



**MAINHO**  
CATÁLOGO - TARIFA  
**2014**



## ■ ¿QUIÉNES SOMOS?

### **MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.,**

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 en 1997 a la creación de la empresa anexa SUC-97, S.L. que, desde entonces, ha dedicado su atención a la comercialización de productos más especializados. El crecimiento de ambas empresas 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 de SUC-97, S.L. 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 y SUC-97 tienen numerosas delegaciones en toda España y, además, exportan a 24 países. Los industriales de la hostelería pueden visitar los stands y conocer de cerca los productos de MAINHO y SUC-97 en las más importantes ferias especializadas de Europa.

*\*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L./SUC-97 S.L. 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.*







## WHO WE ARE?

### **MAINHO, Maquinaria Industrial Hostelera, S.L.,**

with headquarters in Barcelona started its business activities in 1981. From the beginning, its vocation has been to manufacture machines for hotel and catering.

The success of its products gave rise to a continuous expansion that meant extending its facilities in 1992 by moving to the «Can Galobardes» industrial estate in Canovelles, where it has recently been necessary to extend the facilities once again.

The introduction of new products led to the creation of a subsidiary company called SUC-97, S.L. in 1997 that, since then, is dedicated to the sale of specialised products. The growth of both companies has been due not only to quality but also to the increase in the range of products offered, which were initially exclusively for small catering centers (snack bars, cafés, etc) and now meet all the needs of even the biggest, most complex facilities. The interest in satisfying market demand to the maximum has been the reason for the agreement between SUC-97, S.L. and the Italian company LOTUS, to offer their products throughout Spain with the maximum guarantee and the nearest service.

Constant innovation, along with design and the manufacture of new machines that incorporate the latest technology, tested quality and excellent service, have been the determining factors of satisfaction that clients have always expressed.

MAINHO and SUC-97 have numerous branches throughout Spain and export to 24 countries. Hotel and catering industrialists can visit their stands and get to know MAINHO and SUC-97 products better at the most important specialised fairs around Europe.

*\*MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L./SUC-97 S.L. reserves the right to change product prices and designs without notice. THIS PRICE LIST CANCELS AND REPLACES ANY PREVIOUS ONES. Reproduction in whole or part is prohibited without the express written permission of the company.*



 **ESPAÑOL**

La garantía es de doce meses 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 sea la insolvencia incluso parcial del cliente, comporta automáticamente la anulación de la garantía, incluso a terceros.

 **FRANÇAIS**

La garantie a une durée de 12 mois dès la date de facturation et couvre les parties défectueuses dont la substitution 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. Les dégâts éventuels, dus au transport, à l'installation ou à un entretien incorrect ne seront aucunement couverts par la garantie. La garantie est uniquement valable envers le premier acheteur et n'envisage pas le remplacement de l'appareil.

MAINHO pourra effectuer des réparations chez le client ou en fabrique, selon son propre critère. Tous les frais de transport de la pièce ou des équipes qui devront être changés ou réparés seront à charge du client. Le matériel envoyé pour sa réparation devra être accompagné nécessairement d'un bordereau de dévolution dûment rempli en spécifiant les incidences. Dans le cas où le bordereau de dévolution soit incomplet, la garantie sera annulée.

MAINHO ne se responsabilise pas des éventuels retards survenus durant le temps de garantie et n'indemniser aucun dégât direct ou indirect résultant des imperfections ou des défauts de la marchandise livrée s'abritant derrière le Code Civil.

Les possibles retards dans l'accomplissement du service, ne donnera, en aucun cas, le droit à l'ajournement des paiements relatifs aux équipements soumis à la garantie.

 **ENGLISH**

The guarantee is the twelve month from the invoice date and covers the defect parts, their replacement and transport will be from the buyer. The guarantee not covers electric part, accessories and any other disgregable components. Eventually damage du to the transport o for some wrong installation or maintenance not will be a valid reason as a guarantee.

The usually maintenance and reparations been made by a wrong installation not be cover by the guarantee. The guarantee is valid always respect the first buyer and not look at the replacement of the equipment.

MAINHO could do the reparations in the headquarters client or in the factory, as their own judgement. All the transport cost of the piece or the equipments that will be necessary to replace or repair will be a client charge. The material send for his reparation will go necessary with the devolution document indicating the incident specifications. In the case that we receive the wrong devolution document the guarantee will be canceled.

MAINHO don't respond to any delays that could be during the guarantee period and not compensate any damage, direct or indirect, consequently to the imperfections or defects of the machine supplied, protect by the civil code. The possible delays to give the service don't give in any case a right to postpone the payments connected with the equipments of this guarantee. The delay in the payment, or the insolvency enclosed partial of the client, cause automatically la cancellation of guarantee, inclusive to thirds.

 **DEUTSCH**

Die Garantie beträgt zwölf Monaten ab Rechnungsdatum und deckt alle defekten Teile. Austausch und Transport gehen zu Lasten des Käufers. Die Garantie deckt nicht die Elektroteile und Hilfsmittel oder trennbare Nebenaggregate. Transportschäden, unfachmännische Installation oder mangelhafte Pflege werden nicht als Garantiefall anerkannt. Die regelmäßigen Wartungsarbeiten und die Reparaturen aufgrund mangelhafter Installationen sind von der Garantie ausgenommen. Die Garantie gilt nur für Erstkäufer. Sie beinhaltet nicht den Austausch von Geräten.

Reparaturen werden beim Kunden oder bei MAINHO ausgeführt, je nach Vereinbarung. Sämtliche Transport-, Teile-, und alle Fachkräftekosten, die notwendig zur Reparatur oder Austausch sind, trägt der Kunde. Zur Reparatur eingesandtes Material muss einen korrekt ausgefüllten Rücklieferschein mit genauen Angaben des Schadenshergangs haben. Sollte der Rücklieferschein mangelhaft ausgefüllt sein, entfällt die Garantie. Während der Garantie übernimmt MAINHO keine Haftung für Verzögerungen und mittelbare und unmittelbare Schäden und für Folgen von Defekten der gelieferten Maschinen in Anlehnung an den Codigo Civil. Mögliche Verzögerungen im Kundendienst berechtigen nicht, die fälligen Zahlungen für an die Garantie gebundenen Maschinen einzustellen. Bei einer Verzögerung der Zahlungen durch Insolvenz oder Teilinsolvenz seitens des Kundens erlischt automatisch die Garantie, auch gegenüber Dritten.




 **ESPAÑOL**
**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 anticipadas. • Contado: Dto. 3% (antes de 15 días), excepto en el producto RATIONAL, que se aplica el 2%. • 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. 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.

 **FRANÇAIS**
**EXPORT:**

Commandes: Se confirmeront toujours par écrit à: export@mainho.com.

Mode de paiement: Comptant. A crédit, ayant préalablement une conformité de couverture de risque.

Impayés: L'existence d'un impayé, bloque automatiquement le compte du client et la garantie de la machine spécifiée dans la facture qui abrite les impayés, jusqu'à sa liquidation complète y compris les frais y relatifs. Impôts: Les impôts de la valeur additionnelle ne se chargeront pas dans la facture.

Conditions de transport: exusine. Transport: La marchandise voyage toujours à charge de l'acheteur, lequel se chargera de réclamer auprès de l'agence de transport concernée au cas d'une quelconque incidence. Emballage: Inclus dans le pris de la machine.

Dévolution de matériel: Toute restitution devra être préalablement communiquée à MAINHO, dans ce cas et retournée avec l'emballage original. En aucun cas, on admettra des restitutions de matériel usé ou modifié. Tous les frais occasionnés, y compris le transport, seront à charge de l'acheteur.

Rechanges et accessoires: S'effectueront toujours contre remboursement et à ports dus, payant la pièce. Dans le cas où la pièce serait sous garantie, à la réception de cette dernière et après avoir analysé l'incidence, la pièce sera remboursée.

 **ENGLISH**

Orders: Always will be writing confirmed to: export@mainho.com.

Payment: Cash. It could be credit previously conformity risk cover.

Unpaid: If there are any unpaid, automatically is blocked the client account and the guarantee of the specify machinery in the invoice unpaid, until his settlement enclosing all the cost mades.

Taxes: the taxes not be in the invoice

Transport conditions: Exworks

Transport: The transport is always from the customer's account. The customer must to contact with their transport if there are any incident.

Packaging: The packaging is included in the machinery price.

Material return: Any return must be previously informed to MAINHO, and it will be return with their original packaging. Not be accepted returns of used or handled material. All the generate cost, included transport; will be to the customer account.

Spare parts and accessories: Always will be a reimbursement and freight due provided, will credit the piece if it will be in guarantee, as a reception of the material and after to check it, if it's not in the norm as our guarantee, it not will be credit.

 **DEUTSCH**

INLAND: Bestellungen: Telefonisch an: export@mainho.com. Aufträge werden schriftlich bestätigt.

Zahlung: Erste Aufträge: , Vorkasse, per Banküberweisung. • Barzahlung: 3 % Rabatt (innerhalb von 15 Tagen), nicht gültig für das Produkt RATIONAL mit 2 % Rabatt. • Kreditkauf: Bis Kreditgewährung ist für sämtliche Aufträge Vorkasse zu leisten.

Nichtzahlung: Bei Nichtzahlungen erfolgt Sperrung des Kundenkontos. Jeglicher, zum Fälligkeitsdatum nicht eingelöster Wechsel muss unverzüglich einschließlich sämtlicher aufgelaufener Kosten gezahlt werden.

Steuern und Mehrwertsteuer: Nicht enthalten und werden in Rechnung gestellt.

Fracht: Unfrei

Transportrisiko: Das Transportrisiko trägt der Kunde. Kommen ein Transportschaden oder Bruch vor, hat sich der Kunde mit der Reklamation an das Transportunternehmen zu wenden.

Verpackung: Im Preis enthalten. Noppenfolie, Pappkarton oder Holzkäfig.

Rücksendung von Material: Alle Rücksendungen müssen von , MAQUINARIA INDUSTRIAL HOSTELERA S.L. schriftlich genehmigt sein, versehen mit der Originalverpackung. Es werden keine gebrauchten oder veränderten Teile angenommen. Sämtliche Kosten, einschließlich Transportkosten, trägt der Kunde.

Ersatzteile und Zubehör: VORAUSZAHLUNG, EINSCHLIESSLICH PORTO.



# WOKS

## COCINAS PROFESIONALES PARA LA COCCIÓN ORIENTAL

*PROFESSIONAL COOKING TO ORIENTAL COOK*



W-523

### ■ CONSTRUIDAS TOTALMENTE EN ACERO INOXIDABLE

*Fabriqués en totalité en acier inoxydable  
Totally made on stainless steel  
Vollkommen aus rostfreiem Edelstahl*

### ■ AROS WOK EN INOXIDABLE 18/10

*Cercle wok en inoxydable 18/10  
Stainless steel 18/10 wok ring  
Wokringe Edelstahl Rostfrei 18/10*

### ■ QUEMADORES DE GRAN RENDIMIENTO

*Brûleurs de grand profit  
High benefit of burner  
Hochleistungsbrenner*





## COCINAS WOKS · WOKS COOKING CARACTERÍSTICAS GENERALES · GENERAL CHARACTERISTICS



Novedad

### · Encimera de acero inoxidable 18/10 de 2,5 mm de espesor, reforzada por tirantes internos.

- Dessus d'acier inoxydable 18/10 de 2.5mm d'épaisseur, renforcé pour tirants internes  
- Stainless steel top of 18/10 and 2.5 mm thick, strengthen by intern tight  
- Edelstahl oberfläche 2,5 mm stark, Rückseite mit Streben verstärkt

### · Fuegos equipados con válvulas de seguridad y llama piloto.

- Les feux sont équipés avec des robinets de sécurité et veilleuse  
- Fire with security valves and pilot light  
- Feuerstellen ausgestattet mit Sicherheitsventilen, mit Halteflamme, piezoelektrischer Zündung nach EU-Norm.

### · Fuego de llama vertical dirigida directamente al centro de la sartén wok.

- Feux de flammes verticale dirigée au centre du poêle wok  
- Fires with vertical flame directed to the center of the wok  
- Feuerstellen mit senkrechter Flamme, zentriert für die Wokpfanne

### · Realiza un abanico de calor por toda la superficie, consiguiendo una temperatura extrema e idónea para este tipo de cocción.

- Ils font un éventail de la chaleur pour toute la surface obtenant une température extrême et idoine pour ce tipe de coction orientale  
- It does a heat fan in all the surface, with an extreme temperature and suitable for this kind of oriental cooking.  
- Erzeugt ein Flammenfächer über der gesamten Fläche der Pfanne, optimal für die orientalische Kochkunst



WT-312



WT-101ECO

MODELOS WT - Elementos sobre mostrador · Over counter elements

MODELOS W - Elementos sobre soportes · Over supports elements

Modelo	Medidas exteriores	Fuego 18 kw	Fuego 12 kw	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
WT-211	100x75x46h	1	1	89	0,49	25.800	30	3.622
WT-312	150x75x46h	1	2	133	0,72	36.120	42	4.706
W-312	150x75x85h	1	2	166	1,5	36.120	42	5.982
W-422	200x75x85h	2	2	221	2,34	51.600	60	8.043
W-523	250x75x85h	2	3	277	2,48	61.920	72	8.677
<b>MODELOS ECONOMICOS</b>								
WT-101ECO	70x70x46h	-	1	60	0,32	10.380	12	1.573
WT-211ECO	100x70x46h	1	1	80	0,49	25.800	30	2.440

New · Novedad

New · Novedad

## CARACTERÍSTICAS MODELOS W. SISTEMA POR LIMPIEZA DE AGUA

Caracteristiques spéciaux, système de nettoyage pour eau · Special characteristic, cleaning by system water · Technische Daten Modell W mit Wasserreinigung

### · Provistas de grifo en el peto trasero accionado por sistema a pedal.

Fournisse avec robinet dans le lastron derrière actionné pour un système de pédale · A tap is provided on back side frame worked with pedal system · Wasserhahn an der Rückfront pedalbetätigt

### · Barrido de la parte superior por chorro de agua para el guiado de los residuos al desagüe a través de ducha lineal de presión graduable.

Balayage de la partie supérieure avec une pluie d'eau pour guider les résiduels au écoulement avec une douche linéale de la pression graduable · The top part is swept away with a jet of water to drive the remains to drainage with a lineal shower as an adjustable pressure · Oberflächenreinigung durch regelbaren Wasserstrahl, Abfälle werden zum Abfluss gelenkt.

### · Dotadas de rejilla en el canal de recogida de residuos.

Fournisse avec grillade dans le canal de ramassage de résidu · Provide with a grille in the channel to remains collection · Auffanggitter für die Abfälle

### · Conjunto sobre columnas soporte construidas en acero inoxidable.

Ensemble sur des colombes support fabriqués en acier inoxydable · Provided with a support columns made by stainless steel · Montiert auf Edelstahlsäulen

**PROYECTOS PERSONALIZADOS** · PERSONALISE PROJECTS



PROYECTO ADAPTADO.  
COCINA WOK (WT-211FS)

**ADAPTAMOS  
EL DISEÑO DE  
LOS PRODUCTOS  
WOK A LAS  
NECESIDADES DE  
CADA PROYECTO**

*WE ADAPT THE WOK PRODUCT  
DESIGN TO THE NEEDS OF EACH PROJECT*







# PARRILLAS

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

*THE TODAY GRILLED,  
WITH TASTE OF ALWAYS.*



PBV-90

## SERIE ROYAL GRILL

OPCIÓN: PARRILLAS DE VARILLA

· **Construidas totalmente en acero inoxidable.**

- Fabriqués totalement en acier inoxydable
- Totally made by stainless steel
- Vollkommen aus Edelstahl Rostfrei

· **Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.**

- Gril de charbon volcanique incombustible et réfractaire.
- Incombustible and fireproof coal grille.
- Wärmeübertragung durch hitzebeständiges, nicht brennbares Vulkangestein

· **Rejillas inox acanaladas de 2 mm de espesor, regulables en altura.**

- Grillage cannelé en acier inoxydable de 2 mm d'épaisseur, réglable en hauteur
- 2 mm thick stainless steel groove grill with adjustable height
- Grillgitter, gewinkelt, 2 mm stark, höhenverstellbar

· **Cajones recolectores de residuos.**

- Goulotte tiroir de résidus
- Collection tray of remains
- Sammelschublade für Reste

· **Quemadores extraíbles para facilitar su limpieza.**

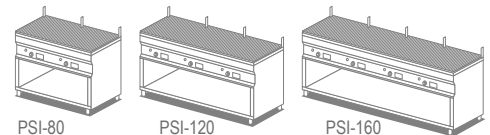
- Brûleurs extractibles pour faciliter le nettoyage
- Removable burners to help clean
- Abnehmbare Brenner für leichte Reinigung

· **Encendido por piezoeléctrico con llama piloto.**

- Lumière pour piézoélectrique et veilleuse
- Piezoelectric ignitions with pilot light.
- Piezozündung mit Halteflamme



PSI-120



PSI-80

PSI-120

PSI-160

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
PSI-80	80x90x85h	70 x 63	150	0,81	18.920	22	3.914
PSI-120	120x90x85h	105 x 63	225	1,21	28.380	33	5.544
PSI-160	160x90x85h	140 x 63	300	1,53	37.840	44	6.640

## SERIE BRAS-GRILL

· **Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario.**

- Gril de charbon volcanique incombustible et réfractaire.
- Incombustible and fireproof coal grille.
- Gril mit Vulkangestein, unbrennbar und hitzebeständig

· **Recolector de grasas integrado.**

- Goulotte intégrée.
- Collection tray built-in.
- Fettsammler integriert

· **Válvulas de seguridad con termopar.**

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement

· **Opcional: Rejilla de varilla.**

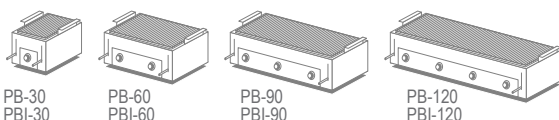
- OPTIONNEL: Grillade baguette.
- OPTIONAL: rib grille.
- OPTIONAL: Stangengitter

· **Opcional: Peto perimetral de inoxidable.**

- OPTIONNEL: Plastron périmétrique de d'inoxidable.
- OPTIONAL: stainless steel perimeter protection.
- OPTIONAL: Spritzwand für Rückwand und Seiten



PBI-90



PB-30  
PBI-30

PB-60  
PBI-60

PB-90  
PBI-90

PB-120  
PBI-120

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
<i>Parrillas de acero pavonado negro</i>							
PB-30	35x55x25h	27,2x49	30	0,087	6.518	7,58	815
PB-60	60x55x25h	54,4x49	45	0,14	13.037	15,16	1.227
PB-90	90x55x25h	81,6x49	62	0,26	19.556	22,74	1.566
PB-120	114x55x25h	108,8x49	85	0,32	26.075	30,32	1.855
<i>Parrillas inoxidables</i>							
PBI-30	35x55x25h	27,2x49	30	0,087	6.518	7,58	842
PBI-60	60x55x25h	54,4x49	45	0,14	13.037	15,16	1.278
PBI-90	90x55x25h	81,6x49	62	0,26	19.556	22,74	1.643
PBI-120	114x55x25h	108,8x49	85	0,32	26.075	30,32	1.954





## SERIE VASCA-INOX

### · Parrillas de carbón volcánico incombustible y refractario

- Gril de charbon volcanique incombustible et réfractaire.
- Incombustible and fireproof coal grille.
- Grill mit Vulkangestein, unbrennbar und hitzebeständig

### · Recolector de grasas integrado

- Goulotte intégrée.
- Collection tray built-in.
- Fettsammler, integriert

### · Válvulas de seguridad con termopar

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement

### · Peto perimetral de inoxidable

- Plastron périmétrique de d'inoxydable.
- Stainless steel perimeter protection
- Umlaufende Schutzplatte aus Edelstahl

### · Altura total incluido peto: 40 cm

- Hauteur totale avec le plastron: 40 cm.
- Total height, including frame: 40cm.
- Gesamthöhe einschl. Schutzplatte: 40 cm

### · Opcional: Rejillas acanaladas de inoxidable

- OPTIONNEL: Grillade cannel inoxydable.
- OPTIONAL: Groove grill
- Optional: Edelstahl Rippengitter



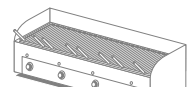
PBV-90



PBV-60



PBV-90



PBV-120

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
PBV-60	60x55x25h	54,4 x 49	50	0,14	13.037	15,16	1.379
PBV-90	90x55x25h	81,6 x 49	70	0,26	19.556	22,74	1.770
PBV-120	114x55x25h	108,8 x 49	97	0,32	26.075	30,32	2.153

## PARRILLAS DE AGUA · WATER GRILLS SERIE NOVA-GRILL

### · Parrillas con sistema de bandejas contenedoras de agua.

- Grille avec le système de plateau d'eau.
- Griddles with water tray system.
- Grillsystem mit Wasserschubladen

### · Sistema de calefacción a través de radiación por pabellones.

- Système de chauffage a travers de la radiation pour pavillons.
- Heating system by radiation through cones.
- Heizungssystem mit Reflexionswannen

### · Encendido por piezoeléctrico y piloto.

- Piezzo électrique pour l'allumage et veilleuse
- Ignition by piezoelectric and pilot.
- Piezozündung und Hilfsflamme



NG-62



NG-33



NG-62



NG-90

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
NG-33	33x55x30h	28,5x42	30	0,1	6.020	7	1.144
NG-62	62x55x30h	57x42	50	0,21	12.040	14	1.700
NG-90	90x55x30h	85,5x42	70	0,28	18.060	21	2.392

## MESAS DE SOPORTE · SUPPORT GRILL TABLE

· **Construidas totalmente en acero inoxidable**

- Fabriqués totalement en acier inoxydable.  
- Totally made by stainless steel.  
- Vollkommen aus rostfreiem Edelstahl.

· **Desmontables**

- Démontable.  
- Detachable.  
- Zerlegbar

· **Altura del equipo: 85 cm**

- Hauteur de l'équipe 85 cm.  
- Total height 85 cm.  
- Gestellhöhe: 85 cm



STP/FC-90

Modelo	Para serie	Medidas exteriores	Kg	m³	€
<b>STP/FC-60</b>	PB, PBI, PBV, PC, FC, PL	60x50x60h	17	0,19	<b>359</b>
<b>STP/FC-90</b>	PB, PBI, PBV, PC, FC, PL	90x50x60h	21	0,29	<b>387</b>
<b>STP-120</b>	PB, PBI, PBV	114x50x60h	25	0,37	<b>427</b>
<b>STNG-62</b>	NG	62x50x55h	16	0,17	<b>359</b>
<b>STNG-90</b>	NG	90x50x55h	20	0,24	<b>387</b>

## ACCESORIOS · ACCESSORIES



BSG-1



CR-1



PZ-1



PT-90



RII



RVF



RVI



RAIV

Modelo	Accesorio	€
BSG-1	<b>Besuguera (1 unidad)</b>	26
BSG-6	<b>Besugueras (6 unidades)</b>	110
CR-1	<b>Bolsa de carbón</b>	53
PZ-1	<b>Pinza barbacoa</b>	10
PT-60	<b>Peto inoxidable para modelos PB,PBI</b>	110
PT-90	<b>Peto inoxidable para modelos PB,PBI</b>	119
PT-120	<b>Peto inoxidable para modelos PB,PBI</b>	133
RII	<b>Rejilla inferior soporte carbón</b>	70
RRIIE9	<b>Rejilla inferior soporte carbón especial para PB,PBI,PBV-90</b>	70
RVF	<b>Rejilla varilla para modelo PB</b>	34
RVI	<b>Rejilla varilla inoxidable para modelo PBI</b>	70
RAF	<b>Rejilla acanalada para modelo PB</b>	34
RAI	<b>Rejilla acanalada inoxidable para modelo PBI</b>	70
RVIV	<b>Rejilla varilla inoxidable para modelos PBV y SLB</b>	91
RAIV	<b>Rejilla acanalada inoxidable para modelos PBV y SLB</b>	91



# FRY-TOPS

**GRAN RENDIMIENTO,  
MENOS CONSUMO.**

*HIGH RENDIMENT,  
LESS CONSUME*



PC-90 N



## SERIE UNICROM

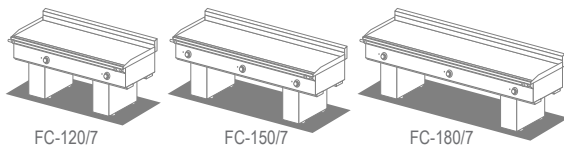
OPCIÓN: Modelos eléctricos: consultar con fábrica

OPTION: Electric models: consult factory

- **Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.**  
- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick hard Chrome plate.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte
- **Válvulas termostáticas EURO-SIT.**  
- Robinet thermostatique EURO-SIT.  
- Thermostatic valve EURO-SIT.  
- Piezozündung und Halteflamme
- **Encendido por piezoeléctrico y piloto.**  
- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse  
- Ignition by piezoelectric and pilot.  
- Piezozündung und Hilfsflamme
- **Cubetas recogegrasas de gran capacidad (GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte.**  
- Goulotte de grand capacité (GN 1/3 x 10h) situe à l'intérieur du pieds support.  
- Fat collection tray with great capacity (GN 1/3 X 10 H) disposed inside feet support.  
- Am Fuß/Sockel angeordnete, großvolumige Fettauffangwanne (GN 1/3 x 10 h)



FC-120/7



FC-120/7

FC-150/7

FC-180/7

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FC-120/7	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	21.500	25	5.366
FC-150/7	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	25.284	29,4	6.232
FC-180/7	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	32.250	37,5	6.967

## SERIE UNISNACK

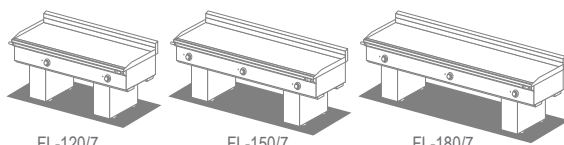
OPCIÓN: Modelos eléctricos: consultar con fábrica

OPTION: Electric models: consult factory

- **Placa rectificada de 20 mm de espesor.**  
- Plaque rectifié de 20 mm épaisseur.  
- 20 mm thick ground steel plate.  
- 20 mm dicke Hartchromplatte
- **Válvulas termostáticas EURO-SIT.**  
- Robinet thermostatique EURO-SIT.  
- Thermostatic valve EURO-SIT.  
- Thermostatventile EURO-SIT
- **Encendido por piezoeléctrico y piloto.**  
- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse  
- Ignition by piezoelectric and pilot.  
- Piezozündung und Halteflamme
- **Cubetas recogegrasas de gran capacidad (GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte.**  
- Goulotte de grand capacité (GN 1/3 x 10h) situe à l'intérieur du pieds support.  
- Fat collection tray with great capacity (GN 1/3 X 10 H) disposed inside feet support.  
- Am Fuß/Sockel angeordnete, grossvolumige Fettauffangwanne (GN 1/3 x 10 h)



FL-150/7



FL-120/7

FL-150/7

FL-180/7

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FL-120/7	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	21.500	25	4.848
FL-150/7	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	25.284	29,4	5.425
FL-180/7	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	32.250	37,5	5.984



## SERIE TEPPANYAKI CROMO-DURO

OPCIÓN: Modelos eléctricos: consultar con fábrica

OPTION: Electric models: consult factory

· **Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.**

- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.
- 20 mm thick hard Chrome plate.
- 20 mm dicke Hartchromplatte

· **Válvulas termostáticas EURO-SIT.**

- Robinet thermostatique EURO-SIT.
- Thermostatic valve EURO-SIT.
- Thermostatventile EURO-SIT

· **Encendido por piezoeléctrico y piloto.**

- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse
- Ignition by piezoelectric and pilot.
- Piezozündung und Halteflamme

· **Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte.**

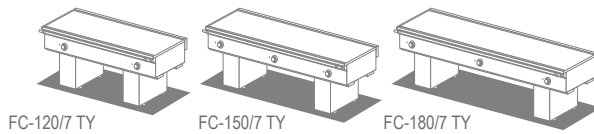
- Goulotte de grand capacité (GN 1/3 x 10h) situe à l'intérieur du pieds support.
- Fat collection tray with great capacity (GN 1/3 X 10 H) disposed inside feet support.
- Am Fuß/Sockel angeordnete, grossvolumige Fettauffangwanne GN 1/3 x 10 h

· **El peto y la chimenea sobresalen 8 mm por encima de la placa.**

- Plastron and cheminée de 8 mm dessus de la plaque.
- Frame and chimney 8 mm over the plate.
- Rand und Kamin liegen 8 mm über der Platte



FC-180/7 TY



FC-120/7 TY

FC-150/7 TY

FC-180/7 TY

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FC-120/7 TY	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	21.500	25	5.366
FC-150/7 TY	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	25.284	29,4	6.232
FC-180/7 TY	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	32.250	37,5	6.967

## SERIE TEPPANYAKI DE PLACA RECTIFICADA

OPCIÓN: Modelos eléctricos: consultar con fábrica

OPTION: Electric models: consult factory

· **Placa rectificada duro de 20 mm de espesor.**

- Plaque rectifié de 20 mm épaisseur.
- 20 mm thick ground steel plate.
- 20 mm dicke Hartchromplatte

· **Válvulas termostáticas EURO-SIT.**

- Robinet thermostatique EURO-SIT.
- Thermostatic valve EURO-SIT.
- Piezozündung und Halteflamme

· **Encendido por piezoeléctrico y piloto.**

- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse
- Ignition by piezoelectric and pilot.
- Piezozündung und Hilfsflamme

· **Cubetas recoge grasas de gran capacidad (GN 1/3 x 10 h) situadas en el interior de cada pie/soporte.**

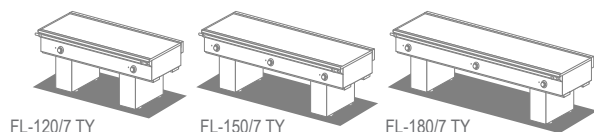
- Goulotte de grand capacité (GN 1/3 x 10h) situe à l'intérieur du pieds support.
- Fat collection tray with great capacity (GN 1/3 X 10 H) disposed inside feet support.
- Am Fuß/Sockel angeordnete, grossvolumige Fettauffangwanne (GN 1/3 x 10 h)

· **El peto y la chimenea sobresalen 8 mm por encima de la placa.**

- Plastron and cheminée de 8 mm dessus de la plaque.
- Frame and chimney 8 mm over the plate.
- Rand und Kamin liegen 8 mm über der Platte



FL-180/7 TY



FL-120/7 TY

FL-150/7 TY

FL-180/7 TY

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FL-120/7 TY	120,5x82x85h	120x70	205	1,03	21.500	25	4.848
FL-150/7 TY	150,5x82x85h	150x70	255	1,28	25.284	29,4	5.425
FL-180/7 TY	180,5x82x85h	180x70	300	1,53	32.250	37,5	5.984

## SERIE EURO-CROM A GAS

- **Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.**

- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.
- 20 mm thick hard Chrome plate.
- 20 mm dicke HARTCHROMplatte

- **Válvulas termostáticas EURO-SIT con encendido piezoeléctrico y llama piloto.**

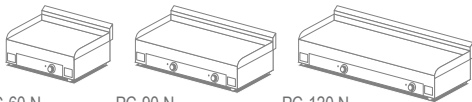
- Robinet thermostatique EURO-SIT avec allumage pour piézoélectrique et veilleuse.
- Thermostatic valve EURO-SIT with piezoelectric ignition and pilot light.
- Sicherheitsventil EURO-SIT, Piezozündung und Halteflamme

- **Cajones recolectores de grasas en ambos laterales**

- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.
- Collection tray in the each side.
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten



PC-90 N



PC-60 N

PC-90 N

PC-120 N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
PC-60 N	60 x 60 x 39h	60 x 50	87	0,24	9.460	11	<b>1.896</b>
PC-90 N	90 x 60 x 39h	90 x 50	120	0,33	16.340	19	<b>2.564</b>
PC-120 N	120 x 60 x 39h	120 x 50	170	0,43	18.820	22	<b>3.015</b>

## SERIE EURO-CROM ELÉCTRICO

- **Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.**

- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.
- 20 mm thick hard Chrome plate.
- 20 mm dicke HARTCHROMplatte

- **Cajones recolectores de grasas en ambos laterales**

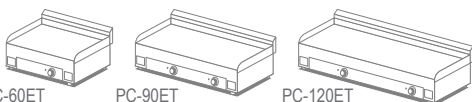
- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.
- Collection tray in the each side.
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten

- **Resistencias blindadas de acero inoxidable.**

- Resistances blindées d'acier inoxydable.
- Stainless steel shield resistances.
- Geschirmte Widerstände aus Edelstahl



PC-90ET



PC-60ET

PC-90ET

PC-120ET

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
PC-60ET	60 x 60 x 39h	60 x 50	87	0,24	6	<b>1.875</b>
PC-90ET	90 x 60 x 39h	90 x 50	120	0,33	9	<b>2.559</b>
PC-120ET	120 x 60 x 39h	120 x 50	170	0,43	12	<b>2.996</b>



## EUROCROM SEMI-RANURADO A GAS

· **Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.**

- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.
- 20 mm thick hard Chrome plate.
- 20 mm dicke HARTCHROMplatte

· **El modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado, y los modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.**

- Le modèle PCR-60 A 30 cm de ranurée, et els modèles PCR-90 et PCR-120 ont 40 cm.
- The model PCR-60 has 30 cm of groove and the models PCR-90 and PCR-120 has 40 cm.
- Das Modell PCR-60 ist 30 cm lang geriffelt, die Modelle PCR-90 und PCR-120 sind 40 cm lang, geriffelt

· **Válvulas termostáticas EURO-SIT con encendido piezoeléctrico y llama piloto.**

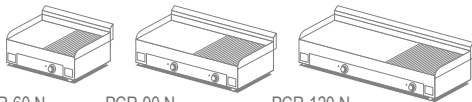
- Robinet thermostatique EURO-SIT avec allumage pour piézoélectrique et veilleuse.
- Thermostatic valve EURO-SIT with piezoelectric ignition and pilot light.
- Thermostatventile EURO-SIT mit Piezozündung und Halteflamme

· **Cajones recolectores de grasas en ambos laterales**

- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.
- Collection drawers in the each side.
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten



PCR-90 N



PCR-60 N

PCR-90 N

PCR-120 N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	€
PCR-60 N	60 x 60 x 39h	60 x 50	87	0,24	9.460	11	2.061
PCR-90 N	90 x 60 x 39h	90 x 50	120	0,33	16.340	19	2.729
PCR-120 N	120 x 60 x 39h	120 x 50	170	0,43	18.820	22	3.200

## EUROCROM SEMI-RANURADO ELÉCTRICO



· **Placa de CROMO DURO de 20 mm de espesor.**

- Plaque de chrome dur de 20 mm épaisseur.
- 20 mm thick hard Chrome plate.
- 20 mm dicke HARTCHROMplatte

· **El modelo PCR-60 tiene 30 cm de ranurado, y los modelos PCR-90 y PCR-120 tienen 40 cm.**

- Le modèle PCR-60 A 30 cm de ranurée, et els modèles PCR-90 et PCR-120 ont 40 cm.
- The model PCR-60 has 30 cm of groove and the models PCR-90 and PCR-120 has 40 cm.
- Das Modell PCR-60 ist 30cm lang geriffelt, die Modelle PCR-90 und PCR-120 sind 40cm lang geriffelt

· **Cajones recolectores de grasas en ambos laterales**

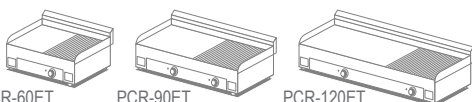
- Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.
- Collection drawers in the each side.
- Fettsammelschubladen auf beiden Seiten

· **Resistencias blindadas de acero inoxidable.**

- Resistances blindées d'acier inoxydable.
- Stainless steel shield resistances.
- Geschirmte Widerstände aus Edelstahl



PCR-90 ET



PCR-60ET

PCR-90ET

PCR-120ET

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kw	€
PCR-60ET	60 x 60 x 39h	60 x 50	87	0,24	6	2.037
PCR-90ET	90 x 60 x 39h	90 x 50	120	0,33	9	2.721
PCR-120ET	120 x 60 x 39h	120 x 50	170	0,43	12	3.178



## SERIE EURO-SNACK A GAS

- **Placa de acero rectificadado de 20 mm de espesor.**

- *Plaque d'acier rectifiée de 20 mm d'épaisseur.*
- *20 mm thick ground steel plate.*
- *Stahlplatte, geschliffen, 20 mm dick*

- **Válvula de seguridad, encendido piezo-eléctrico y llama piloto.**

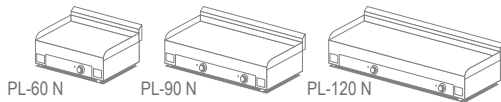
- *Robinet de sécurité et allumage pour piézoélectrique.*
- *Security valve and piezoelectric ignitions.*
- *Sicherheitsventil, Piezozündung und Halteflamme*

- **Cajones recolectores de grasas en ambos laterales**

- *Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.*
- *Collection drawers in the each side.*
- *Fettsammelschubladen auf beiden Seiten*



PL-90 N



PL-60 N

PL-90 N

PL-120 N

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
<b>PL-60 N</b>	60 x 60 x 39h	60x50	87	0,24	9.460	11	<b>1.579</b>
<b>PL-90 N</b>	90 x 60 x 39h	90x50	120	0,33	16.340	19	<b>2.109</b>
<b>PL-120 N</b>	120 x 60 x 39h	120x50	170	0,43	18.820	22	<b>2.458</b>

## SERIE EURO-SNACK ELÉCTRICO

- **Placa de acero rectificadado de 20 mm de espesor.**

- *Plaque d'acier rectifiée de 20 mm d'épaisseur.*
- *20 mm thick ground steel plate.*
- *Stahlplatte, geschliffen, 20 mm dick*

- **Resistencias blindadas de acero inoxidable.**

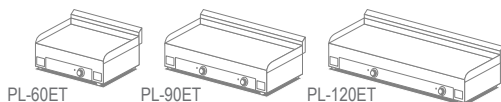
- *Resistances blindées d'acier inoxydable.*
- *Stainless steel shield resistances.*
- *Geschirmte Widerstande aus Edelstahl*

- **Cajones recolectores de grasas en ambos laterales**

- *Tiroir récupérateur de graisse dans les deux côtés.*
- *Collection drawers in the each side.*
- *Fettsammelschubladen auf beiden Seiten*



PL-90ET



PL-60ET

PL-90ET

PL-120ET

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
<b>PL-60ET</b>	60 x 60 x 39h	60x50	87	0,24	6	<b>1.617</b>
<b>PL-90ET</b>	90 x 60 x 39h	90x50	120	0,33	9	<b>2.228</b>
<b>PL-120ET</b>	120 x 60 x 39h	120x50	170	0,43	12	<b>2.565</b>



## SERIE FULL-CROM A GAS

**- Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.**

- Plaque chrome dur de 20 mm épaisseur.
- 20 mm thick hard Chrome.
- 20 mm dicke Hartchromplatte.

**- Válvulas termostáticas.**

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valve.
- Thermostatventile

**- Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.**

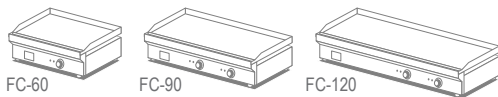
- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse
- Ignition by piezoelectric and pilot light.
- Piezozündung und Halteflamme

**- Cajón recolector delantero.**

- Tiroir récupérateur graisse devantière.
- Front collection drawers.
- Vordere Sammelschublade



FC-90



FC-60

FC-90

FC-120

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FC-60	60x55x22h	60x50	75	0,14	9.084	10,5	1.455
FC-90	90x55x22h	90x50	99	0,21	12.556	14,6	1.986
FC-120	120x55x22h	120x50	122	0,28	18.168	21	2.368

## SERIE FULL-CROM SEMI-RANURADO A GAS



**- Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.**

- Plaque chrome dur de 20 mm épaisseur.
- 20 mm thick hard Chrome.
- 20 mm dicke Hartchromplatte

**- Válvulas termostáticas.**

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valve.
- Thermostatventile

**- Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.**

- Allumage pour piezzo électrique et veilleuse
- Ignition by piezoelectric and pilot light.
- Piezozündung und Halteflamme

**• El modelo FCR-60 tiene 30 cm de ranurado, y los modelos FCR-90 y FCR-120 tienen 40 cm.**

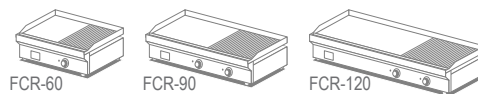
- Le modèle FCR-60 A 30 cm de ranurée, et els modèles FCR-90 et FCR-120 ont 40 cm.
- The model FCR-60 has 30 cm of groove and the models FCR-90 and FCR-120 has 40 cm.
- Das Modell FCR-60 hat 30 cm geriffelt und Modelle FCR-90 und FCR-120 haben 40 cm geriffelt

**- Cajón recolector delantero.**

- Tiroir récupérateur graisse devantière.
- Front collection drawers.
- Vordere Sammelschublade



FCR-90



FCR-60

FCR-90

FCR-120

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Ranurado	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
FCR-60	60x55x22h	60x50	34 cm	75	0,14	9.084	10,5	1.594
FCR-90	90x55x22h	90x50	43 cm	99	0,21	12.556	14,6	2.167
FCR-120	120x55x22h	120x50	43 cm	122	0,28	18.168	21	2.575

## SERIE FULL-CROM ELÉCTRICOS

- **Cajón recolector delantero.**

- *Tiroir récupérateur graisse devantière.*
- *Front collection drawers.*
- *Vordere Sammelschublade*

- **Placa de cromo duro de 20 mm espesor.**

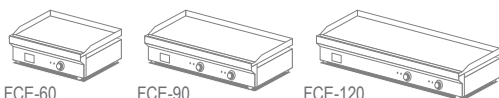
- *Plaque chrome dur de 20 mm épaisseur.*
- *20 mm thick hard Chrome.*
- *20 mm dicke Hartchromplatte*

- **Resistencias blindadas de acero inoxidable.**

- *Resistances blindées d'acier inoxydable.*
- *Stainless steel shield resistances.*
- *Geschirmte Widerstände aus Edelstahl*



FCE-90



FCE-60

FCE-90

FCE-120

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
<b>FCE-60</b>	60x55x22h	60x50	80	0,14	6	<b>1.660</b>
<b>FCE-90</b>	90x55x22h	90x50	105	0,21	9	<b>2.262</b>
<b>FCE-120</b>	120x55x22h	120x50	131	0,28	12	<b>2.633</b>

## MESAS DE SOPORTE PARA SERIES EURO Y FULL-CROM

- **Construidas totalmente en acero inoxidable**

- *Fabriqués totalement en acier inoxydable.*
- *Totally made by stainless steel.*
- *Vollkommen aus rostfreiem Edelstahl.*

- **Desmontables**

- *Démontable.*
- *Detachable.*
- *Zerlegbar*

- **Altura del equipo: 85 cm**

- *Hauteur de l'équipe 85 cm.*
- *Total height 85 cm.*
- *Gestellhöhe: 85 cm*



STP/FC-90

Modelo	Para serie	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	€
<b>STP/FC-60</b>	PB, PBI, PBV, PC, FC, PL	60x50x60h	17	0,19	<b>359</b>
<b>STP/FC-90</b>	PB, PBI, PBV, PC, FC, PL	90x50x60h	21	0,29	<b>387</b>
<b>STE-120</b>	PC, FC,	120x50x60h	25	0,37	<b>427</b>



# ECO-LINE

**MÁS RENDIMIENTO,  
MENOS ESPACIO.**

*MORE RENDIMENT,  
LESS PLACE.*



CONJUNTO ECO-LINE



## COCINAS A GAS · GAS COOKERS

### · Fuegos de 6 KW, de potencia

- Feux de 6 KW puissance
- Power fire of 6 KW
- Kochstellen von 6 KW

### · Rejillas de fundición

- Grille de fonte
- Forge grille
- Gusseisengitter

### · Cuerpo del fogón de acero al carbono y corona de latón.

- Corp feu du camp en acier au carbone et couronne de laiton.
- Fire body in carbon steel and brass crown.
- Hauptteil der Firebox aus unlegiertem Stahl mit Messingkrone.

### · Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



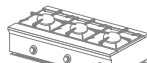
ELE-62G



ELE-31G



ELE-62G



ELE-93G

Modelo	Medidas exteriores	nº de fuegos	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
ELE-31G	30x50x24	1	11,5	0,07	5.100	6	381
ELE-62G	60x50x24	2	21	0,13	10.200	12	652
ELE-93G	90x50x24	3	30,5	0,20	15.300	18	880

## COCINAS ELÉCTRICAS · ELECTRIC COOKERS

### · Diámetro de placas 220 milímetros

- Diamètre des plaques 220 millimètres
- 220 millimeters plate diameter
- Plattendurchmesser 220 mm

### · Potencia placas 2600 W

- Puissance plaque 2600 W
- Plate power 2600 W
- Plattenleistung 2600 W

### · Las placas disponen de limitador de temperatura.

- Les plaques ont de limiteur de température.
- The plates has a temperature restrict.
- Die Platten haben einen Überhitzungsschutz



ELE-93EM



ELE-31EM



ELE-62EM



ELE-93EM

Modelo	Medidas exteriores	nº de fuegos	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
ELE-31EM	30x50x24	1	9,5	0,07	2,6	357
ELE-62EM	60x50x24	2	15	0,13	5,2	552
ELE-93EM	90x50x24	3	21,5	0,20	7,8	767



## PLANCHAS A GAS · GAS GRIDDLES

### ACERO (ACIER - STEEL)

#### · Placa de acero pavonado de 8 milímetros de espesor

- Plaque d'acier bleui de 8 millimètres épaisseur
- Bluing steel plate of 8 millimeters thickness
- 8 mm dicke Blaustahlplatte

#### · Válvulas de gas de dos intensidades de calor

- Robinet de gaz de deux intensités de chaleur
- Valves of two heat intensities
- Gasventile mit zwei Hitzestufen

#### · Bandejas recoge grasas de fácil extracción para su limpieza.

- Goulottes de facile extraction pour son nettoyage.
- Collection tray easy to remove to clean.
- Fettauffangwanne mit einfacher Entnahme zwecks Reinigung

### CROMO DURO (CHROME DUR - HARD CHROME)

#### · Placa de cromo-duro de más de 60 micras y 12 milímetros de espesor

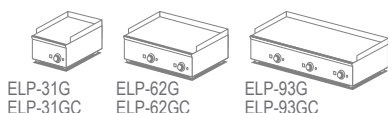
- Plaque de chrome-dur de plus de 60 microns et 12 millimètres d'épaisseur
- Plate of hard chrome of more than 60 micron and 12 millimeters thick
- Hartchromplatte von mehr als 60 Mikron und von 12 mm Dicke

#### · Válvulas termostáticas.

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valves.
- Thermostatventile



ELP-62GC



ELP-31G  
ELP-31GC

ELP-62G  
ELP-62GC

ELP-93G  
ELP-93GC

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
<i>Placa pavonada en negro</i>							
ELP-31G	30x50x24	28x43	17	0,07	3.528	4,1	413
ELP-62G	60x50x24	58x43	30	0,13	7.000	8,2	589
ELP-93G	90x50x24	88x43	43	0,20	10.584	12,3	769
<i>Placa cromo-duro</i>							
ELP-31GC	30x50x24	29x43,5	19	0,07	3.528	4,1	621
ELP-62GC	60x50x24	59x43,5	31	0,13	7.000	8,2	939
ELP-93GC	90x50x24	89x43,5	51	0,20	10.584	12,3	1.266

## PLANCHAS ELÉCTRICAS · ELECTRIC GRIDDLES



### ACERO (ACIER - STEEL)

#### · Placa de acero pavonado de 8 milímetros de espesor

- Plaque d'acier bleui de 8 millimètres épaisseur
- Bluing steel plate of 8 millimeters thickness
- 8 mm dicke Blaustahlplatte

#### · Resistencias blindadas en acero inoxidable

- Résistance armorié en acier inoxydable.
- Shield resistance in stainless steel
- Geschirmte Edelstahlwiderstände

#### · Bandejas recoge grasas de fácil extracción para su limpieza.

- Goulottes de facile extraction pour son nettoyage.
- Collection tray easy to remove to clean.
- Fettauffangwanne mit einfacher Entnahme zwecks Reinigung

### CROMO DURO (CHROME DUR - HARD CHROME)

#### · Placa de cromo-duro de más de 60 micras y 12 milímetros de espesor

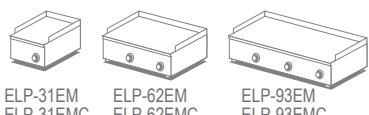
- Plaque de chrome-dur de plus de 60 microns et 12 millimètres d'épaisseur.
- Plate of hard chrome of more than 60 micron and 12 millimeters thick.
- Hartchromplatte von mehr als 60 Mikron und von 12 mm Dicke

#### · Resistencias blindadas en acero inoxidable

- Résistance armorié en acier inoxydable.
- Shield resistance in stainless steel.
- Geschirmte Edelstahlwiderstände



ELP-62EM



ELP-31EM  
ELP-31EMC

ELP-62EM  
ELP-62EMC

ELP-93EM  
ELP-93EMC

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
<i>Placa pavonada en negro</i>						
ELP-31EM	30x50x24	28x43	17	0,07	2	419
ELP-62EM	60x50x24	58x43	30	0,13	4	605
ELP-93EM	90x50x24	88x43	43	0,20	6	788
<i>Placa cromo-duro</i>						
ELP-31EMC	30x50x24	29x43,5	19	0,07	2	610
ELP-62EMC	60x50x24	59x43,5	31	0,13	4	916
ELP-93EMC	90x50x24	89x43,5	51	0,20	6	1.212

## BARBACOA A GAS · GAS BARBECUE

· **Bandejas recoge grasas de fácil extracción para su limpieza.**

- Goulottes de facile extraction pour son nettoyage.
- Collection tray easy to remove to clean.
- Fettauffangwanne mit einfacher Entnahme zwecks Reinigung

· **Calefacción por sistema de refracción por piedra lávica**

- Chauffage pour système de réfraction pour pierre volcanique
- Heating by refracted system by volcanic stone
- Heizsystem mit Lavagesteinrefraktion

· **Baterías de quemadores tubulares esmaltados vitrificados al fuego**

- Batteries du brûleur tubulaires est émaillé vitrifié au feu
- Tubular battery of burners, enamel vitrified on fire
- Blocks mit röhrenförmigen glasemailierten Brennern

· **Zonas de trabajo independientes.**

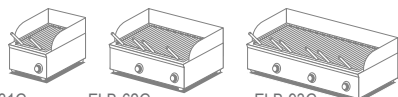
- Zones des travaux indépendants.
- Independent work place.
- Separate Arbeitsbereiche.

· **Válvulas de seguridad con termopar.**

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



ELB-62G



ELB-31G  
ELBI-31G

ELB-62G  
ELBI-62G

ELB-93G  
ELBI-93G

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m³	Kcal/h	Kw	€
<i>Parrillas de acero pavonado negro</i>							
<b>ELB-31G</b>	30x50x24	27x42,5	20	0,07	5.525	6,5	<b>665</b>
<b>ELB-62G</b>	60x50x24	54x42,5	37	0,13	11.050	13	<b>957</b>
<b>ELB-93G</b>	90x50x24	81x42,5	53	0,20	16.575	19,5	<b>1.291</b>
<i>Parrillas de acero inoxidable</i>							
<b>ELBI-31G</b>	30x50x24	27x42,5	20	0,07	5.525	6,5	<b>687</b>
<b>ELBI-62G</b>	60x50x24	54x42,5	37	0,13	11.050	13	<b>1.000</b>
<b>ELBI-93G</b>	90x50x24	81x42,5	53	0,20	16.575	19,5	<b>1.356</b>

New · **Novedad**

New · **Novedad**

New · **Novedad**

## FREIDORAS ELÉCTRICAS · ELECTRIC FRYERS

· **En dotación tapa y cesta**

- Ont couvercle et panier
- With cover and basket
- Ausgestattet mit Deckel und Korb

· **Resistencia blindada en acero inoxidable**

- Résistance armorié en acier inoxydable
- Shield resistance in stainless steel
- Geschirmter Edelstahlwiderstand

· **Cabezal resistencia de fácil extracción para su limpieza**

- Tête de la résistance de facile extraction pour son nettoyage
- Head resistance easy to take out to clean
- Widerstandskopf mit einfacher Entnahme zwecks Reinigung

· **ALTO RENDIMIENTO.**

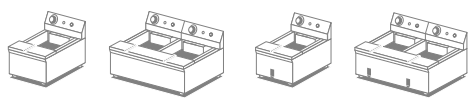
- RENDIMENT TRES HAUT.
- HIGHER EFFICIENCY.
- HOHE LEISTUNG.



ELF-31EMG

ELF-62EM

Los modelos EMG disponen de grifo de vaciado  
Les modeles EMG ont robinet de vidage  
EMG models have tap of drain



ELF-31EM

ELF-62EM

ELF-31EMG

ELF-62EMG

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cestas	Kg	m³	Kw	€
<b>ELF-31EM</b>	30x50x24	8 litros	23,5x21x10h	8,5	0,07	4,5	<b>509</b>
<b>ELF-62EM</b>	60x50x24	8+8 litros	(23,5x21x10h)x2	17	0,13	9	<b>811</b>
<b>ELF-31EMG</b>	30x50x24	8 litros	23,5x21x10h	9	0,07	4,5	<b>580</b>
<b>ELF-62EMG</b>	60x50x24	8+8 litros	(23,5x21x10h)x2	17,5	0,13	9	<b>955</b>



Novedad

## BAÑO MARÍA ELÉCTRICO - ELECTRIC BAIN MARIE

• **Termostato de trabajo 30-90 °C**

- Thermostat du travail 30-90°C
- Work thermostat of 30-90°C
- Arbeitsthermostat 30-90 °C

• **Dotado de grifo de vaciado**

- Avec robinet de vidange
- With drain tap
- Ausgestattet mit Ablasshahn

• **Cubetas NO INCLUIDAS**

- Container non inclus
- Without container

• **Con termostato de seguridad**

- Avec thermostat de sécurité
- With security thermostat
- Mit Sicherheitsthermostat

• **Resistencia blindada en acero inoxidable**

- Résistance armorié en acier inoxydable
- Shield resistance in stainless steel
- Geschirmter Edelstahlwiderstand



ELBM-31EM

Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
ELBM-31EM	30x50x24h	GN 1/2x15h	5,5	0,07	0,9	579

## CREPERAS A GAS Y ELÉCTRICAS · GAS AND ELECTRIC GRIDDLES



• **Diámetro útil de la placa: 350 milímetros**

- Diamètre utile de la plaque est de 350 millimètres
- 350 millimeters of Diameter utile of plate
- Plattennutzdurchmesser: 350 mm

• **Calor uniforme en toda la placa**

- Chaleur uniforme dans toute la plaque
- Uniform hot in all the plate
- Gleichmäßige Wärme in der gesamten Platte

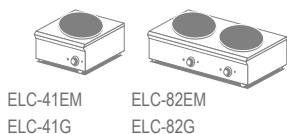
• **Placa pavanada de 15 milímetros de espesor.**

- Plaque bleui de 15 millimètres épaisseur.
- Bluing plate of 15 millimeters thickness.
- 15 mm dicke Blaustahlplatte.



ELC-82G

ELC-41EM



ELC-41EM ELC-82EM  
ELC-41G ELC-82G

Modelo	Medidas exteriores	Diámetro placa	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
<i>Creperas a gas</i>							
ELC-41G	40x50x24	35	19	0,13	4.675	5,5	472
ELC-82G	80x50x24	35x2	38	0,20	9.350	11	772
<i>Creperas eléctricas</i>							
ELC-41EM	40x50x24	35	19	0,13	-	2,4	435
ELC-82EM	80x50x24	35x2	38	0,20	-	4,8	720



## **SOBRES DE TRABAJO · WORK ENVELOPES**

- **Construidos en acero inoxidable**

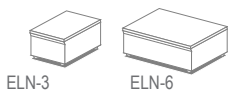
- *Fabriqué en acier inoxydable*
- *Made in stainless steel*
- *Hergestellt aus Edelstahl*

- **Modulables con aparatos de cocción serie ECO-LINE.**

- *Modulaire avec les appareils de cuisson série ECO-LINE.*
- *Modular with cooking machines of ECO-LINE serie.*
- *Anpassbar an die Kochgeräte Serie ECO-LINE*



ELN-6



ELN-3

ELN-6

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	€
ELN-3	30x50x24h	5	0,07	200
ELN-6	60x50x24h	9	0,13	294

## **MESAS DE SOPORTE · SUPPORT TABLE**

- **Construidas en acero inoxidable**

- *Fabriqué en acier inoxydable*
- *Made in stainless steel*
- *Hergestellt aus Edelstahl*

- **Patas regulables en altura**

- *Pieds réglables en hauteur*
- *Adjustable height by legs*
- *Höhenverstellbare Füße*

- **Modulación y adaptación con aparatos de cocción serie ECO-LINE.**

- *Modulaire avec les appareils de cuisson série ECO-LINE.*
- *Modular with cooking machines of ECO-LINE serie.*
- *Anpassbar an die Kochgeräte Serie ECO-LINE.*

- **Desmontables**

- *Démontable.*
- *Detachable.*
- *Zerlegbar*

- **Altura del equipo: 85 cm**

- *Hauteur de l'équipe 85 cm.*
- *Total height 85 cm.*
- *Gestellhöhe: 85 cm*



ELM-9

**Kit puertas · Doors kit**

Modelo	Kg	m <sup>3</sup>	€
KM-9	15	0,02	215
KM-10	16	0,02	250
KM-12	17	0,02	233
KM-15	20	0,02	296

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	€
ELM-9	90x50x68,5h	15	0,29	293
ELM-10	100x50x68,5h	17	0,31	317
ELM-12	120x50x68,5h	21	0,34	345
ELM-15	150x50x68,5h	27	0,40	381



# SUPER-LINE

**EL RESULTADO DE FUSIONAR  
DISEÑO + TECNOLOGÍA**

*THE RESULT OF FUSION  
DESIGN + TECHNOLOGY.*



CONJUNTO SUPER-LINE





**COCINA A GAS · GAS COOKER**

· **Rejillas de inoxidable matizado de 3 mm espesor.**

- Grilles d'inoxidable nuancé de 3 mm épaisseur.
- 3 mm thick stainless steel pot-stand, blend.
- Edeltstahlgitter, abgetönt, 3 mm stark

· **Bandeja o batea en inox.**

- Plateau d'inoxidable.
- Stainless steel tray.
- Wanne oder Trog aus Edelstahl.

· **Fuegos con llama piloto.**

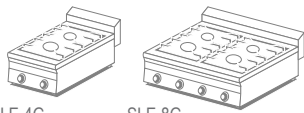
- Feux avec veilleuse.
- Burners with pilot light.
- Feuerstellen mit Halteflamme.

· **Cuerpo fogón en inox y corona en latón.**

- Corps du fourneau en inox et couronne en laiton.
- Stainless steel rings and brass crown.
- Kochfeld aus Edelstahl mit Messingkrone



SLE-8G



SLE-4G

SLE-8G

Modelo	Medidas exteriores	Nº de fuegos	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
SLE-4G	40x65x30h	2	26	0,19	7.482	8,7	945
SLE-8G	80x65x30h	4	59	0,36	14.964	17,4	1.785

**COCINA ELÉCTRICA · ELECTRIC COOKER**



· **Diámetro placas 220 mm.**

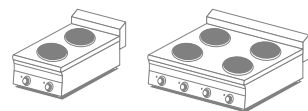
- Diamètre plaques 220 mm.
- 220 mm diameter Plates.
- Plattendurchmesser 220 mm.

· **Las placas disponen de limitadores de temperatura.**

- Les plaques ont limiteurs de température.
- Plates with restrictor of temperature.
- Die Platten haben einen Überhitzungsschutz.



SLE-8ET



SLE-4ET

SLE-8ET

Modelo	Medidas exteriores	Nº de placas	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
SLE-4ET	40x65x30h	2x2.600W	22	0,19	5,2	784
SLE-8ET	80x65x30h	4x2.600W	46	0,36	10,4	1.321



**CUECEPASTAS ELÉCTRICO · ELECTRIC PASTA-COOKER**

• Se suministra con 3 cestas GN 1/3 x 15 h.

- Fournisse avec 3 paniers GN 1/3 x 5h.
- Provided with 3 baskets GN 1/3 x 5h.
- Ausgestattet mit 3 Körben GN 13 x 5 h

• Grifo de llenado.

- Robinet du remplissage.
- Filling-up faucet.
- Füllhahn

• Grifo de vaciado con rebosadero.

- Robinet du vide avec trop-plein.
- Casting faucet with overfl ow.
- Abflusshahn mit Überlaufap



Modelo	Medidas exteriores	Capacidad nivel de trabajo	Medidas cuba	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
SLCP-6ET	60x65x30h	18 litros	GN 1/1x22,5h	36	0,27	6	1.769

SUPERLINE

**BAÑO MARÍA ELÉCTRICO · ELECTRIC BAIN MARIE**



• Se suministra sin cubetas.

- Les cuveaux ne sont pas inclus.
- Provided without trays.
- Lieferung ohne Wannen

• Dispone de grifo para vaciado.

- Il a de robinet du vide.
- With drain faucet.
- Es verfügt über einen Entleerunghahn



Modelo	Medidas exteriores	Medidas cuba	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
SLBM-4EM	40x65x30h	GN 1/1x15h	20	0,19	1,2	1.117



## FRY-TOP A GAS · GAS FRY-TOP



· En modelos con placa rectificada, válvula con dos intensidades de calor.

- Dans les modèles de plaque rectifiée, le robinet a deux intensités de chaleur.  
- The valve is with two heat intensities for ground steel plate models.  
- Bei den Modellen mit Grundplatte, Ventil mit zwei Hitzestufen

· En modelos con placa de cromo duro, válvula termostática EUROSIT.

- Dans les modèles de chrome dur, le robinet est thermostatique EUROSIT.  
- EUROSIT thermostatic valve for stainless steel plate models.  
- Bei Modellen mit Hartchromplatte, Ventil EUROSIT Thermostat.

· Encendido por piezoeléctrico y llama piloto.

- Allumage par piezzo électrique et veilleuse  
- Engineering ignition by piezoelectric and pilot light  
- Piezo-Zündung und Halteflamme

· Peto direccional extraíble.

- Plastron directionnel et extractible.  
- Directional and removable protection.  
- Herausnehmbare Leitschutzplatte

· Cajón recoge grasas de gran capacidad dispuesto en el frontal.

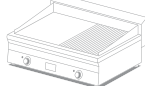
- Tiroir récupérateur graisse de grand capacité devant.  
- Fat collection tray with great capacity disposed in the front part.  
- Große Fettaufschale auf der Vorderseite

· Los modelos SLFTR disponen del 50% ranurado.

- Les modèles SLFTR ont le 50% rainuré.  
- 50% grooved surface in the models SLFTR.  
- SLFTR Modelle sind zu 50 % geschlitz



SLFTR-6G / GC



SLFTR-8G / GC



SLFT-4G / GC



SLFT-6G / GC



SLFT-8G / GC



SLFT-8GC

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
<b>Placa rectificada</b>							
SLFT-4G	40x65x30h	35x50	46	0,19	6.880	8,0	1.442
SLFT-6G	60x65x30h	55x50	66	0,27	9.632	11,2	1.698
SLFT-8G	80x65x30h	75x50	89	0,36	13.760	16,0	2.259
SLFTR-6G	60x65x30h	55x50	66	0,27	9.632	11,2	1.873
SLFTR-8G	80x65x30h	75x50	89	0,36	13.760	16,0	2.449
<b>Placa cromo-duro</b>							
SLFT-4GC	40x65x30h	35x50	46	0,19	6.880	8,0	1.545
SLFT-6GC	60x65x30h	55x50	66	0,27	9.632	11,2	1.803
SLFT-8GC	80x65x30h	75x50	89	0,36	13.760	16,0	2.619
SLFTR-6GC	60x65x30h	55x50	66	0,27	9.632	11,2	2.036
SLFTR-8GC	80x65x30h	75x50	89	0,36	13.760	16,0	2.722

## FRY-TOP ELÉCTRICO · ELECTRIC FRY-TOP



· Resistencias blindadas de acero inoxidable.

- Résistances blindes d'acier inoxydable.  
- Stainless steel shield resistances.  
- Geschirmte Widerstände aus Edelstahl

· Peto direccional extraíble.

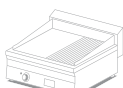
- Plastron directionnel et extractible.  
- Directional and removable protection.  
- Herausnehmbare Leitschutzplatte

· Cajón recoge grasas de gran capacidad dispuesto en el frontal.

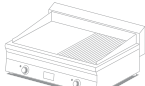
- Tiroir récupérateur de graisse de grand capacité devant.  
- Fat collection tray with great capacity disposed in the front part.  
- Große Fettaufschale auf der Vorderseite

· Los modelos SLFTR disponen del 50% ranurado.

- Les modèles SLFTR ont le 50% rainuré.  
- 50% grooved surface in the models SLFTR.  
- SLFTR Modelle sind zu 50 % geschlitz



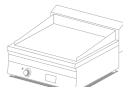
SLFTR-6ET / ETC



SLFTR-8ET / ETC



SLFT-4ET / ETC



SLFT-6ET / ETC



SLFT-8ET / ETC



SLFT-8ETC

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
<b>Placa rectificada</b>						
SLFT-4ET	40x65x30h	35x50	46	0,19	4	1.387
SLFT-6ET	60x65x30h	55x50	66	0,27	6	1.718
SLFT-8ET	80x65x30h	75x50	89	0,36	8	2.098
SLFTR-6ET	60x65x30h	55x50	66	0,27	6	1.840
SLFTR-8ET	80x65x30h	75x50	89	0,36	8	2.216
<b>Placa cromo-duro</b>						
SLFT-4ETC	40x65x30h	35x50	46	0,19	4	1.575
SLFT-6ETC	60x65x30h	55x50	66	0,27	6	1.890
SLFT-8ETC	80x65x30h	75x50	89	0,36	8	2.391
SLFTR-6ETC	60x65x30h	55x50	66	0,27	6	2.044
SLFTR-8ETC	80x65x30h	75x50	89	0,36	8	2.488

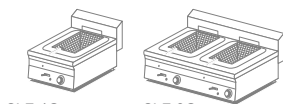


**FREIDORAS A GAS · GAS FRYERS**

- Disponen de filtros interior cuba.
  - Ont de filtres intérieurs de cuve.
  - With intern filter tray.
  - Sie verfügen über Filter im Wanneninnenbereich.
- Tapas incluidas.
  - Couvercle incluse.
  - Covers included.
  - Einschließlich Wannendeckel
- Transmisión del calor a través de las paredes internas de la cuba, evitando así los tubos calefactores dentro de las mismas.
  - Transmission de la chaleur a travers des murs internes de cuve, en évitant ainsi les tubes caléfacteur dedans les mêmes.
  - Heat transmitted throught cask intern side, avoiding heating tubes in those ones.
  - Übertragung der Wärme durch die Innenwände der Wanne, sodass hier keine Heizrohre erforderlich werden.
- FÁCIL LIMPIEZA.
  - NETTOYAGE TRÈS FACILE.
  - EASY TO CLEAN.
  - LEICHT ZU REINIGEN



SLF-8G



SLF-4G

SLF-8G

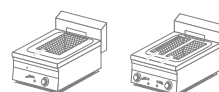
Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cestas	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
SLF-4G	40x65x30h	9 litros	32x22x9,5h	41	0,23	6.450	7,5	1.467
SLF-8G	80x65x30h	9+9 litros	(32x22x9,5h)x2	82	0,44	12.900	15	2.864

SUPERLINE

**FREIDORA ELÉCTRICA · ELECTRIC FRYER**



- Dispone de filtros interior cubas.
  - Ont de filtres intérieurs de cuve.
  - With intern filter tray.
  - Verfügt über Filter im Wanneninnenbereich
- Tapa incluida.
  - Couvercle incluse.
  - Covers included.
  - Einschließlich Wannendeckel
- Resistencias eléctricas de acero inoxidable giratorias para facilitar la limpieza.
  - Resistance électrique d'acier inoxydable giratoire pour faciliter le nettoyage.
  - Gyrotory electric stainless steel resistance to be easy to clean
  - Elektrische Heizelemente aus rostfreiem Stahl, schwenkbar für einfache Reinigung
- ALTO RENDIMIENTO.
  - RENDIMENT TRES HAUT
  - HIGHER EFFICIENCY
  - HOHE LEISTUNG.
- ESPECIAL PARA CONGELADOS.
  - ESPECIALISE POUR SURGELES.
  - SPECIAL FOR FROZZEN.
  - SPEZIELL FÜR TIEFKÜHLKOST



SLF-4ET

SLF-4/2ET

**MODELOS SLF-4/2ET**

- Cubas totalmente independientes.
  - Cuves totalement independant.
  - Totaly independent tray.
  - Vollständig unabhängige Wannen
- Se suministra con dos cestas.
  - Fournisse avec deux paniers
  - Two baskets included.
  - Wird mit zwei Körben geliefert

Modelo	Medidas exteriores	Capacidad	Medidas cestas	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
SLF-4/2ET	40x65x30h	8+8 litros	(29x11,5x10h)x2	28	0,23	7,2+7,2	2.363
SLF-4ET	40x65x30h	13 litros	21x30x12h	28	0,23	10	1.770



**BARBACOA A GAS · GAS BARBACUE**

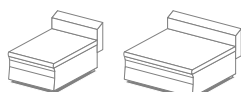
- **Dos zonas de trabajo independientes.**  
 - Deux indépendantes zones du travail.  
 - Two independent areas to work.  
 - Zwei separate Arbeitsbereiche.
- **Calefacción por sistema de refracción por piedra lávica.**  
 - Chauffeur pour système de réfraction pour pierre lavique.  
 - Heating transmitted by refracted system by lava stones.  
 - Heizsystem mit Lavagesteinrefraktion
- **Quemadores de fácil extracción para facilitar la limpieza.**  
 - Brûleurs de facile extraction pour faciliter le nettoyage.  
 - Burners easy to remove for cleaning.  
 - Brenner mit einfacher Entnahme zwecks leichter Reinigung



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
SLB-6G	60x65x30h	54x49	61	0,27	11.868	13,8	1.696

**SOBRES DE TRABAJO · WORK ENVELOPES**

- **Disponen de cubeta inox de fácil extracción en el interior del cajón.**  
 - Ont de cuve inoxydable à l'intérieur du tiroir avec extraction très facile.  
 - Provide with a stainless steel tray easy to remove in the drawer.  
 - Sie haben leicht herausnehmbares Edelstahlfach auf der Innenseite der Schublade.



SLN-4

SLN-6



SLN-4

Modelo	Medidas exteriores	Cubeta interna	Kg	m <sup>3</sup>	€
SLN-4	40x65x30h	GN 2/3 x 15h	22	0,19	651
SLN-6	60x65x30h	GN 1/1 x 15h	26	0,27	735

**ACCESORIOS · ACCESSORIES**

Denominación	Modelo	Código	€
Rejilla reductora fogón	SLE	533009200	10
Cesta cuecepastas	SLCP	Z-06500000050	85
Tapa cuecepastas	SLCP	Z-06500000016	55
Soporte interior cuba soporte cesta	SLCP	Z-06500000017	63
Rejilla superior barbacoa	SLB	Z-06500000052	128
Bolsa de carbón	SLB	CR-1	53
Pinza	SLB	PZ-1	10
Cesta freidora	SLF	Z-06500000041	37
Tapa cuba freidora	SLF	Z-06500000018	29
Filtro interno cuba	SLF	Z-06500000040	26
Pie soporte chasis suspendido (unidad)		PIE-SL	459
Viga soporte aparatos para línea suspendida (metro lineal)		VIGA-SL	158



# PLANCHAS PROFESIONALES

**LA PLANCHA PROFESIONAL  
PARA TODAS LAS EXIGENCIAS.**

*THE PROFESSIONAL GRIDDLE  
FOR ALL EXIGENCES.*





## PLANCHAS ELÉCTRICAS- RECTIFICADAS Y CROMO DURO SERIES NOVO-CROM (NC) Y NOVO-SNACK (NS)

· **Cajón recolector dispuesto en el frontal**

- *Tiroir récupérateur de graisse placé sur l'avant*
- *Collection drawer at the front*
- *Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel*

· **Resistencias de acero inoxidable.**

- *Resistances d'acier inoxydable.*
- *Stainless steel resistance.*
- *Edelstahlwiderstände.*

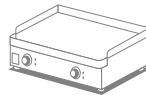
· **Termostatos con conmutador de encendido.**

- *Thermostats avec commutateur d'allumage.*
- *Thermostats with on/off switch.*
- *Thermostate mit Zündschalter.*

· **NCEM:**

**Placa de cromo duro de 15 mm de espesor.**

- *Plaque de chrome dur de 15 mm épaisseur.*
- *15 mm thick hard Chrome.*
- *15 mm dicke Hartchromplatte.*

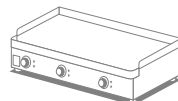


NCEM-60  
NSEM-60

· **NSEM:**

**Placa rectificada de 12 mm de espesor.**

- *Plaque rectifiée de 12 mm épaisseur.*
- *12 mm thick ground steel plate.*
- *12 mm dicke Grundplatte*



NCEM-80  
NSEM-80



NCEM-80

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
<b>Serie Novo-Crom (NC)</b>						
<b>NCEM-60</b>	60 x 44 x 22h	60 x 43	41,5	0,08	4	<b>1.204</b>
<b>NCEM-80</b>	80 x 44 x 22h	80 x 43	51	0,1	5,3	<b>1.489</b>
<b>Serie Novo-Snack (NS)</b>						
<b>NSEM-60</b>	60 x 44 x 22h	60 x 43	33,5	0,08	4	<b>800</b>
<b>NSEM-80</b>	80 x 44 x 22h	80 x 43	44	0,1	5,3	<b>979</b>

## PLANCHAS A GAS- RECTIFICADAS Y CROMO DURO SERIES NOVO-CROM (NC) Y NOVO-SNACK (NS)

· **Cajón recolector dispuesto en el frontal**

- *Tiroir récupérateur de graisse placé sur l'avant*
- *Collection drawer at the front*
- *Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel*

· **Encendido por piezoeléctrico.**

- *Allumage pour piezzo électrique*
- *Piezoelectric ignitions.*
- *Piezoelektrische Zündung.*

· **NC:**

**Placa de cromo duro de 15 mm de espesor.**

- *Plaque de chrome dur de 15 mm épaisseur.*
- *15 mm thick hard Chrome.*
- *15 mm dicke Hartchromplatte.*



NC-40  
NS-40

· **Válvula termostática.**

- *Robinet thermostatique.*
- *Thermostatic valves.*
- *Thermostatventil.*

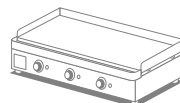


NC-60  
NS-60

· **NS:**

**Placa rectificada de 12 mm de espesor.**

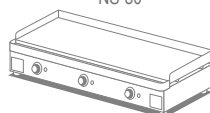
- *Plaque rectifiée de 12 mm d'épaisseur.*
- *12 mm thick ground steel plate.*
- *12 mm dicke Grundplatte*



NC-80  
NS-80

· **Válvulas de seguridad con termopar.**

- *Robinet de sécurité avec thermocouple.*
- *Security valve with thermocouple.*
- *Sicherheitsventile mit Thermoelement*



NC-100  
NS-100



NC-80

\* Modelos NC/NS-100 disponen de 2 cajones recolectores

\* NC/NS models equipped with two collection drawers

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
<b>Serie Novo-Crom (NC)</b>							
<b>NC-40</b>	40 x 44 x 22h	40 x 43	28	0,06	3.526	4,1	<b>813</b>
<b>NC-60</b>	60 x 44 x 22h	60 x 43	41,5	0,08	7.052	8,2	<b>1.141</b>
<b>NC-80</b>	80 x 44 x 22h	80 x 43	51	0,1	10.578	12,3	<b>1.424</b>
<b>NC-100</b>	100 x 44 x 22h	100 x 43	65	0,13	12.814	14,9	<b>1.634</b>
<b>Serie Novo-Snack (NS)</b>							
<b>NS-40</b>	40 x 44 x 22h	40 x 43	23	0,06	3.526	4,1	<b>551</b>
<b>NS-60</b>	60 x 44 x 22h	60 x 43	33,5	0,08	7.052	8,2	<b>697</b>
<b>NS-80</b>	80 x 44 x 22h	80 x 43	44	0,1	10.578	12,3	<b>835</b>
<b>NS-100</b>	100 x 44 x 22h	100 x 43	65	0,13	12.814	14,9	<b>1.047</b>



Novedad

## PLANCHAS SEMI-RANURADAS A GAS- RECTIFICADAS Y CROMO DURO SERIES NOVO-CROM (NCR) Y SERIE NOVO-SNACK (NSR)

• Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir récupérateur de graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

• Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piézoélectrique.
- Piezoelectric ignitions.
- Piezoelektrische Zündung.

• **NCR:**

• Placa de cromo duro de 15 mm de espesor.

- Plaque de chrome dur de 15 mm épaisseur.
- 15 mm thick hard Chrome.
- 15 mm dicke Hartchromplatte.

• Válvula termostática.

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valves.
- Thermostatventil.

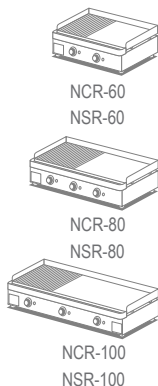
• **NSR:**

• Placa rectificada de 12 mm de espesor.

- Plaque rectifiée de 12 mm d'épaisseur.
- 12 mm thick ground steel plate.
- 12 mm dicke Grundplatte

• Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



NCR-80

\* Modelos NCR/NSR-100 disponen de 2 cajones recolectores

\* NCR/NSR models equipped with two collection drawers

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Superficie ranurada	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
<b>Serie Novo-Crom (NCR)</b>								
<b>NCR-60</b>	60 x 44 x 22h	60 x 43	30 x 43	41,5	0,08	7.052	8,2	<b>1.285</b>
<b>NCR-80</b>	80 x 44 x 22h	80 x 43	30 x 43	51	0,1	10.578	12,3	<b>1.552</b>
<b>NCR-100</b>	100 x 44 x 22h	100 x 43	40 x 43	65	0,13	12.814	14,9	<b>1.775</b>
<b>Serie Novo-Snack (NSR)</b>								
<b>NSR-60</b>	60 x 44 x 22h	60 x 43	30 x 43	33,5	0,08	7.052	8,2	<b>811</b>
<b>NSR-80</b>	80 x 44 x 22h	80 x 43	30 x 43	44	0,1	10.578	12,3	<b>945</b>
<b>NSR-100</b>	100 x 44 x 22h	100 x 43	40 x 43	65	0,13	12.814	14,9	<b>1.170</b>

## PLANCHAS A GAS CON FOGÓN- RECTIFICADAS Y CROMO DURO SERIES NOVO-CROM FOC (NCF) Y NOVO-SNACK FOC (NSF)



Novedad

• Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir récupérateur graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

• Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piézoélectrique.
- Piezoelectric ignitions.
- Piezoelektrische Zündung

• **NCF:**

• Placa de cromo duro de 15 mm de espesor.

- Plaque de chrome dur de 15 mm épaisseur.
- 15 mm thick hard Chrome.
- 15 mm dicke Hartchromplatte.

• Válvula termostática.

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valves.
- Thermostatventil.

• **NSF:**

• Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement

• Placa rectificada de 12 mm de espesor.

- Plaque rectifiée de 12 mm d'épaisseur.
- 12 mm thick ground steel plate.
- 12 mm dicke Grundplatte



NCF-60

• Equipadas con un fuego de gran potencia con dos intensidades de calor.

- Equipées avec un feu très puissant avec deux intensités de chaleur.
- Provided with a high-power burner with two heat intensities.
- Ausgestattet mit leistungsstarker Feuerstelle mit zwei Hitzestufen

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
<b>NCF-60</b>	94 x 44 x 22h	60 x 43	52	0,13	12.212	14,2	<b>1.522</b>
<b>NSF-60</b>	94 x 44 x 22h	60 x 43	45,5	0,13	12.212	14,2	<b>1.054</b>



## PLANCHAS ESMALTADAS A GAS SERIE NOVA ESMALTADA (NE)

· Placa de fundición con esmalte vitrificado alimentario

- Plaque en fonte avec émail vitrifié alimentaire
- Food-safe vitreous enamelled cast iron plate
- Sammelschublade an der Vorderseite.

· Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir recuperateur graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

· Equipadas con un fuego de gran potencia con dos intensidades de calor.

- Equipées avec un feu très puissant avec deux intensités de chaleur.
- Provided with a high-power burner with two heat intensities.
- Ausgestattet mit leistungsstarker Feuerstelle mit zwei Hitzestufen

· Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piézoélectrique.
- Piezoelectric ignitions.
- Piezoelektrische Zündung.

· Válvulas de seguridad con termopar.

- Robinet de sécurité avec thermocouple.
- Security valve with thermocouple.
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



NE-80



Resistente al agua



Resistente a la corrosión



Resistente a la abrasión



Resistente al fuego



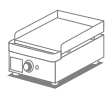
Acabado higiénico



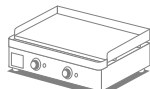
Color duradero



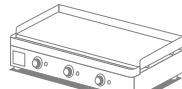
Resistente a pintadas



NE-40



NE-60



NE-80

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
NE-40	40 x 45 x 23	39 x 44	17,5	0,06	3.526	4,1	506
NE-60	60 x 45 x 23	59 x 44	25	0,08	7.052	8,2	727
NE-80	80 x 45 x 23	79 x 44	39	0,1	10.578	12,3	926

## PLANCHAS ESMALTADAS A GAS CON FOGÓN SERIE NOVA ESMALTADA CON FOGÓN (NEF)



· Placa de fundición con esmalte vitrificado alimentario

- Plaque en fonte avec émail vitrifié alimentaire
- Food-safe vitreous enamelled cast iron plate
- Sammelschublade an der Vorderseite.

· Cajón recolector dispuesto en el frontal

- Tiroir recuperateur graisse placé sur l'avant
- Collection drawer at the front
- Gussplatte mit emailliertem Glas für Lebensmittel

· Encendido por piezoeléctrico.

- Allumage pour piézoélectrique.
- Ignition by piezoelectric.
- Piezoelektrische Zündung

· Equipadas con un fuego de gran potencia con dos intensidades de calor.

- Equipées avec un feu très puissant avec deux intensités de chaleur.
- Provided with a high-power burner with two heat intensities.
- Ausgestattet mit leistungsstarker Feuerstelle mit zwei Hitzestufen



NEF-60



Resistente al agua



Resistente a la corrosión



Resistente a la abrasión



Resistente al fuego



Acabado higiénico



Color duradero



Resistente a pintadas

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
NEF-60	94 x 45 x 23	59 x 44	37	0,13	12.212	14,2	1.103



# PLANCHAS ECONOMICAS

**PLANCHAS APTAS PARA  
TODAS LAS NECESIDADES**

*GRIDDLES FOR ALL NEEDS*



(PV)

(ES)

ECO-75 CD





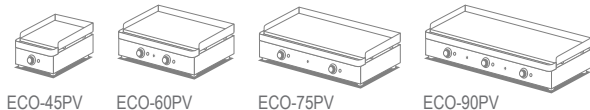
Novedad

## PLANCHAS PAVONADAS DE ASAR A GAS SERIE ECO (PV)

- **Recolector delantero de fácil extracción.**  
- Goulotte devant de facile extraction.  
- Easily removable front collection tray.  
- Sammler auf der Vorderseite, einfach herauszunehmen
- **Válvulas de seguridad con termopar.**  
- Robinet de sécurité avec thermocouple.  
- Security valve with thermocouple.  
- Sicherheitsventile mit Thermoelement
- **Placa de acero laminado de 6mm**  
- Plaque en acier laminé de 6mm  
- Blued 6 mm rolled plate  
- 6 mm starke Walzstahlplatte
- **Encendido por piezoeléctrico.**  
- Allumage pour piézoélectrique.  
- Ignition by piezoelectric.  
- Piezoelektrische Zündung



ECO-75PV



ECO-45PV

ECO-60PV

ECO-75PV

ECO-90PV

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
ECO-45PV	46 x 44 x 21h	44 x 39	16,5	0,06	3.526	4,1	372
ECO-60PV	61 x 44 x 21h	59 x 39	22	0,08	7.052	8,2	471
ECO-75PV	77 x 44 x 21h	75 x 39	27	0,1	7.482	8,7	494
ECO-90PV	91 x 44 x 21h	89 x 39	32	0,13	10.922	12,7	615

## PLANCHAS ESMALTADAS DE ASAR A GAS SERIE ECO (ES)

- **Recolector delantero de fácil extracción.**  
- Goulotte devant de facile extraction.  
- Easily removable front collection tray.  
- Sammler auf der Vorderseite, einfach herauszunehmen
- **Placa de acero laminado de 6mm con esmalte vitrificado alimentario**  
- Plaque en acier laminé de 6mm avec émail vitrifié alimentaire  
- Food-safe vitreous enamelled blued 6 mm rolled plate  
- 6 mm starke Walzstahlplatte mit lebensmitteleuglichem Glasemaille
- **Encendido por piezoeléctrico.**  
- Allumage pour piézoélectrique.  
- Ignition by piezoelectric.  
- Piezoelektrische Zündung
- **Válvulas de seguridad con termopar.**  
- Robinet de sécurité avec thermocouple.  
- Security valve with thermocouple.  
- Sicherheitsventile mit Thermoelement



Novedad



ECO-60ES



ECO-45ES

ECO-60ES

ECO-75ES

ECO-90ES

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
ECO-45ES	46 x 44 x 23h	44 x 39	16,5	0,06	3.526	4,1	418
ECO-60ES	61 x 44 x 23h	59 x 39	22	0,08	7.052	8,2	519
ECO-75ES	77 x 44 x 23h	75 x 39	27	0,1	7.482	8,7	555
ECO-90ES	91 x 44 x 23h	89 x 39	32	0,13	10.922	12,7	680



Novedad

## PLANCHAS CROMO DURO DE ASAR A GAS SERIE ECO (CD)

· **Recolector delantero de fácil extracción.**

- Goulotte devant de facile extraction.
- Easily removable front collection tray.
- Sammler auf der Vorderseite, einfach herauszunehmen

· **Válvulas termostáticas.**

- Robinet thermostatique.
- Thermostatic valves.
- Thermostatventile

· **Encendido por piezoeléctrico.**

- Allumage pour piézoélectrique.
- Ignition by piezoelectric.
- Piezoelektrische Zündung

· **Placa de cromo-duro de más de 60 micras y 12 milímetros de espesor**

- Plaque de chrome-dur de plus de 60 microns et 12 millimètres d'épaisseur
- Plate of hard chrome of more than 60 micron and 12 millimeters thick
- Hartchromplatte von mehr als 60 Mikron und von 12 mm Dicke



ECO-90CD



ECO-45CD

ECO-60CD

ECO-75CD

ECO-90CD

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kcal/h	Kw	€
ECO-45CD	46 x 44 x 22h	45 x 39	16,5	0,06	3.526	4,1	692
ECO-60CD	61 x 44 x 22h	60 x 39	22	0,08	7.052	8,2	898
ECO-75CD	77 x 44 x 22h	76 x 39	27	0,1	7.482	8,7	1.030
ECO-90CD	91 x 44 x 22h	90 x 39	32	0,13	10.922	12,7	1.173

## PLANCHAS DE ASAR ELÉCTRICAS SERIES ECO (PV y CD)

· **Recolector delantero de fácil extracción.**

- Goulotte devant avec facile extraction.
- Easy removable front collection tray.
- Sammler auf der Vorderseite, einfach herauszunehmen

· **Resistencias de acero inoxidable.**

- Résistances d'acier inoxydable.
- Stainless steel resistance.
- Edelstahlwiderstande

· **Termostatos con conmutador de encendido.**

- Thermostats avec commutateur d'allumage.
- Thermostats with on/off switch.
- Thermostate mit Zündschalter.

· **CROMO DURO:**

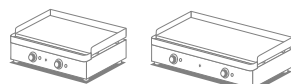
**Placa de cromo-duro de más de 60 micras y 12 milímetros de espesor**

- Plaque de chrome-dur de plus de 60 microns et 12 millimètres d'épaisseur
- Plate of hard chrome of more than 60 micron and 12 millimeters thick
- Hartchromplatte von mehr als 60 Mikron und von 12 mm Dicke

· **PAVONADA**

· **Placa de acero laminado de 6mm**

- Plaque en acier laminé de 6mm
- Blued 6 mm rolled
- Platte aus Walzstahl, 6mm



ECOEM-60PV  
ECOEM-60CD

ECOEM-75PV  
ECOEM-75CD



ECOEM-60 PV



Novedad

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
<b>Placa pavonada</b>						
ECOEM-60PV	60 x 44 x 21h	59 x 39	22	0,08	4	557
ECOEM-75PV	77 x 44 x 21h	75 x 39	27	0,1	4	592
<b>Placa cromo-duro</b>						
ECOEM-60CD	60 x 44 x 21h	60 x 39	30,5	0,08	4	942
ECOEM-75CD	77 x 44 x 21h	76 x 39	37,5	0,1	4	1.038

**PLANCHAS DE ASAR + GRILL · ROASTING GRIDDLES+GRILL**  
**SERIE SANDWICHERA ADAPTADA A SERIES ECO-PV y ECO-CD**



*Novedad*

· **Planchas a gas.**

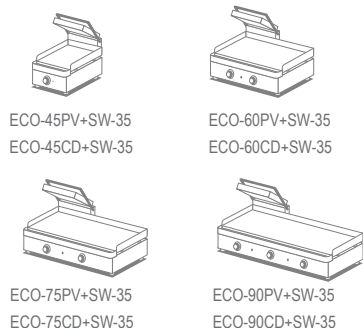
- Plancha à gaz.
- Roasting gas griddle.
- Gasbetriebene Platten

· **Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.**

- Grill en acier inoxydable 18/8 avec plaque caléfacteur de 4 mm épaisseur. Mesures 35x35 cm.
- 18/8 stainless steel grill with heating plate of 4 mm thickness. 35x35 cm size.
- Grill aus Edelstahl 1/88 mit 4 mm dicker Heizplatte. Abmessungen: 35 x 35 cm.



ECO-75 PV+SW-35



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Potencia grill	Kcal/h	Kw	€
<i>Placa pavonada (PV)</i>								
ECO-45-PV+SW-35	46x44x26h	44x39	16,5	0,06	1000W	3.526	4,1	<b>962</b>
ECO-60PV+SW-35	61x44x26h	59x39	22	0,08	1000W	7.052	8,2	<b>1.061</b>
ECO-75PV+SW-35	77x44x26h	75x39	27	0,1	1000W	7.482	8,7	<b>1.084</b>
ECO-90PV+SW-35	91x44x26h	89x39	32	0,13	1000W	10.922	12,7	<b>1.205</b>
<i>Placa Cromo duro (CD)</i>								
ECO-45CD+SW-35	46x44x26h	45x39	16,5	0,06	1000W	3.526	4,1	<b>1.282</b>
ECO-60CD+SW-35	61x44x26h	60x39	22	0,08	1000W	7.052	8,2	<b>1.488</b>
ECO-75CD+SW-35	77x44x26h	76x39	27	0,1	1000W	7.482	8,7	<b>1.620</b>
ECO-90CD+SW-35	91x44x26h	90x39	32	0,13	1000W	10.922	12,7	<b>1.763</b>

**PLANCHA DE CROMO DURO + GRILL · HARD CHROME GRIDDLES+GRILL**  
**SERIE SANDWICHERA NOVO-CROM**



*Novedad*

· **Planchas de cromo duro termostáticas a gas.**

- Plancha chrome dur thermostatique a gaz.
- Thermostatic hard chrome griddle.
- Thermostatische Hartchromplatten für Gasofen

· **Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.**

- Grill en acier inoxydable 18/8 avec plaque caléfacteur de 4 mm épaisseur. Mesures 35x35 cm.
- 18/8 stainless steel grill with heating plate of 4 mm thickness. 35x35 cm size.
- Grill aus Edelstahl 18/8 mit 4 mm dicker Heizplatte. Abmessungen: 35 x 35 cm



NC-80+SW-35



Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Potencia grill	Kcal/h	Kw	€
NC-60+SW-35	60x55x26h	60x40	72	0,17	1.000W	7.000	8,1	<b>1.731</b>
NC-80+SW-35	80x55x26h	80x40	82	0,23	1.000W	10.584	12,3	<b>2.014</b>
NC-100+SW-35	100x45x26h	100x40	95	0,31	1.000W	12.814	14,9	<b>2.224</b>

**PLANCHAS RECTIFICADAS + GRILL · GROUND STEEL GRIDDLES+GRILL**  
**SERIE SANDWICHERA NOVO-SNACK**

· **Planchas rectificadas a gas.**

- Plancha rectifiée a gaz.
- Ground steel gas griddles.
- Rektifizierte Platten für Gasofen

· **Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.**

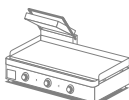
- Grill en acier inoxydable 18/8 avec plaque caléfacteur de 4 mm épaisseur. Measures 35x35 cm.
- 18/8 stainless steel grill with heating plate of 4 mm thickness. 35x35 cm size.
- Grill aus Edelstahl 1/88 mit 4 mm dicker Heizplatte. Abmessungen:t 35 x 35 cm



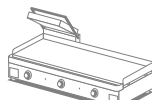
NS\_60+SW-35



NS-60+SW-35



NS-80+SW-35



NS-100+SW-35

Modelo	Medidas exteriores	Superficie útil	Kg	m <sup>3</sup>	Potencia grill	Kcal/h	Kw	€
<b>NS-60+SW-35</b>	60x55x26h	60x40	75	0,17	1.000W	7.000	8,1	<b>1.287</b>
<b>NS-80+SW-35</b>	80x55x26h	80x40	88	0,23	1.000W	10.584	12,3	<b>1.425</b>
<b>NS-100+SW-35</b>	100x55x26h	100x40	96	0,31	1.000W	12.814	14,9	<b>1.637</b>

**GRILL SANDWICHERA PARA PLANCHAS**  
**SERIES NS, NC, ECO-PV y ECO-CD**

· **Grill en acero inoxidable 18/8 con placa calefactora de 4 mm de espesor. Medidas 35x35 cm.**

- Grill en acier inoxydable 18/8 avec plaque caléfacteur de 4 mm épaisseur. Measures 35x35 cm.
- 18/8 stainless steel grill with heating plate of 4 mm thickness. 35x35 cm size.
- Grill aus Edelstahl 1/88 mit 4 mm dicker Heizplatte. Abmessungen:t 35 x 35 cm



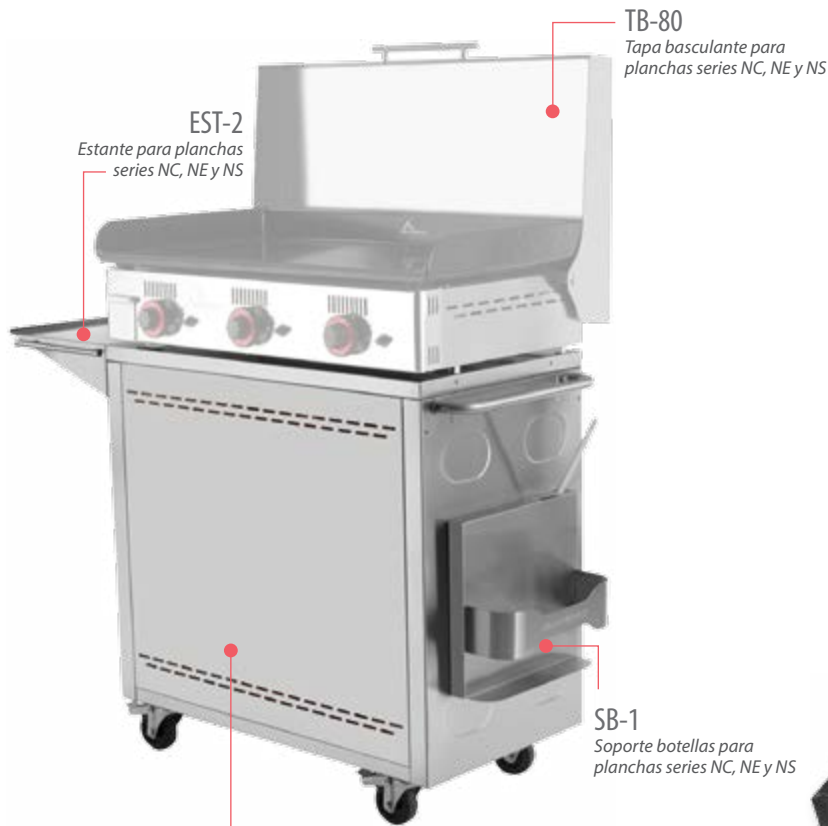
SW-35

Modelo	Superficie útil	Potencia grill	€
<b>SW-35</b>	35x35	1.000W	<b>590</b>





**ACCESORIOS** · ACCESSORIES



**EST-2**  
Estante para planchas series NC, NE y NS

**TB-80**  
Tapa basculante para planchas series NC, NE y NS

**K-CC-NE80**  
Carro completo para planchas series NC, NE y NS  
Medidas: 78 x 43 x 79h



E-1



PAC-1



C-1



53.300092.00



PZ-1



COB-60



**EST-3**  
Estante para planchas serie ECO

**TEB-75**  
Tapa basculante para planchas serie ECO

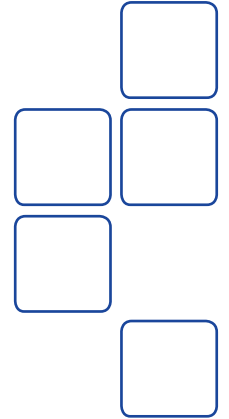
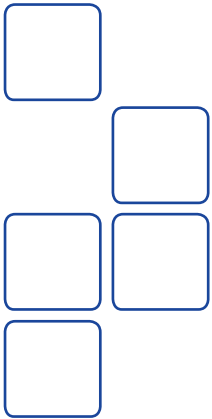
**X-75**  
Carro tijera para planchas serie ECO

Modelo	Denominación	€
E-1	Espátula	10
C-1	Rasqueta de cromo duro	37
PZ-1	Pinzas	10
53.300092.00	Rejilla de reducción fogón	10
PAC-12	Desengrasante 12 uds.	195
PAC-6	Desengrasante 6 uds.	103
PAC-1	Desengrasante 1 ud.	26
COB-60	Funda de planchas	38
COB-80	Funda de planchas	43
COB-100	Funda de planchas	56
<b>ACCESORIOS CARRO-CCNE</b>		
TB-40	Tapa basculante planchas NC, NE y NS	166
TB-60	Tapa basculante planchas NC, NE y NS	185
TB-80	Tapa basculante planchas NC, NE y NS	200
EST-2	Estante planchas NC, NE y NS	90
SB-1	Soporte botellas carro CNE-80	116
CNE-80	Carro planchas NC, NE y NS	729
K-CC-NE80	Carro completo planchas NC, NE y NS	935
<b>ACCESORIOS CARRO-X</b>		
TEB-45	Tapa basculante planchas serie ECO	111
TEB-60	Tapa basculante planchas serie ECO	123
TEB-75	Tapa basculante planchas serie ECO	138
TEB-90	Tapa basculante planchas serie ECO	152
EST-3	Estante para planchas ECO	40
X-45	Carro tijera planchas serie ECO	210
X-60	Carro tijera planchas serie ECO	210
X-75	Carro tijera planchas serie ECO	210
X-90	Carro tijera planchas serie ECO	210



# HORNOS Y ABATIDORES





# HORNOS “GASTRO-PROF”

**HORNOS PROFESIONALES  
PARA GASTRONOMIA**

*PROFESSIONAL OVENS FOR GASTRONOMY*





Novedad

## CARACTERÍSTICAS GENERALES · GENERAL CHARACTERISTICS

### · Cámara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza.

- *Chambre de cuisson avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage.*
- *Cooking chamber with rounded edges for easy cleaning.*
- *Garraum mit abgerundeten innenkanten, um die Reinigung zu erleichter n.*

### · Construido en acero inoxidable, pulido en la cámara y acabado exterior en Scotch-Brite.

- *Construit en acier inox; finition interne poli; finition externe scotch-brite.*
- *Made in inox; internal glossy finishing; external scotch-brite finishing.*
- *Komplett aus Inox; Innenwände glänzend; aussenwände in Scotch-Brite Kornschlif.*

### · Control digital con posibilidad de memorizar cerca de 200 recetas.

- *Version digitale avec 200 programmes de mémoire.*
- *Digital control; 200 adjustable programs.*
- *Digitale Steuerung mit der Moeglichkeit bis zu 200 programme zu speichern.*

### · 4 fases de cocción.

- *4 phases de cuisson.*
- *4 phases cooking cycles.*
- *4 Kochphasen.*

### · Se incluye sonda al corazón.

- *Sonde à coeur.*
- *Core probe included.*
- *Ausstattung mit Kernfühler.*

### · Cocción $\Delta t^\circ$ .

- *Avec  $\Delta t^\circ$ .*
- *$\Delta t^\circ$  cooking system.*
- *Garvorgang mit  $\Delta t^\circ$ .*

### · Función de precalentamiento y enfriamiento de la cámara.

- *Pré-chauffage; refroidissement; cuisson à temps retardé.*
- *Pre-heating and cooling delayed cooking function.*
- *Vorheizung und Kühlung.*

### · Inversor automático del sentido de rotación de las turbinas.

- *Inverseur automatique du sens de rotation du ventilateur.*
- *Automatic fan rotation reverse.*
- *Automatische Umkehrung der Ventilator drehrichtung.*

### · Doble velocidad de ventilación.

- *Double vitesse.*
- *Double speed fan.*
- *Doppelte Luftgeschwindigkeit*

### · Control de la humedad. Iluminación interna.

- *Contrôle de l'humidité; éclairage en chambre de cuisson.*
- *Humidity control; Chamber light.*
- *Luftfeuchtigkeitskontrolle; Innere Beleuchtung.*

### · Puerta con doble cristal templado con apertura para su limpieza.

- *Porte avec double vitrage ouvrable pour faciliter le nettoyage.*
- *Double glass door easy to open and clean.*
- *Ofentür mit doppelscheibe, die für inspektion und Reinigung geöffnet werden kann.*

### · Puerta reversible (opcional). Junta de la puerta encastrada a la cámara de cocción.

- *Porte reversible; joint encastrable sur la chambre de cuisson.*
- *Reversing door (optional); snap-on seals on cooking chamber.*
- *Türanschlag links (option); Eingesteckte türrahmendichtung.*

### · Lavado automático.

- *Lavage automatique.*
- *Automatic washing system.*
- *Automatische Waschung.*

### · Estructura porta bandejas desmontables con guías a 70 mm, de separación vertical.

- *Structure porte grille amovible; glissieres ayant un entraxe vertical de 70 mm*
- *Removable inter nal grids-rack for easy cleaning; 70 mm vertical distance between grids.*
- *Struktur mit vertikalem Schienenabstand von 70 mm leicht herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern.*

### · Posibilidad de conexión USB (opcional).

- *Prevu pour la connexion USB (optionelle).*
- *Arranged for USB connection (optional).*
- *Vorgesehen mit USB anschluss (option).*

### · Control HACCP (opcional).

- *Gestion HACCP (optionelle).*
- *HACCP control (optional).*
- *HACCP management (option).*

Iluminación interna  
Eclairage en chambre  
Chamber light  
Innere beleuchtung



Sonda al corazón  
Sonde a coeur  
Core probe  
Kernfühler

Ángulos redondeados  
Angles arrondis  
Rounded edges  
Abgerundeten Innenkanten



Control digital  
Control digital  
Digital control  
Steuerung digitale



Puerta doble cristal  
Double vitrage ouvrable  
Double glass easy to open  
Ofentür mit Doppelscheibe



Maneta apertura  
Poignée  
Handle  
Griff



Desagüe  
Conduit de décharge  
Drainage pipe  
Taufwasserablauf





## HORNOS GASTRO PROF · GASTRO PROF OVENS



Novedad



ON/OFF  
On/Off  
On/Off  
On/Off



CANCELAR /  
RETROCEDER  
Annuler / Arriere  
Delete / Back  
Loeschen / Zurück



CICLO LAVADO/  
HORNO  
Cycle de nettoyage four  
Oven cleaning cycle  
Ofen putz zyklus



SONDA AL  
CORAZON  
Sonde a coeur  
Core probe  
Kernfühler



REDUCCIÓN MANUAL  
DE LA HUMEDAD  
Reduction manuel de l'humidite  
Manual decrease of humidity  
Manuelle luftfeuchtigkeit's reduzierung



HUMEDAD  
HORNO  
Humidite four  
Oven humidity  
Backofen luftfeuchtigkeit



AUMENTO MANUAL  
DE HUMEDAD  
Augmentation manuel de l'humidite  
Manual increase of humidity  
Manuelle luftfeuchtigkeitsteigerung



°C CÁMARA DE COCCIÓN /  
ACCIÓN RETARDADA  
°C de chambre de cuisson / start a  
Temps retarde  
Cooking chamber °C / delayed  
cooking cycle  
Kochtemperatur /  
Verzorgertes garen



COCCIÓN ΔT°  
Cuisson a Δt°  
Δt° cooking system  
Garvorgang Δt°



MENU /  
REGISTRO RECETAS  
Menu / Save recipe  
Menu / Rezept speichern  
Menu / Enregistrer la recette



TIEMPO DE COCCIÓN/  
PRECALENTAMIENTO  
Temps de cuisson / pre-chauffage  
Cooking time / pre-heating  
Kochzeit / Vorheizug



CONFIRMAR  
Confirmer  
Confirm  
Bestätigung



FASES DE COCCIÓN  
Phases de cuisson  
Cooking phases  
Kochphasen



PARO-MARCHA/  
PAUSA  
Start-Stop/Pause  
Start-Stop/Pause  
Start-Stop/Pause



SELECTOR  
Selection  
Auswahl  
Selection



VENTILACIÓN BAJA  
VELOCIDAD  
Basse vitesse de fans  
Low speed fans  
Niedriger luftfrehzahl

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Capacidad	Kw	Tensión	Volumen embalaje (m³)	Peso bruto (kg)	€
PDE-106-LD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	6	400V/III/50Hz	0,62	88	5.082
PDE-106-HD	750x755x690	630x410x440	6 GN 1/1	9	400V/III/50Hz	0,62	88	5.334
PDG-106-HD	750x755x750	630x410x440	6 GN 1/1	13,5	230V/II/50Hz	0,62	98	6.363
PDE-110-LD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	12	400V/III/50Hz	0,82	120	6.268
PDE-110-HD	750x755x970	630x410x720	10 GN 1/1	18	400V/III/50Hz	0,82	120	6.636
PDG-110-HD	750x755x1030	630x410x720	10 GN 1/1	20	230V/II/50Hz	0,82	130	8.074
* PDE-115-LD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	18	400V/III/50Hz	1,8	170	9.471
* PDE-115-HD	860x910x1810	740x490x1070	15 GN 1/1	27	400V/III/50Hz	1,8	170	9.786
* PDG-115-HD	860x910x1870	740x490x1130	15 GN 1/1	27	400V/III/50Hz	1,9	185	11.518
** PDE-120-LD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	24	400V/III/50Hz	1,8	210	11.098
** PDE-120-HD	860x910x1810	740x490x1420	20 GN 1/1	36	400V/III/50Hz	1,8	210	11.413
** PDG-120-HD	860x910x1870	740x490x1480	20 GN 1/1	35	400V/III/50Hz	1,9	225	13.408
PDE-207-HD	860x1150x890	740x730x620	7 GN 2/1	18	400V/III/50Hz	1,3	145	7.633
PDE-210-HD	860x1150x1130	740x730x870	10 GN 2/1	27	400V/III/50Hz	1,6	200	9.418
** PDE-220-HD	860x1175x1810	740x755x1570	20 GN 2/1	54	400V/III/50Hz	2,3	260	16.558

\* Horno + soporte · Oven + stand

\*\* Horno + carro · Oven + trolley



ACCESORIOS HORNOS GASTRO PROF LINE · GASTRO PROF LINE OVEN ACCESSORIES



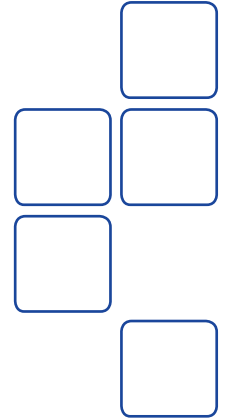
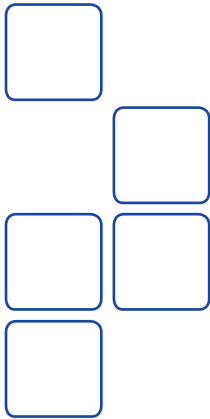
Novedad

Modelo	Descripción	Dimensiones exteriores	Capacidad	Compatibilidad	Volumen	Peso	€
SFGA-97TR	Armario neutro	750x760x970	15 GN 1/1	-	0,7	60	1.239
SFGA-971R	Armario neutro	750x760x970	15 GN 1/1	-	0,7	57	1.113
SFGA-972T	Armario neutro	750x760x970	15+15 GN 1/1	-	0,7	63	1.334
SFGA-76TR	Armario neutro	750x760x760	10 GN 1/1	-	0,55	49	1.186
SFGA-761R	Armario neutro	750x760x760	10 GN 1/1	-	0,57	52	1.060
SFGA-762T	Armario neutro	750x760x760	10+10 GN 1/1	-	0,57	58	1.228
SOPG-70T	Soporte abierto	750x680x700	10 GN 1/1	-	-	-	630
SOPG-90T	Soporte abierto	750x680x900	15 GN 1/1	-	-	-	661
SOPG2-70T	Soporte abierto	860x1065x700	10 GN 2/1	-	-	-	766
SOPG2-90T	Soporte abierto	860x1065x900	15 GN 2/1	-	-	-	808
SFGC-762T	Armario caliente	750x760x760	10+10 GN 1/1	-	0,57	60	1.680
SFGC-972T	Armario caliente	750x760x970	15+15 GN 1/1	-	0,70	65	1.732
SFGC2-76TR	Armario caliente	860x1145x760	10 GN 2/1	-	-	-	2.047
CFG-120	Carro	780x650x1740	20 GN 1/1	-	-	-	1.680
CFG-220	Carro	780x900x1740	20 GN 2/1	-	-	-	2.047
SPG-106	Estructura porta-bandejas extraíble	560x360x420	6 GN 1/1	-	-	10	556
SPG-110	Estructura porta-bandejas extraíble	560x360x700	10 GN 1/1	-	-	12	620
CSPG-76	Carro para estructura porta-bandejas	610x780x980	-	-	-	15	798
CSPG-97	Carro para estructura porta-bandejas	610x780x1190	-	-	-	17	872
...S	Suplemento puerta reversible	-	-	-	-	-	305
KSFG	Kit superposición	-	-	-	-	-	262
SOPG-300	Soporte altura 300 mm	-	-	-	-	-	420
SOPG-500	Soporte altura 500 mm	-	-	-	-	-	514
* CFG-14	Campana aspiración con motor	-	-	PDG-106... PDG-110...	-	-	2.163
CFE-11C	Campana con condensación	-	-	-	-	-	1.659
CFE-14C	Campana con condensación	-	-	PDE-115...PDE-120...	-	-	1.869
CFE-21C	Campana con condensación	-	-	PDE-207...PDE-210...	-	-	2.079
CFE-24C	Campana con condensación	-	-	PDE-220...	-	-	2.142
CAV	Chimenea antiviento	-	-	-	-	-	184
KUSB	Kit USB	-	-	-	-	-	147
HACCP	HACCP	-	-	-	-	-	294
** ADD-500	Descalcificador	530x325x20	-	ADD-500	-	-	567
*** ADD-1200	Descalcificador	530x325x40	-	ADD-1200	-	-	1.648
C-500	Cartucho descalcificador	530x325x65	-	-	-	-	368
C-1200	Cartucho descalcificador	530x325x20	-	-	-	-	347
DBF	Detergente + abrillantador	530x325x40	-	-	-	-	100
TL-112	Bandeja inox GN 1/1	530x325x65	-	-	-	-	42
TL-114	Bandeja inox GN 1/1	530x325x40	-	-	-	-	47
TL-116	Bandeja inox GN 1/1	530x325x60	-	-	-	-	53
TF-112	Bandeja perforada GN 1/1	530x325x151	-	-	-	-	53
TF-114	Bandeja perforada GN 1/1	530x325x256	-	-	-	-	58
TF-116	Bandeja perforada GN 1/1	-	-	-	-	-	63
GRF-11	Rejilla inox GN 1/1	-	-	-	-	-	53
GS-11	Rejilla adaptable	-	-	-	-	-	68
GRP8-151	Rejilla para pollos	-	8 pollos	-	-	-	89
GRP8-256	Rejilla para pollos	-	8 pollos	-	-	-	100
PVL-11	Plancha lisa radiante	-	-	-	-	-	173

\* Incluye variador de velocidad

\*\* Para hornos a vapor

\*\*\* Para hornos a vapor con lavado automático



# HORNOS “EASY LINE”

**HORNOS PARA GASTRONOMÍA  
Y PASTELERÍA**

*OVENS FOR GASTRONOMY AND PASTRY*





Novedad

## CARACTERÍSTICAS GENERALES · GENERAL CHARACTERISTICS

### 3 modelos: convección, convección con humidificador, convección/vapor.

- 3 Versions: convection, convection avec controle manuel de l'humidite, convection.vapeur.
- Made in inox. 3 models: convection, convection with manual control of humidity, convection-steam.
- 3 Versionen: Konvektion, Konvektion mit manueller Controller der Feuchtigkeit, Dampf-Konvektion.

### Cámara de ángulos redondeados para facilitar la limpieza.

- Chambre de cuisson avec des angles arrondis pour faciliter la nettoyage.
- Cooking chamber with rounded edges for easy cleaning.
- Intern mit kugelecken welchen fuer ein einfaches putzen geeignet sind.

### Control analógico, intuitivo y fácil de usar.

- Panneau de controle analogique et intuitif.
- Analogic, intuitive control panel.
- Analogic kontrolle.

### Inversor automático del sentido de rotación de las turbinas.

- Inverseur automatique du sens de rotation du ventilateur.
- Automatic fan rotation reverse.
- Automatische Umkehrung der Drehrichtung des Heissluftgeblases.

### Control de humedad (en modelos EU, ED).

- Controle de l'humidite (EU, ED modèles).
- Manual control of humidity (EU, ED models).
- Luftfeuchtigkeitkontrolle (versionen EU, ED).

### Posibilidad de cocción a baja velocidad (opcional).

- Possibilite de cuisson a vitesse reduite (en option).
- Possibility of low speed cooking (optional).
- Kochen/Backen bei niedriger Geschwindigkeit möglich (optional).

### Función de enfriamiento cámara (en modelo ED).

- Fonction de refroidissement (modèle ED).
- Cooling funtion (ED model).
- Kuhlfunction (versionen ED).

### Iluminación cámara.

- Eclairage en chambre de cuisson.
- Internal lighting.
- Interne Beleuchtung.

### Puerta de doble cristal y reversible.

- Porte avec doublé vitre.
- Doublé glazed door.
- Türe mit Doppelglas.

### Preinstalación de sonda al corazón.

- Predisposition pour installation sonde al Coeur.
- Arranged for core probe installation.
- Prädisposition für Kernfühler

### Estructura porta bandejas con paso de 75mm, desmontable para facilitar la limpieza.

- Structure porte bacs et grilles en fil inox avec un inter axe de 75mm, amovible, pour le nettoyage.
- Wire rack to hold grid and trays adjustable with different positions (75mm steps) and easily removable for a better cleaning.
- Struktur, Blech und Rost-Halternun mit 75mm-Raster, leicht herausnehmbar, um die Reinigung zu erleichtern Installation eines Kerntemperaturfühler möglich.

### Posibilidad de la instalación de visualizador de la temperatura de la cámara de cocción (solo adaptable en Fábrica).

- Possibilite de afficher de la temperatura de la chambre de cuisson (a demander au momento de la commande).
- Arranged for display of oven's chamber temperatura (option available on order only)
- Möglichkeit der Montage der Anzeige der Temperatur des Garraums (auf anfrage bei bestellung)

### Posibilidad de lavado manual (opcional) o automático (opcional).

- Prevu pour le système de lavage automatique (optionelle) ou manuel (optionelle); structure porte grille amovible
- Arranged for manual (optional) or automatic washing system (optional).
- Vorgesehen für manuelle (option) oder automatische Waschung (auf anfrage bei Bestellung).

### Posibilidad de conexión USB (opcional).

- Prevu pour la connexion USB (optionelle).
- Arranged for USB connection (optional).
- Vorgesehen mit USB anschluss (option).

### Control HACCP (opcional).

- Gestion HACCP (optionelle).
- HACCP control (optional).
- HACCP management (option).

Disco reducción entrada de aire.  
Air flow reduction disk.  
Reduzierschelbe zum Senken des Luffstroms.  
Disque reduction debit d'air.



Junta encastrada  
Snap-on seals  
Inklemmdichtung  
Joint encastrable



Estructura porta rejillas y bandejas  
Wire rack to hold grid and trays  
Struktur, Blech und Rost-Halternun  
Structure porta-bacs et grilles



Sonda al corazón  
Sonde a coeur  
Core probe  
Kernfühler







ON/OFF  
On/off  
On/off  
On/off



TIEMPO DE COCCIÓN  
Cooking time  
Kochzeit  
Temps de cuisson



APERTURA AIRE/  
COCCIÓN SECA  
Vent opening  
dry cooking  
Trocken kochen  
Cuisson a sec



CONVECCIÓN  
Convection  
Konvektion  
Convection



AUMENTO HUMEDAD  
Manuel increase of humidity  
Manuelle luftfeuchtigkeitssteigerung  
Augmentation manuel de l'humidite



VAPOR  
Steam  
Dampf  
Vapeur



CONVECCIÓN/  
VAPOR  
Convection/steam  
Konvektion/  
dampf  
Convection/  
vapeur



ENFRIAMIENTO  
Cooling  
Kuhlfunktion  
Refroidissement



TEMPERATURA  
Temperatura  
Temperatur  
Temperatura

**CONVECCIÓN**  
CONVECTION



**CONVECCIÓN CON HUMIDIFICADOR**  
CONVECTION-HUMIDIFICATION



**CONVECCIÓN CON VAPOR**  
CONVECTION-STEAM





Novedad

## CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS · TECHNICAL CHARACTERISTICS

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Capacidad	Kw	Potencia total (Kw)	Volumen embalaje (m <sup>3</sup> )	Peso bruto (kg)	€
<b>CONVECCIÓN · CONVECTION</b>								
ECE-805-HS	760x640x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	⚡ 3,35	3,5	230V/III/50Hz	0,51	78 <b>2.090</b>
ECE-905-HS	920x690x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	⚡ 5,5	5,8	400V/III/50Hz	0,66	88 <b>2.457</b>
ECE-907-HS	920x690x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	⚡ 9	9,3	400V/III/50Hz	0,78	98 <b>2.903</b>
ECE-910-HS	920x690x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	⚡ 13,5	13,95	400V/III/50Hz	0,93	120 <b>3.507</b>
ECG-905-HS	920x750x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	🔥 10	0,20	230V/III/50Hz	0,78	98 <b>3.885</b>
ECG-907-HS	920x750x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	🔥 13,5	0,33	230V/III/50Hz	0,91	108 <b>4.284</b>
ECG-910-HS	920x750x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	🔥 20	0,46	230V/III/50Hz	1,07	130 <b>4.935</b>
<b>CONVECCIÓN POR HUMIDIFICACIÓN · CONVECTION HUMIDIFICATION</b>								
EUE-805-HS	760x640x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	⚡ 3,35	3,5	230V/III/50Hz	0,51	80 <b>2.320</b>
EUE-905-HS	920x690x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	⚡ 5,5	5,8	400V/III/50Hz	0,66	90 <b>2.730</b>
EUE-907-HS	920x690x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	⚡ 9	9,3	400V/III/50Hz	0,78	100 <b>3.223</b>
EUE-910-HS	920x690x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	⚡ 13,5	13,95	400V/III/50Hz	0,93	122 <b>3.843</b>
EUG-905-HS	920x750x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	🔥 10	0,21	230V/III/50Hz	0,78	100 <b>4.095</b>
EUG-907-HS	920x750x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	🔥 13,5	0,34	230V/III/50Hz	0,91	110 <b>4.546</b>
EUG-910-HS	920x750x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	🔥 20	0,47	230V/III/50Hz	1,07	132 <b>5.250</b>
<b>CONVECCIÓN POR VAPOR · CONVECTION STEAM</b>								
EDE-805-HS	760x640x700h	500x370x450	5 GN 2/3, 440x350	⚡ 3,35	3,5	230V/III/50Hz	0,51	80 <b>2.551</b>
EDE-905-HS	920x690x700h	660x420x450	5 GN 1/1, 400x600	⚡ 5,5	5,8	400V/III/50Hz	0,66	90 <b>2.940</b>
EDE-907-HS	920x690x850h	660x420x600	7 GN 1/1, 400x600	⚡ 9	9,3	400V/III/50Hz	0,78	100 <b>3.538</b>
EDE-910-HS	920x690x1075h	660x420x825	10 GN 1/1, 400x600	⚡ 13,5	13,95	400V/III/50Hz	0,93	122 <b>4.147</b>
EDG-905-HS	920x750x760h	660x470x450	5 GN 1/1, 400x600	🔥 10	0,22	230V/III/50Hz	0,78	100 <b>4.567</b>
EDG-907-HS	920x750x910h	660x470x600	7 GN 1/1, 400x600	🔥 13,5	0,35	230V/III/50Hz	0,91	110 <b>5.092</b>
EDG-910-HS	920x750x1135h	660x470x825	10 GN 1/1, 400x600	🔥 20	0,50	230V/III/50Hz	1,07	132 <b>5.880</b>

## ACCESORIOS HORNOS EASY LINE · EASY LINE ACCESSORIES

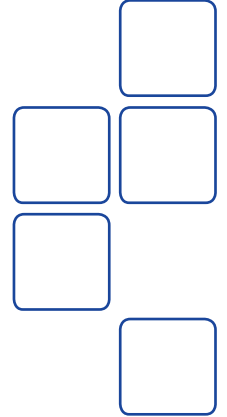
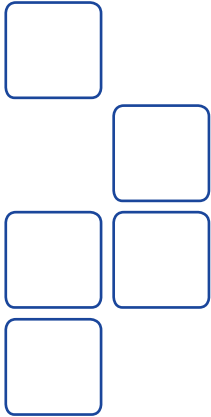


Modelo	Descripción	Dimensiones exteriores	Capacidad	Potencia	Compatibilidad	€
SOER-90T	Soporte abierto	750x580x900	15 GN 2/3	-	-	588
SOEF-70T	Soporte abierto	920x630x700	10 GN 1/1	-	-	609
SOEF-90T	Soporte abierto	920x630x900	15 GN 1/1	-	-	630
SFEC-901T	Armario caliente	920x690x900	12 GN 1/1	1,5 Kw	-	1.543
CLFE-901T	Armario fermentador	920x690x900	12 (400x600)	1,73 Kw	-	1.596
CFG-14*	Campana aspiración con motor	-	-	-	ECG-9...EUG-9...EDG-9...	2.163
CFE-8C	Campana de condensación	-	-	-	EUE-805...EDE-805...	1.659
CFE-9C	Campana de condensación	-	-	-	EUE-9...EDE-9...	1.701
ADD-500	Descalcificador	-	-	-	-	567
C-500	Cartucho descalcificador	-	-	-	-	368
KDLA	Kit ducha lavado	-	-	-	-	262
KSCE	Kit sonda al corazón	-	-	-	-	325
VTE***	Visualizador temperatura cámara	-	-	-	-	231
RPV**	Disco reducción aportación aire	-	-	-	-	37
GRCF-11	Rejilla cromada GN 1/1	530x325	-	-	-	37
GRCF-23	Rejilla cromada GN 2/3	354x325	-	-	-	26
TLA-46	Bandeja de aluminio	400x600x20	-	-	-	42
TLL-46	Plancha	400x600x20	-	-	-	32
TFA-46	Plancha perforada	400x600x20	-	-	-	47
TLA-43	Plancha de aluminio	440x350x20	-	-	-	32
TFA-43	Plancha perforada	440x350x20	-	-	-	37

\* Incluye variador de velocidad

\*\* Por cada horno, 1 disco

\*\*\* Solicitar al pasar pedido



# ABATIDORES

## ABATIDORES PARA LA GASTRONOMIA Y PASTELERÍA

*BLAST CHILLERS AND SHOCK FREEZERS  
FOR GASTRONOMY AND PASTRY*





Novedad

## CARACTERÍSTICAS GENERALES · GENERAL CHARACTERISTICS

### Construidos en acero inoxidable.

- Construit en acier inox.
- Made in stainless Steel
- Komplett aus Inox

### Acabado pulido en la cámara, scotch-brite en el exterior

- Finition interne poli; finition externe scotch-brite
- Internal glossy finishing; external scotch-brite finishing
- Innenwände glänzend, Aussenwände in Scotch-Brite Kornschliff

### Camara con ángulos redondeados para facilitar la limpieza

- Compartiment intérieur avec des angles arrondis pour faciliter le nettoyage
- Internal chambre with rounded edges easy cleaning
- Abgerundete Innenkanten, um die Reinigung zu erleichtern

### Aislamiento de 60mm, en poliuretano expandido libre de CFC y HCFC

- Isolation de 60mm, d'épaisseur par injection de polyuréthane a haute densité, sans CFC y HCFC
- 60mm, high density polyurethane foam insulation, CFC and HCFC free
- 60mm, Isolierung aus harteingeschäumtem PU, CFC und HCFC frei

### Control digital

- Panneau de contrôle digital
- Digital control panel
- Digitale Steuerung

### Sonda al corazón incluida

- Sonde au coeur comprise
- Core probe included
- Kerntemperaturfühler

### Puerta reversible (solicitar en el momento del pedido)

- Porte reversible (à demander au moment de la commande)
- Reversing door (option available on order only)
- Turanschlag links (auf anfrage bei bestellung)

### Micro interruptor paro ventilador

- Micro interrupteur pour arrêter le ventilateur
- Micro door for stopping the fan
- Mikroschalter zum ausschalten des gebläse bei offener tür

### Estructura porta bandejas desmontable para facilitar la limpieza

- Structure porte grille amovible pour faciliter le nettoyage
- Removable stainless Steel grids-rack for easy cleaning
- Behälter struktur leicht abnehmbar fuer eine einfaches Reinigung

### Lámpara germicida (opcional)

- Lampe germicide (optional)
- Germicide lamp (optional)
- Keimtötende lampe (optional)

### Condensación por aire

- Condensation à air
- Condensation by air
- Kondensation durch luft

### Sistema "defrost" automático

- Dégivrage électrique
- Electric defrosting system
- Elektrische abtauing

### Conservación automática de fin de ciclo

- Conservation automatique à la fin du cycle
- Automatic cold storage at the end of the cycle
- Automatische konservierung am ende des zyklus

### Preinstalación para USB y HACCP (para los modelos "BF")

- Prédisposition pour USB at HACCP (pour "BF")
- Set up for USB and HACCP (only for "BF" models)
- Prädisposition für mögliche USB und HACCP Anschluss (für "BF")

#### Asa: Abatidores 'BE'

Poignée: cellules de refroidissement 'BE'  
Handle: blast chillers 'BE'  
Handgriff: Schnellkühler 'BE'

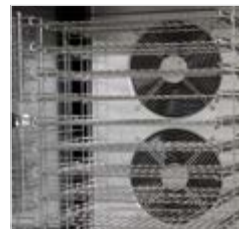


#### Asa: Abatidores 'BF'

Poignée: cellules de refroidissement 'BF'  
Handle: blast chillers 'BF'  
Handgriff: Schnellkühler 'BF'



Interior abatidor  
Chambre  
Chamber  
Kuehlzellen innen



Desagüe interior  
Fond embouti  
Moulded bottom  
Tiefgezogen Boden



Cierre magnético  
Joint magnétique  
Magnetic seal  
Magnetchichtungen



Sonda al corazón  
Sonde a coeur  
Core probe  
Kernfühler



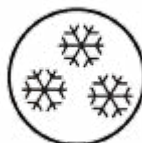


**ABATIDORES BE**

CE   
Novedad



ON/OFF  
On / off  
On / off  
On / off



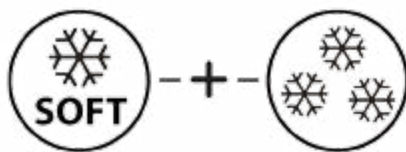
CONGELACIÓN  
Surgélation  
Freezing  
Shockfrozen



CICLO INTENSIVO  
Cycle intensif  
Hard cycle  
Intensiv zyklus



CICLO NORMAL  
Cycle normal  
Soft cycle  
Normal zyklus



DESCONGELACIÓN MANUAL  
Manuel degivrage  
Manual defrost  
Manual Abtauung

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Bandejas (nº)	Capacidad Refrigerante	Tensión (Kw)	Gas	Potencia Total (W)	Volumen embalaje (m³)	Peso bruto (Kg)	€
BE-103L-HSO	620x650x650	355x550x280	3 GN 1/1	12 Kg / +3°C 8 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	628	0,36	75	3.045
BE-905T-LDO	820x785x810	700x450x380	5 GN 1/1 , 400x600	14 Kg / +3°C 9 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	646	0,70	110	3.654
BE-905T-LDP	830x800x830	700x450x380	5 GN 1/1 , 400x600	14 Kg / +3°C 9 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	646	0,80	116	3.812
BE-906T-LDO	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1 , 400x600	18 Kg / +3°C 12 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	1194	1,13	145	5.198
BE-910T-LDO	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1 , 400x600	28 Kg / +3°C 18 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	1559	1,33	170	5.933
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	8.085



**ABATIDORES BF**

CE   
 *Novedad*



**ON/OFF**  
On / off  
On / off  
On / off



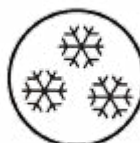
**SONDA AL CORAZÓN**  
Sonde a coeur  
Core probe  
Kernfühler



**TIEMPO**  
Temps  
Time  
Zeit



**PARO / MARCHA**  
Start/stop  
Start/stop  
Start/stop



**CONGELACIÓN**  
Surgélation  
Freezing  
Shockfrozen



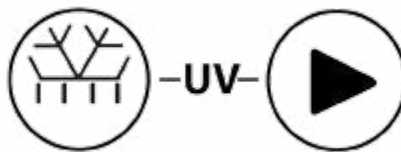
**CICLO INTENSIVO**  
Cycle intensif  
Hard cycle  
Intensiv zyklus



**CICLO NORMAL**  
Cycle normal  
Soft cycle  
Normal zyklus



**DESESCARCHE**  
Degivrage  
Defrosting  
Abtauung



**UV ESTERILIZACIÓN**  
UV stérilisation  
Sterilisation UV  
Bacterientötendelampe

Modelo	Medidas exteriores (mm)	Medidas interiores (mm)	Bandejas (nº)	Capacidad Refrigerante	Tensión (Kw)	Gas	Potencia Total (W)	Volumen embalaje (m³)	Peso bruto (Kg)	€
<b>BF-905T-HDO</b>	820x785x810	700x380x780	5 GN1/1 , 400x600	20 Kg / +3°C 13 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	837	0,70	110	<b>4.085</b>
<b>BF-905T-HDP</b>	830x800x830	700x380x780	5 GN 1/1 , 400x600	20 Kg / +3°C 13 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	837	0,80	128	<b>4.379</b>
<b>BF-906L-HDO</b>	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1 , 400x600	24 Kg / +3°C 15 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	1559	1,13	145	<b>6.038</b>
<b>BF-906T-HDO</b>	820x825x1400	700x470x490	6 GN 1/1 , 400x600	24 Kg / +3°C 15 Kg / -18 °C	230V/III/50Hz	R404A	1559	1,13	145	<b>6.038</b>
<b>BF-910L-HDO</b>	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1 , 400x600	40 Kg / +3°C 25 Kg / -18 °C	400V/III/50Hz	R404A	2070	1,33	193	<b>7.329</b>
<b>BF-910T-HDO</b>	820x825x1680	700x470x770	10 GN 1/1 , 400x600	40 Kg / +3°C 25 Kg / -18 °C	400V/III/50Hz	R404A	2070	1,33	193	<b>7.329</b>
<b>BF-915T-HDO</b>	820x825x1820	700x470x930	15 GN 1/1 , 400x600	60 Kg / +3°C 38 Kg / -18 °C	400V/III/50Hz	R404A	3440	1,43	200	<b>9.870</b>

HORNOS  
ABATIDORES



# HORNOS DE PUNTO CALIENTE

**HORNOS ADECUADOS PARA TODO  
TIPO DE COCINA**

*THE RIGHT OVENS FOR ALL KIND OF COOKING*





## HORNOS DE PUNTO CALIENTE · HOT POINT OVENS CARACTERÍSTICAS · CHARACTERISTICS

### · Construidos en acero inoxidable

- Acier inoxydable logement
- Stainless steel casing
- Aus Edelstahl.

### · Cámara de cocción esmaltada (HRN-1, HRN-2) y acero inoxidable 18/8 (HRN-3)

- Chambre de cuisson émaillé
- Enamelled bakingroom HRN-1, HRN-2. Stainless 304 (HRN-3)
- Emailierte Kochkammer (HRN-1, HRN-2) Kammer aus Edelstahl (HRN-3)

### · 4 niveles para bandejas de 60 x 40 cm y GN 1/1 (HRN-2, HRN-3)

- 4 Niveaux acceptant 60x40 cm ou gn 1/1 (HRN-2, HRN-3)
- 4 Level 60x40 cm or 1/1 gn
- 4 Stufen für Bleche 60 x 40 cm auf GN 1/1 (HRN-2, HRN-3)

### · 2 ventiladores potentes (HRN-1, HRN-2), ventilador turbo auto-reverse en modelo HRN-3

- 2 ventilateurs puissants (HRN-1, HRN-2), ventilateur turbo autoreverse dans le modèle HRN-3
- 2 powerful fans (HRN-1, HRN-2), auto-reverse turbo fan in the HRN-3 model
- 2 leistungsstarke Ventilatoren (HRN-1, HRN-2), Turbogebläse Auto-Reverse-Modell HRN-3.

### · Micro interruptor

- Microrupteur
- Microswitch
- Mikroschalter

### · Temporizador continuo 10 a 120 minutos con señal de alarma

- Minuterie continu ou réglable de 10 à 120 min. Alarme
- Timer continuous or 10 till 120 minutes
- Timer, kontinuierlich von 10 bis 120 Minuten mit Alarm

### · Panel de servicio en la parte baja

- Panneau de service en bas
- Service panel bottom
- Serviceplatte im unteren Bereich

### · Termostato de 50°C a 300°C

- Thermostat 50°C à 300°C
- Thermostat 50°C till 300°C
- Thermostat, 50 °C bis 300 °C

### · Incluyen 4 parrillas de 340mm x 435mm (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3)

- 4 Grilles 340mm x 435mm cms incluses (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3)
- Including 4 grids 340mm x 435mm (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3)
- Dazu gehören 4 Racks von 340 x 435 mm (HRN-1) 60 x 40 cm (HRN-2, HRN-3)

### · En los modelos H, HG el humidificador es directo y manual.

- Dans les modèles H, HG l'humidificateur est direct et manuel.
- The humidifier is direct and manual in the H and HG models
- Bei den H-Modellen ist der HG Luftbefeuchter direkten und von Hand zu betätigen

### · Al accionar el "grill" se desconecta automáticamente la calefacción del horno

- En actionnant le grill, la chauffe du four est automatiquement déconnectée
- The oven heating switches off automatically when the grill is turned on
- Bei Einstellung auf "Grill" schaltet sich die Ofenheizung automatisch ab

**LOS HORNOS DE "PUNTO CALIENTE" SON ADECUADOS PARA PASTELERÍAS, TAPAS, PIZZAS, PASTAS, PESCADOS, CARNES Y COMIDAS EN GENERAL**

THE OVENS OF HOT POINT ARE ADEQUATE FOR PASTRY, PASTE, TAPAS, PIZZAS, FISH, MEAT AND GENERAL FOOD.





CE Monofásico 230V

**Novedad**

## HRN-1



**· Cámara de cocción de acero esmaltado**

- *Chambre de cuisson d'acier émaillée.*
- *Enamelled backingroom*
- *Kochkammer aus emailliertem Stahl*



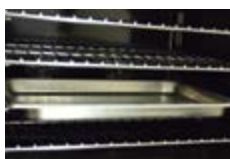
**· Preparado para 4 niveles de 34x43,5 cm.**

- *Prepare pour 4 niveaux 34x43,5 cm*
- *Prepared for 4 levels of 34x43,5 cm*
- *Ausgestattet für 4 Stufen von 34 x 43,5 cm*



Modelo	Medidas exteriores	Dotación	W Grill	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
HRN-1G	625x595x600h	Grill	2.000	50	0,42	2,7	824
HRN-1GH	625x595x600h	Grill+humidificador	2.000	50	0,42	2,7	953

## HRN-2



**· Cámara de cocción de acero esmaltado.**

- *Chambre de cuisson d'acier émaillée.*
- *Enamelled backingroom*
- *Emailliertem Stahl-Kammer.*



**· Preparado para bandejas 60x40 y GN 1/1.**

- *Prepare pour plateaux 60x40 et GN1/1*
- *Prepared for tray 60x40 and 1/1GN*
- *Für Bleche 60 x 40 und GN 1/1 ausgestattet*



CE Monofásico 230V

**Novedad**

Modelo	Medidas exteriores	Dotación	W Grill	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
HRN-2H	815x690x570h	Humidificador	-	65	0,58	3,4	1.390
HRN-2HG	815x690x570h	Grill+humidificador	2.500	65	0,58	3,4	1.599

## HRN-3



**· Cámara de cocción de acero inoxidable 18/8.**

- *Chambre de cuisson d'acier inoxydable 18/8.*
- *Enamelled backingroom 18/8.*
- *18/8 Edelstahlkammer.*



**· Preparado para bandejas 60x40 y GN 1/1.**

- *Prepare pour plateaux 60x40 et GN1/1*
- *Prepared for tray 60x40 and 1/1GN*
- *Für Bleche 60 x 40 und GN 1/1ausgestattet*



CE Trifásico 400V, 3+N

**Novedad**

Modelo	Medidas exteriores	Dotación	W Grill	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
HRN-3H	815x690x570h	Humidificador	-	65	0,58	6,4	1.986
HRN-3HG	815x690x570h	Grill+humidificador	2.500	65	0,58	6,4	2.188



# LAVAVAJILLAS

DISHWASHERS



## LA ULTIMA GENERACIÓN EN LAVAVAJILLAS

*THE LATEST DISHWASHERS GENERATION*





### MODELOS DE CESTA 35, 40, 45 y 50

· **Fabricados completamente en acero inox con acabado externo Scotch-Brite**

- Fabriqués complètement en acier inoxydable, avec le finissage externe Scotch-Brite.  
- Made entirely in stainless steel with outer Scotch-Brite finish.  
- Komplet aus Edelstahl mit Scotch Brite-Finish

· **El calentamiento de la cuba se realiza mediante resistencias blindadas, con protección termoestática.**

- Le chauffage de la cuve est réalisé à travers des résistances blindées, à protection thermostatique.  
- The tub is heated by shielded heating elements with thermostatic protection.  
- Der Erhitzung der Wanne erfolgt durch verkleidete Widerstände mit thermostatischer Absicherung.

· **Dosificador hidráulico de abrillantador montado de serie.**

- Le distributeur hydraulique de l'agent de rinçage est installé de série.  
- A hydraulic dispenser that supplies the sparkling aid is assembled as a standard feature  
- Serienmäßig eingebauter hydraulischer Glanzmittelspender

· **Brazos de lavado y aclarado en acero inox AISI 304**

- Bras de lavage et rinçage en acier inox AISI 304  
- Wash and rinse arms made of AISI 304 stainless steel.  
- Spül- und aus Edelstahl AISI 304

· **Funcionamiento completamente automático con uso de teclas electromagnéticas.**

- Le fonctionnement est complètement automatique avec l'utilisation de touches électromécaniques.  
- Fully automatic working controlled with the aid of electro-mechanical buttons  
- Vollautomatischer Betrieb mit Nutzung der elektromagnetischen Tasten

· **Las máquinas cuentan con microinterruptor para la detección del funcionamiento en caso de apertura de la puerta.**

- Les machines ont de microcontact pour arrêter le fonctionnement dans le cas d'ouverture de la porte.  
- The machines have a micro-switch to stop them from operating if the door should accidentally be opened.  
- Die Maschinen verfügen über einen Mikroschalter für den Nachweis des Waschvorgangs bei Türöffnung.

· **Fabricados en total conformidad con las normativas de la CE.**

- Fabriques conformément aux règles de la CE.  
- Made in full compliance with CE standards.  
- Hergestellt in voller Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften

· **Piezas interiores en fundición de acero inoxidable**

- Interior in stainless steel casting parts  
- Pièces intérieures en fonte d'acier inoxydable.



Colector aclarado 3 vías  
Rinse collector of 3 way



Colector sumidero  
Draining collector



Entronques desagüe  
Connection draining



Campana presostato  
Presostat head



Distribuidor de aclarado  
Rinse distributor

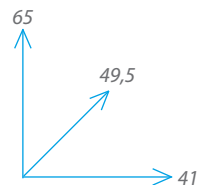
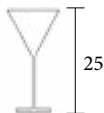


Bisagra puerta  
Hinge door.



Unión central puerta  
Central union door

### MB/9235



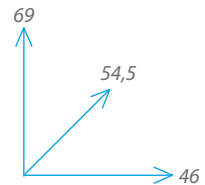
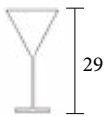
Novedad

Modelo	Medidas cesta	Ciclo lavado	Potencia de trabajo tazas/vasos	Capacidad cuba	Capacidad boyler	Consumo agua/ciclo	Resistencia cuba	Resistencia boyler	Potencia bomba	Tensión	Ruido a 1 metro	€
MB/9235	35 x 35	150 seg.	800	9,5 litros	4 litros	2,2 litros	1,4 Kw	3 Kw	0,21 Kw	230V	< 70 db.	1.163



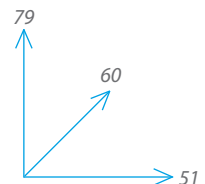
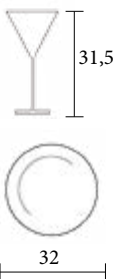
Novedad

**MB/9240**



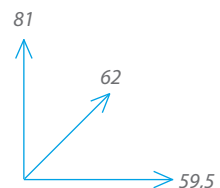
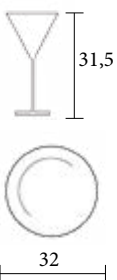
Modelo	Medidas cesta	Ciclo lavado	Potencia de trabajo tazas/vasos	Capacidad cuba	Capacidad boyler	Consumo agua/ciclo	Resistencia cuba	Resistencia boyler	Potencia bomba	Tensión	Ruido a 1 metro	€
MB/9240	40 x 40	150 seg.	1.100	12,5 litros	4,7 litros	2,75 litros	1,4 Kw	3 Kw	0,21 Kw	230V	< 70 db.	1.425

**MS/9351  
MS/ 9353**



Modelo	Medidas cesta	Ciclo lavado	Potencia de trabajo tazas/vasos	Capacidad cuba	Capacidad boyler	Consumo agua/ciclo	Resistencia cuba	Resistencia boyler	Potencia bomba	Tensión	Ruido a 1 metro	€
MS/9351	45 x 45	120-180seg.	280-420	17 litros	8 litros	3,8 litros	2,5 Kw	3 Kw	0,55 Kw	230V	< 70 db.	1.955
MS/9353	45 x 45	120-180 seg.	280-420	17 litros	8 litros	3,8 litros	2,5 Kw	4,5 Kw	0,55 Kw	3x400N	< 70 db.	2.099

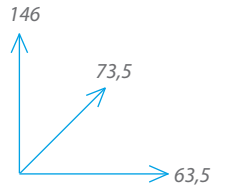
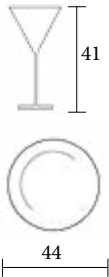
**MS/9451  
MS/9453**



Modelo	Medidas cesta	Ciclo lavado	Potencia de trabajo tazas/vasos	Capacidad cuba	Capacidad boyler	Consumo agua/ciclo	Resistencia cuba	Resistencia boyler	Potencia bomba	Tensión	Ruido a 1 metro	€
MS/9451	50 x 50	120-180seg.	540-360	26 litros	8 litros	3,8 litros	2,5 Kw	3 Kw	0,55 Kw	230V	< 70 db.	2.050
MS/9453	50 x 50	120-180 seg.	540-360	26 litros	8 litros	3,8 litros	2,5 Kw	4,5 Kw	0,55 Kw	3x400N	< 70 db.	2.198



**ECO-90**



Modelo	Medidas cesta	Ciclo lavado	Potencia de trabajo tazas/vasos	Capacidad cuba	Capacidad boiler	Consumo agua/ciclo	Resistencia cuba	Resistencia boiler	Potencia bomba	Tensión	Ruido a 1 metro	€
ECO-90	50 x 50	75-180seg.	960-400	18litros	8 litros	3,8 litros	2,5 Kw	6 Kw	0,8 Kw	3x400N	< 70 db.	3.472

**· Estructura, carrocería y sistema de lavado realizado completamente en acero inox.**

- Structure, carrosserie et le système de lavage réalisé complètement en acier inoxydable
- Structure, body and washing system are made completely of stainless steel.
- Aufbau, Verkleidung und Waschsystem komplett in Edelstahl ausführung

**· La cuba embutida de doble pared con capacidad de solo 18 litros, cuenta con electrobomba de auto-vaciado.**

- La cuve incrusté de double mur avec capacité de seulement 18 litres, a d'électropompe de auto vidage
- The pressed tank with double wall and a capacity of just 18 liters is equipped with an electric pump for automatic emptying.
- Der doppelwandige Innenraum mit einem Fassungsvermögen von nur 18 Liter verfügt über eine elektrische Pumpe für Selbstentleerung

**· Funcionamiento completamente automático con uso de teclas electromecánicas.**

- Fonctionnement complètement automatique avec l'utilisation des touches électromécaniques.
- Full automatic controlled by electro-mechanical buttons.
- Vollautomatischer Betrieb mit Verwendung der elektromechanischen Tasten

**· Doble programa de lavado (75-180 seg.) con microinterruptor para la detección del funcionamiento en caso de apertura de la puerta.**

- Double programme d'entretien (75-180 seconds) avec microcontact pour arrêter le fonctionnement dans le cas d'ouverture de la porte.
- Double washing cycle (75-180 seconds) with micro-switch to stop the dishwasher from operating should the door be accidentally opened.
- Doppelwaschprogramm (75 - 180 Sek.) mit Mikroschalter für den Nachweis des Waschvorgangs bei Türöffnung

**· El calentamiento de la cuba y del boiler, incorporado y realizado en acero inox AISI 340L, se realiza mediante resistencias blindadas de protección termoestática.**

- Le chauffage de la cuve et du boiler, installé et réalisé en acier inoxydable AISI 340L, se réalise par résistances armories de protection thermostatique.
- The tank and incorporated boiler made of stainless steel AISI 304L are heated by sheathed heating elements with thermostatic protection.
- Heizung für Tank und der Kessel, eingebaut und hergestellt aus Edelstahl AISI 340L, erfolgt durch geschirmte Widerstände für thermostatischen Schutz

**· Dosificador hidráulico de abrillantador montado de serie.**

- Le distributeur hydraulique de l'agent de rinçage est installé de série.
- A hydraulic dispenser to supply the sparkling aid is assembled standard
- Serienmäßig eingebauter hydraulischer Glanzmittelpender

**· Fabricada en total conformidad con la normativa de la CE.**

- Fabrique conformément aux règles de la CE.
- Made in full compliance with CE standards.
- Hergestellt in voller Übereinstimmung mit den EU-Vorschriften



# EXPRIMIDORES Y FREIDORAS



## EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS · CITRUS JUICERS SERIE ACID

· Carrocería de plástico ABS

- Carrosserie de plastic ABS.
- ABS plastic chasis
- ABS-Kunststoffaufbau

· Piña central en acero inoxidable

- Ananas inox central
- Central stainless steel pineapple
- Mittiger Edelstahlzapfen

· Protector térmico en el motor.

- Protecteur thermique dans le moteur.
- Thermic protector in the motor
- Wärmedämmung im Motor.

· Vaso recoge zumos incluido.

- Verre récupérateur de juice inclus.
- Glass for juice included
- Einschließlich Saftbecher

· Piña central y recipiente recoge zumos de fácil extracción para su limpieza.

- Ananas centrale et verre recuperateur de juice de facile extraction por son nettoyage.
- Central pineapple and recipient for juice easy to take out to clean.
- Mittiger Zapfen und Saftbecher zwecks Reinigung leicht herauszunehmen

· Funcionamiento del motor mediante microrruptor accionado por palanca prensa cítricos.

- Fonctionnement au moteur par microrrupteur accione par levier presse agrumes..
- Motor woking by microswitch by citric press.
- Motorbetrieb mittels des mit dem Zitruspressenhebel betätigten Mikroschalters



\* Tiempo máximo de funcionamiento continuo: 30 min.  
\*Maximum continuous operating time: 30 min.

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	r.p.m.	W	€
ACID-2	18x28x36h	10	0,04	1.300	300	344

## EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS · CITRUS JUICERS SERIE ACID-CROM

· Baño de cromo resistente al ácido cítrico.

- Bain de chrome resistance a l'acide citrique.
- Chrome cover resistant to the citric acid.
- Verchromit, resistant gegen Zitronensäure
- Хромирование устойчивое к лимонной кислоте

· Carrocería de plástico ABS

- Carrosserie de plastic ABS.
- ABS plastic chasis
- ABS-Kunststoffaufbau
- Корпус из пластмассы ABS

· Piña central en acero inoxidable

- Ananas inox central
- Central stainless steel pineapple
- Mittiger Edelstahlzapfen
- Центральная шишка из нержавеющей стали

· Funcionamiento del motor mediante microrruptor accionado por palanca prensa cítricos.

- Fonctionnement au moteur par microrrupteur accione par levier presse agrumes..
- Motor woking by microswitch by citric press.
- Motorbetrieb mittels des mit dem Zitruspressenhebel betätigten Mikroschalters
- Работа двигателя с помощью микровыключателя для пресса цитрусовых

· Piña central y recipiente recoge zumos de fácil extracción para su limpieza.

- Ananas centrale et verre recuperateur de juice de facile extraction por son nettoyage.
- Central pineapple and recipient for juice easy to take out to clean.
- Mittiger Zapfen und Saftbecher zwecks Reinigung leicht herauszunehmen
- Центральная шишка и контейнер для сбора легкого удаления для очистки

· Baño de cromo resistente al ácido cítrico.

- Bain de chrome resistance a l'acide citrique.
- Chrome cover resistant to the citric acid.
- Verchromit, resistant gegen Zitronensäure



\* Tiempo máximo de funcionamiento continuo: 30 min.  
\*Maximum continuous operating time: 30 min.

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	r.p.m.	W	€
ACID-CROM	18x28x36h	10	0,04	1.300	300	421

**EXPRIMIDORES DE CÍTRICOS · CITRUS JUICERS**  
**SERIE ACID-2D**



· **Carrocería en plástico ABS.**

- Carrosserie de plastic ABS.
- ABS plastic chasis
- ABS-Kunststoffaufbau

\* Tiempo máximo de funcionamiento continuo: 30 min.

\*Maximum continuous operating time: 30 min.

· **Piñas de acero inoxidable.**

- Ananas inox central
- Central stainless steel pineapple
- Mittlerer Edelstahlzapfen

· **Protector térmico en el motor.**

- Protecteur thermique dans le moteur.
- Thermic protector in the motor
- Wärmedämmung im Motor.

· **Funcionamiento del motor mediante la presión de la palanca sobre microrruptor.**

- Fonctionnement du moteur par pression du levier sur microrupteur.
- Motor working pressing lever of microswitch.
- Inbetriebnahme des Motors durch Druck auf den Hebel des Mikroschalters.



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	r.p.m.	Hp/W	€
ACID-2D	35 x 43 x 33h	15,5	0,06	1.300	0,5-570	473





## FREIDORAS ELÉCTRICAS SIN GRIFO · ELECTRIC FRYER WITHOUT TAP.

- **Cabezal porta-resistencia de fácil extracción para su limpieza.**

- Tête porte-resistance de facile extraction pour son nettoyage.
- Resistance pail head easy to take out for his cleaning.
- Widerstandshalterkopf mit leichter Entnahme zwecks Reinigung

- **Resistencias blindadas de acero inoxidable 18/8.**

- Resistances blindées d'acier inoxydable 18/8.
- Shield resistances of stainless steel 18/8.
- Abgeschirmte Widerstände aus Edelstahl 18/8

- **Microrruptor de seguridad en cabezal resistencia.**

- Microrrupteur de sécurité au teté resistance.
- Security microswitch in resistance head.
- Sicherheitsmikroschalter im Widerstandskopf

- **Tapa y cesta incluidas.**

- Couvercle et panier inclus.
- Cover and basket included.
- Einschließlich Deckel und Korb



FRE-8+8

Modelo	Capacidad	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
FRE-5	5 litros	7	0,05	2,5	190
FRE-5+5	5+5 litros	14	0,1	5	370
FRE-8	8 litros	10	0,08	3,3	205
FRE-8+8	8+8 litros	20	0,16	6,6	395

## FREIDORAS ELÉCTRICAS CON GRIFO · ELECTRIC FRYER WITH TAP.



- **Dotadas de grifo de vaciado.**

- Avec robinet de vidage
- With tap of drain.
- Ausgestattet mit Entleerungshahn

- **Cabezal porta-resistencia de fácil extracción para su limpieza.**

- Tête porte-resistance de facile extraction pour son nettoyage.
- Resistance pail head easy to take out for his cleaning.
- Widerstandshalterkopf mit leichter Entnahme zwecks Reinigung

- **Resistencias blindadas de acero inoxidable 18/8.**

- Resistances blindées d'acier inoxydable 18/8.
- Shield resistances of stainless steel 18/8.
- Abgeschirmte Widerstände aus Edelstahl 18/8

- **Microrruptor de seguridad en cabezal resistencia.**

- Microrrupteur de sécurité au teté resistance.
- Security microswitch in resistance head.
- Sicherheitsmikroschalter im Widerstandskopf

- **Tapa y cesta incluidas.**

- Couvercle et panier inclus.
- Cover and basket included.
- Einschließlich Deckel und Korb.



FRE-8V

Modelo	Capacidad	Tensión	Kg	m <sup>3</sup>	Kw	€
FRE-8V	8 litros	230V	10	0,08	3,3	300
FRE-8+8V	8+8 litros	230V	20	0,16	6,6	584
FRET-10V	10 litros	400V, 3+N	12	0,1	6	510
FRET-10+10V	10+10 litros	400V, 3+N	24	0,2	12	920



# CORTADORAS

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





## CORTADORA DE FIAMBRES - SERIE SEMI-PROFESIONAL

- Con todos los sistemas de seguridad que indica la Normativa CE sobre máquinas de corte.
- Maniobra a 24V
- Deslizamiento del carro por cojinetes de bolas sobre barra acerada.
- Doble pulsante, etc.
- Construidas en fundición de aluminio alimentario



Modelo	Medidas exteriores	Recorrido carro	Kg	m <sup>3</sup>	Corte efectivo	Hp	€
TGL-220-F	52x39x34h	24	14	0,13	16x22h	0,25	642
TGL-250-F	53x40x35h	25	15	0,13	17x23h	0,25	604
TGE-300	56x50x43h	29	36	0,19	24,5x21h	0,30	1.015
DTG-220	52x39x34h	24	14	0,13	16x22h	0,25	*
DTG-250	53x40x35h	25	15	0,13	17x23h	0,25	*
DTG-275	61x48x44h	26	24	-	25x23h	0,30	*

**\*MODELOS DTG:**  
Consultar precios por cantidades



## CORTADORA DE FIAMBRES - SERIE PROFESIONAL

- Con todos los sistemas de seguridad que indica la Normativa CE sobre máquinas de corte.
- Construidas en fundición de aluminio alimentario



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	Corte efectivo	Hp	€
TG-300	69x57x48h	36	0,26	27x21,5h	0,35	1.641
TG-330	69x57x48h	55	0,36	31x24,5h	0,50	1.793
TG-370	78x54x58h	55	0,36	31x25,5h	0,55	2.173



## CORTADORA DE FIAMBRES: TRACCIÓN DIRECTA - SERIE PROFESIONAL

- Transmisión a través de engranajes cónicos a 45°
- Con todos los sistemas de seguridad que indica la Normativa CE sobre máquinas de corte.
- Construidas en fundición de aluminio alimentario



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	Corte efectivo	Hp	€
TGI-300	69x57x48h	36	0,26	27x21,5h	0,35	1.762
TGI-330	80x58x55h	40	0,26	27x23h	0,55	2.325
TGI-370	80x58x55h	50	0,36	30x26h	0,55	2.426

CE Monofásico  
230 V**CORTADORA DE FIAMBRES Y CARNES SEMI-CONGELADAS  
SERIE PROFESIONAL**

- Con todos los sistemas de seguridad que indica la Normativa CE sobre máquinas de corte.
- Construidas en fundición de aluminio alimentario



Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	Corte efectivo	Hp	€
TV-300	70x53x51h	40	0,26	27x20h	0,35	1.793
TV-350	82x61x78h	50	0,36	32x23h	0,55	2.179
TV-370	82x61x78h	50	0,36	32x24h	0,55	2.344

**FILETERAS DE CARNE  
SERIE PROFESIONAL**

- Con todos los sistemas de seguridad que indica la Normativa CE sobre máquinas de corte.
- Construidas en fundición de aluminio alimentario

CE Monofásico  
230 V

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	Corte efectivo	Hp	€
TC-300	68x58x57h	40	0,26	27x20h	0,35	1.843
TC-350	80x65x61h	50	0,36	32x23h	0,55	2.325
TC-370	80x65x61h	50	0,36	32x24h	0,55	2.426

**CORTADORA DE FIAMBRES AUTOMÁTICAS  
SERIE PROFESIONAL**

- Posibilidad de elección del número de cortes.
- Recorrido del carro en 4 posiciones diferentes.
- Dispositivo de corte manual.
- Con todos los sistemas de seguridad que indica la Normativa CE sobre máquinas de corte.
- Construidas en fundición de aluminio alimentario

CE Monofásico  
230 V

Modelo	Medidas exteriores	Kg	m <sup>3</sup>	Corte efectivo	Hp	€
TG-300-AUT	70x60x60h	50	0,26	27x21,5h	0,7	4.075
TG-350-AUT	85x63x66h	70	0,36	30x25h	0,9	4.660



**CORTADORA DE FIAMBRES: TRACCIÓN DIRECTA  
SERIE DISEÑO**



- Estructura totalmente realizada en acero inox AISI 304, resistente a la corrosión, lavable con ducha de baja presión, grado de protección International Protection (IP) 54.
- Mangos ergonómicos de acero inoxidable con escala graduada de precisión grabada con láser y regulado del espesor de corte de 0 a 22 milímetros.
- Potente motor ventilado de 0,5 hp, transmisión rectificada de engranajes con tornillo sin fin, 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 IP 67, 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 antiresbalo con una gran superficie de apoyo resistente e inalterable al contacto de aceites grasos.
- Platos concebido para facilitar la carga del producto.
- Motor monofásico. Motor trifásico.

Modelo	Diámetro cuchilla (mm)	Vueltas cuchilla (vpm)	Motor monofásico (W)	Motor trifásico (W)	Recorrido del carro (mm)	Espesor de corte (mm)	Capacidad corte redondo (W)	Capacidad corte HxL (mm)	Peso neto (Kg)	Peso bruto (Kg)	Dimensiones embajaje (mm)	€
TGI-350 INOX	350	215	360/0,50	360/0,50	380	0-23	260	210x300	52	58+6	80x72xH65+12	3.928



---

## LOTUS: UNA HISTORIA REAL

En la historia de Lotus el cliente está en el centro siempre.

Lotus es una empresa italiana que ha hecho de la capacidad de satisfacer expectativas, tanto aquellas manifestadas como esperadas por los clientes, el verdadero punto de fuerza y de renovación y desarrollo continuo.

La gestión familiar atenta a los valores ha sabido conjugar los aspectos de pasión artesanal en el cuidado del producto con los de realización industrial profesional e innovadora.

---

# LÍNEA 50

**UNA GRAN EVOLUCIÓN  
EN UN ESPACIO PEQUEÑO**

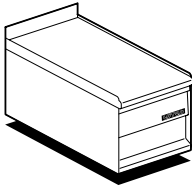
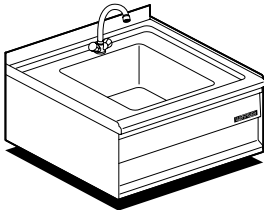
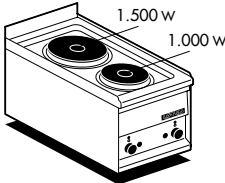
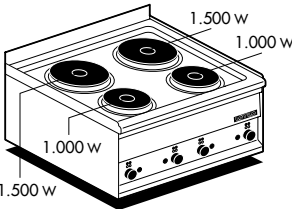
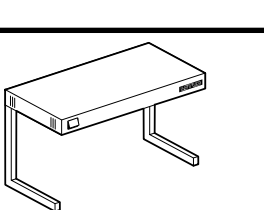
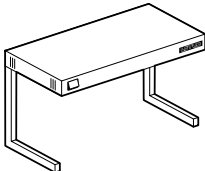
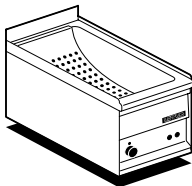
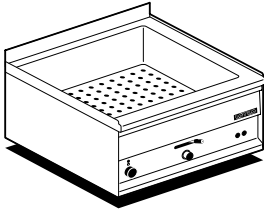
---



---

Practicidad de instalación, porque es monofásico y trifásico.  
Comodidad y adaptabilidad por las dimensiones contenidas y la disponibilidad de módulos de 30 o 60, por 50 cm de profundidad.  
Robustez y fiabilidad, gracias a la presencia de planos, cubas, paneles y revestimientos de acero inox 18/10 satinado Scotch-Brite.

# 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 V~ Hz	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>PL-1</b> 05013000	<b>PIANO LAVORO</b> • Worktop / • Arbeitsplatte • Plan de travail / • Sobre de trabajo <b>cm. 30x50x29h</b>			<b>268,00</b> 8 / 0,06
<b>PL-2</b> 05016000	<b>cm. 60x50x29h</b>			<b>352,00</b> 13 / 0,12
<b>LA</b> 05026000	<b>LAVELLO</b> <b>Vasca cm 34x40x17h</b> • Sink unit - Bowl cm 34x40x17h • Spülbecken - Becken cm 34x40x17h • Bac-évier - Bac cm 34x40x17h • Fregadero - Cuba cm 34x40x17h <b>cm. 60x50x29h</b>			<b>603,00</b> 12 / 0,12
<b>PC-1EM</b> 05033010	<b>PIANO COTTURA MONOFASE</b> • Cooking top singlephase • Kochplatte einphasig • Rechaud monophasé • Sobre de cocción monofásico <b>cm. 30x50x29h</b>		1.500 w 1.000 w	⚡ 2,5 kW 230V~ 50/60 Hz <b>553,00</b> 11 / 0,06
<b>PC-2EM</b> 05036010	<b>PIANO COTTURA MONOFASE</b> • Cooking top singlephase / • Kochplatte einphasig • Rechaud monophasé / • Sobre de cocción monofásico <b>cm. 60x50x29h</b>		1.500 w 1.000 w	⚡ 5 kW 230V~ 50/60 Hz <b>912,00</b> 17 / 0,12
<b>PC-2ET</b> 05036030	<b>PIANO COTTURA TRIFASE</b> • Cooking top threephase / • Kochplatte dreiphasig • Rechaud triphasé / • Sobre de cocción trifásico <b>cm. 60x50x29h</b>		1.500 w 1.000 w	⚡ 5 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz <b>926,00</b> 17 / 0,12
<b>RI-1EM</b> 05043110	<b>RISCALDANTE INFRAROSSO MONOFASE</b> • Infrared heater singlephase • Infrarot-Strahler einphasig • Lampe chauffante a infra-rouge monophasé • Calentador a infrarrojos monofásico <b>cm. 29x46x37h</b>			⚡ 0,32 kW 230V~ 50/60 Hz <b>368,00</b> 7 / 0,08
<b>BS-1EM</b> 05043010	<b>CONTENITORE CALDO MONOFASE</b> <b>Vasca GN 1/2 15h con falsofondo forato</b> • 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 <b>cm. 30x50x29h</b>			⚡ 0,83 kW 230V~ 50/60 Hz <b>614,00</b> 10 / 0,06
<b>BM-1EM</b> 05053010	<b>BAGNOMARIA MONOFASE</b> <b>Vasca per GN 1/2 15h</b> • 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 <b>cm. 30x50x29h</b>			⚡ 0,83 kW 230V~ 50/60 Hz <b>619,00</b> 10 / 0,06
<b>BM-2EM</b> 05056010	<b>BAGNOMARIA MONOFASE</b> <b>Vasca per GN 1/1 15h</b> • 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 <b>cm. 60x50x29h</b>			⚡ 1,66 kW 230V~ 50/60 Hz <b>822,00</b> 14 / 0,12

# SNACK 50 ELETTRICO

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

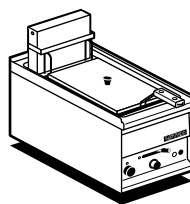
⚡ kW \_\_\_\_\_  
230V~  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**FQ-1EM**  
05073010

## FRIGGITRICE MONOFASE

- Fryer singlephase / • Friteuse einphasig
- Friteuse monophase / • Freidora monofásica



⚡ 3 kW \_\_\_\_\_ **803,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 17,5 / 0,1  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **971,00**  
230V~3 \_\_\_\_\_ 19 / 0,1  
400V~3N \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**531014400**

### Optional: Cesto 1/2

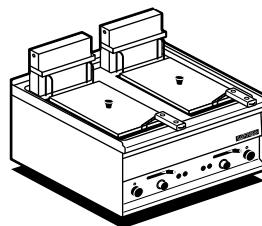
- Optional: basket 1/2 • Zubehör: Fritierkorb 1/2 • En option: panier 1/2 • Opcional: cesta 1/2
- cm. 10x25x10h**

**40,00**

**FQ-2EM**  
05076010

## FRIGGITRICE MONOFASE

- Fryer singlephase / • Friteuse einphasig
- Friteuse monophase / • Freidora monofásica



⚡ 6 kW \_\_\_\_\_ **1.458,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 29 / 0,19  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **1.777,00**  
230V~3 \_\_\_\_\_ 31 / 0,19  
400V~3N \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**531014400**

### Optional: Cesto 1/2

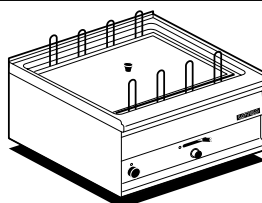
- Optional: basket 1/2 • Zubehör: Fritierkorb 1/2 • En option: panier 1/2 • Opcional: cesta 1/2
- cm. 10x25x10h**

**40,00**

**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 \_\_\_\_\_ **859,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 12 / 0,06  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **1.326,00**  
230V~3 \_\_\_\_\_ 20 / 0,12  
400V~3N \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

### OPTIONAL / OPTIONAL / ZUBEHÖR / OPTIONS / ACCESORIOS

**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**

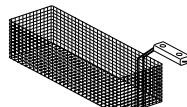


**42,00**

**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**

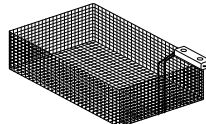


**66,00**

**531003900**

#### CESTINO 1/1 INOX

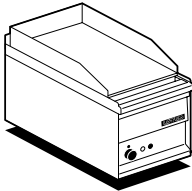
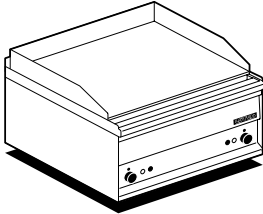
- Stainless steel basket 1/1 • Korb 1/1 aus Edelstahl
  - Panier inox 1/1 • Cesta 1/1 inox
- cm. 20x28x13,5h**



**87,00**



# SNACK 50 ELETTRICO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kWh}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kW}}{\text{V}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>FTL-1EM</b> 05063011	<b>FRY-TOP LISCIO MONOFASE</b> • Fry-top smooth singlephase / • Griddleplatte glatt einphasig • Plaque lisse monophasé / • Fry-top liso monofásico		$\frac{2,66 \text{ kW}}{230\text{V}\sim}$ 50/60 Hz	<b>769,00</b> 21 / 0,1
<b>FTL-1EMS</b> 05063014	<b>FRY-TOP LISCIO P/CROMATA MONOFASE</b> • Fry-top chrome griddle singlephase / • Griddleplatte glatt verchromt einphasig / • Plaque lisse chromée monophasé • Fry-top p/cromado monofásico		<b>1.098,00</b> 21 / 0,1	
<b>FTR-1EM</b> 05063013	<b>FRY-TOP RIGATO MONOFASE</b> • Fry-top grooved singlephase / • Griddleplatte gerillt einphasig • Plaque nervurée monophasé / • Fry-top estriado monofásico			<b>926,00</b> 21 / 0,1
<b>FTL-1ET</b> 05063031	<b>FRY-TOP LISCIO TRIFASE</b> • Fry-top smooth threephase / • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphasé / • Fry-top liso trifásico		$\frac{3 \text{ kW}}{230\text{V}\sim 3}$ $\frac{400\text{V}\sim 3\text{N}}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>870,00</b> 21 / 0,1
<b>FTL-1ETS</b> 05063034	<b>FRY-TOP LISCIO P/CROMATA TRIFASE</b> • Fry-top chrome griddle threephase / • Griddleplatte glatt verchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphasé / • Fry-top p/cromada trifásico			<b>1.165,00</b> 21 / 0,1
<b>FTR-1ET</b> 05063033	<b>FRY-TOP RIGATO TRIFASE</b> • Fry-top grooved threephase / • Griddleplatte gerillt dreiphasig • Plaque nervurée triphasé / • Fry-top estriado trifásico			<b>1.024,00</b> 21 / 0,1
<b>cm. 30x50x29h</b> Piastra / Plate / Grillfläche / Plaque / Plancha - cm. 27x41				
<b>FTL-2EM</b> 05066011	<b>FRY-TOP LISCIO MONOFASE</b> • Fry-top smooth singlephase / • Griddleplatte glatt einphasig • Plaque lisse monophasé / • Fry-top liso monofásico		$\frac{5,32 \text{ kW}}{230\text{V}\sim}$ 50/60 Hz	<b>1.104,00</b> 38 / 0,19
<b>FTL-2EMS</b> 05066014	<b>FRY-TOP LISCIO P/CROMATA MONOFASE</b> • Fry-top chrome griddle singlephase / • Griddleplatte glatt verchromt einphasig / • Plaque lisse chromée monophasé • Fry-top p/cromado monofásico		<b>1.539,00</b> 38 / 0,19	
<b>FTLR-2EM</b> 05066012	<b>FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R MONOFASE</b> • 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			<b>1.266,00</b> 38 / 0,19
<b>FTL-2ET</b> 05066031	<b>FRY-TOP LISCIO TRIFASE</b> • Fry-top smooth threephase / • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphasé / • Fry-top liso trifásico		$\frac{6 \text{ kW}}{230\text{V}\sim 3}$ $\frac{400\text{V}\sim 3\text{N}}{50/60 \text{ Hz}}$	<b>1.288,00</b> 38 / 0,19
<b>FTL-2ETS</b> 05066034	<b>FRY-TOP LISCIO P/CROMATA TRIFASE</b> • Fry-top chrome griddle threephase / • Griddleplatte glatt verchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphasé / • Fry-top plancha cromada trifásico			<b>1.738,00</b> 38 / 0,19
<b>FTLR-2ET</b> 05066032	<b>FRY-TOP 1/2 L+1/2 R TRIFASE</b> • Fry-top 1/2 sm. +1/2 gr. threephase / • Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig • Plaque 1/2 nerv. +1/2 lisse triphasé / • Fry-top 1/2 liso +1/2 estriado trifásico			<b>1.448,00</b> 38 / 0,19
<b>cm. 60x50x29h</b> Piastra / Plate / Grillfläche / Plaque / Plancha - cm. 57x41				

# SNACK 50 MOBILI E COMPLEMENTI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>S-3</b> 05210300	<b>CAVALLETTO BASE</b> • Support / • Untergestell • Piètement simple / • Soporte base <b>cm. 30x40x60h</b>	<b>175,00</b> 2 / 0,07
<b>S-6</b> 05210600	<b>CAVALLETTO BASE</b> • Support / • Untergestell • Piètement simple / • Soporte base <b>cm. 60x40x60h</b>	<b>192,00</b> 3 / 0,14
<b>M-3</b> 05220300	<b>MOBILE BASE</b> • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • Mueble base <b>cm. 30x40x60h</b>	<b>324,00</b> 9 / 0,1
<b>M-6</b> 05220600	<b>MOBILE BASE</b> • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • Mueble base <b>cm. 60x40x60h</b>	<b>352,00</b> 12 / 0,18
<b>M-9</b> 05220900	<b>MOBILE BASE</b> • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • Mueble base <b>cm. 90x40x60h</b>	<b>411,00</b> 16 / 0,26
<b>M-12</b> 05221200	<b>MOBILE BASE</b> • Stand / • Offener Unterbau • Placard ouvert / • Mueble base <b>cm. 120x40x60h</b>	<b>474,00</b> 19 / 0,35
<b>R-3</b> 05240300	<b>RIPIANO</b> • Shelf / • Zwischenboden / • Étagère / • Estante <b>cm. 26x39,5x3h</b>	<b>84,00</b> 1 / 0,003
<b>R-6</b> 05240600	<b>RIPIANO</b> • Shelf / • Zwischenboden / • Étagère / • Estante <b>cm. 56x39,5x3h</b>	<b>104,00</b> 2 / 0,006
<b>P-61</b> 06256000	<b>PORTA</b> • Door / • Flügeltür / • Porte / • Puerta <b>cm. 29,5x2,5x47h</b>	<b>144,00</b> 2,5 / 0,003
<b>CG-5</b> 05264800	<b>COPRIGIUNTO</b> • Joint cover / • Klemmsteg / • Couvre-joint / • Cubre junta <b>cm. 48,5x0,7x1,5h</b>	<b>24,00</b> 0,1 /
<b>TG-1</b> 05270300	<b>TAGLIERE</b> • Chopping board / • Schneidebrett • Plan a découpe / • Picador <b>cm. 29x48,5x2,5h</b>	<b>96,00</b> 4 / 0,004
<b>TG-2</b> 05270600	<b>cm. 59x48,5x2,5h</b>	<b>171,00</b> 8 / 0,007

# LÍNEA 55

**EL MÁXIMO DE LAS PRESTACIONES  
EN ESPACIOS PEQUEÑOS**

---



---

La nueva línea de Lotus IPERLOTUS 55, responde a las necesidades de quien requiere grandes rendimientos y dispone de espacios pequeños, o desea ampliar el área destinada a la preparación de las comidas.

Innovadora, porque ofrece los rendimientos, potencias y características de las cocinas de 90 en solamente 55cm de profundidad.

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

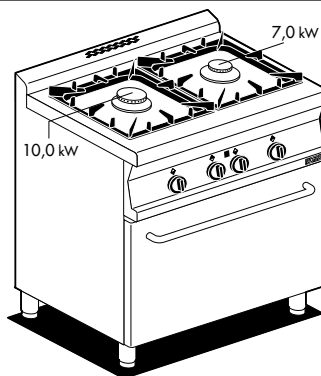
⚡ kW  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CF2-58G**  
15120850

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

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



⚡ 21 kW  
18.060 kcal/h

**2.356,00**  
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

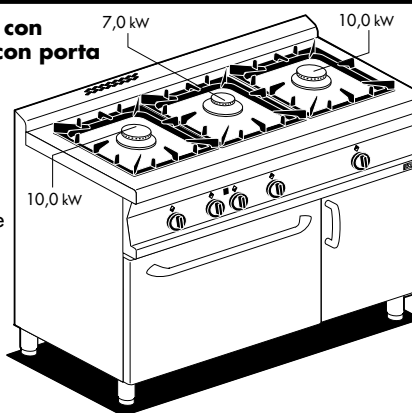
**2.356,00**  
105 / 0,60

⚡ 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 - Elément neutre avec porte
  - Cocina a gas - N. 3 quemadores - Horno gas estático con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h Armario neutro con puerta
- cm. 120x55x90h**



⚡ 31 kW  
26.660 kcal/h

**2.936,00**  
135 / 0,86

**CF3-512GEV**  
15131261

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

- Gas range - N. 3 burners - Electric static oven with grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Neutral cabinet with door
  - Gasherd - N. 3 Kochstellen - Statischer Elektro-Backofen mit Grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
  - Cuisinière gaz - N. 3 feux vifs - Four électrique statique avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h Elément neutre avec porte
  - Cocina - N. 3 quemadores - Horno eléctrico estático con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h Armario neutro con puerta
- cm. 120x55x90h**

⚡ 27 kW  
23.220 kcal/h

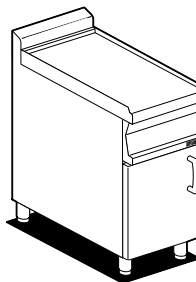
**2.936,00**  
135 / 0,86

⚡ 3,05 kW  
230V~  
50/60 Hz

**PL-54**  
15140400

**PIANO LAVORO SU MOBILE**

- Worktop on cabinet / • Arbeitsplatte mit unterban
  - Plan de travail sur armoire / • Sobre de trabajo sobre mueblr
- cm. 40x55x90h**



**1.043,00**  
32 / 0,3

# IPERLOTUS 55

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⊕ kW  
kcal/h

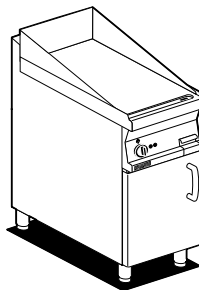
⊕ kW  
V- Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**FTL-54G**  
15160451

## FRY TOP LISCIO GAS SU MOBILE

- Gas smooth griddle on cabinet
  - Gas-griddleplatte glatt mit unterbau
  - Plaque lisse gaz surarmoire
  - Fry.top liso gas sobre maubrl
- Piastra / plate / platte / plaque / plancha cm. 36x41  
cm. 40x55x90h**



⊕ 5 kW  
4.295 kcal/h

**1.782,00**  
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 surarmoir
  - Fry.top liso gas sobre maubrl
- Piastra / plate / platte / plaque / plancha cm. 56x41  
cm. 60x55x90h**

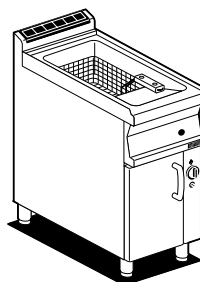
⊕ 7,5 kW  
6.443 kcal/h

**2.125,00**  
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 einlegesreb und deckel für becken fettauffangschale mitstreb. Pommes frites 10 kg/h
  - Friteuse agaz Lt 11 - Cuve cm. 33x25x36h1 panier cm 30x20x12h filtre, courver de pour cuve bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites 10 kg/h
  - Freidorasa gas 11 lt - cuba cm. 33x25x36h1 cesta cm. 30x20x12h filtre y tapa para cuba badeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas 10 kh/h
- cm. 40x55x90h**



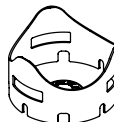
⊕ 9,15 kW  
7.860 kcal/h

**2.226,00**  
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**



**332,00**  
5 / 0,01



# LÍNEA 60

**UNA GRAN EVOLUCIÓN  
EN UN ESPACIO PEQUEÑO**



MAGICLOTUS 60: Una pequeña gran profesional. Pequeña por su profundidad de 60 cm, para ahorrar espacios preciosos; y grande por su integridad, robustez, fiabilidad, seguridad y modularidad (30, 40, 60, 80 y 100). También disponibles en versión de sobremesa, realizada en acero inox, satinada refinadamente y con algunos detalles cromados.

Encimeras, cubas y cuadros en acero inoxidable.

MagicLotus 60 es una propuesta innovadora para los profesionales de la restauración que desean optimizar los locales a disposición, incluso pequeños, y "hacer malabarismos" en cocina con resultados excelentes.

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

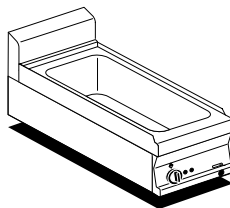
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW kcal/h  
⚡ kW V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**BMT-63EM** **BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE**  
16050310 **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 monophasé  
Cuve GN 1/2 + GN 1/4 h=15
  - Baño de maría monofásico  
Cuba para GN 1/2 + GN 1/4 h=15
- cm. 30x60x28h**

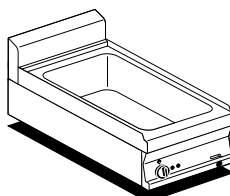


⚡ 0,65 kW  
230V~  
50/60 Hz

**722,00**  
17 / 0,13

**BMT-64EM** **BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE**  
16050410 **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 monophasé  
Cuve GN 1/2 + GN 1/3 h=15
  - Baño de maría monofásico  
Cuba para GN 1/2 + GN 1/3 h=15
- cm. 40x60x28h**

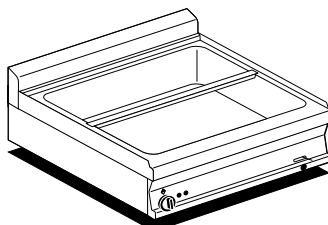


⚡ 0,65 kW  
230V~  
50/60 Hz

**842,00**  
21 / 0,18

**BMT-66EM** **BAGNOMARIA ELETTRICO MONOFASE**  
16050610 **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 monophasé  
Cuve GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
  - Baño de maría monofásico  
Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
- cm. 60x60x28h**

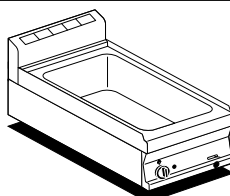


⚡ 1,35 kW  
230V~  
50/60 Hz

**932,00**  
23 / 0,25

**BMT-64G** **BAGNOMARIA A GAS**  
16220450 **Vasca per GN 1/2 + GN 1/3 h=15**

- Gas bain-marie  
Bowl for GN 1/2 + GN 1/3 h=15
  - Gas Wasserbad  
Becken GN 1/2 + GN 1/3 h=15
  - Bain-marie gaz  
Cuve pour GN 1/2 + GN 1/3 h=15
  - Baño de maría gas  
Cuba para GN 1/2 + GN 1/3 h=15
- cm. 40x60x28h**

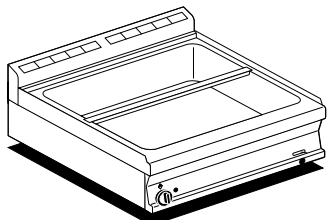


⚡ 2,5 kW  
2.150 kcal/h

**1.151,00**  
26 / 0,18

**BMT-66G** **BAGNOMARIA A GAS**  
16220650 **Vasca per GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15**

- Gas bain-marie  
Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
  - Gas Wasserbad  
Becken GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
  - Bain-marie gaz  
Cuve pour GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
  - Baño de maría gas  
Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4 h=15
- cm. 60x60x28h**



⚡ 4,5 kW  
3.870 kcal/h

**1.394,00**  
28 / 0,25

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

⚡ kw  
V~  
Hz

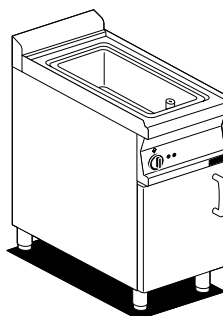
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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
  - Sartén fija multifunción eléctrica Cuba  
lt.12 cm. 30x42x10h
- cm. 40x60x90h**



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

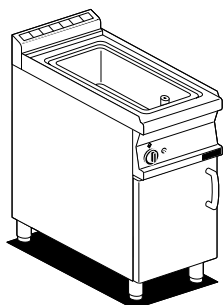
**2.632,00**  
75 / 0,45

**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
  - Sartén fija multifunción a gas Cuba  
lt.12 30x42x10h
- cm. 40x60x90h**



⚡ 6 kW  
5.160 kcal/h

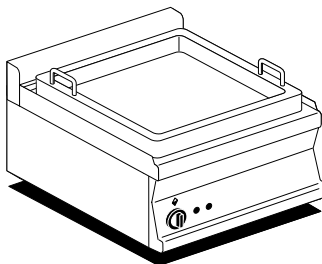
**2.799,00**  
75 / 0,45

**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

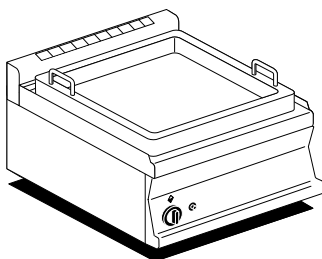
**1.363,00**  
45 / 0,25

**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

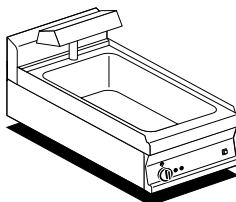
**1.814,00**  
46 / 0,25

**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

**1.043,00**  
22 / 0,18

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO  
KG / M<sup>3</sup>

**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**

06680850

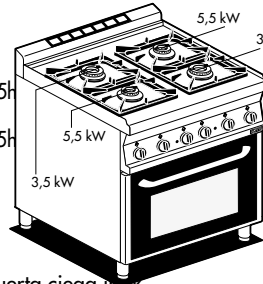
#### Porta vetro

- Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • Puerta vidrio

06680851

#### Porta cieca inox

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



⚡ 22 kW  
18.920 kcal/h

**2.687,00**  
97 / 0,68

⚡ 0,015 kW  
230V~  
50/60 Hz

**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**

06681050

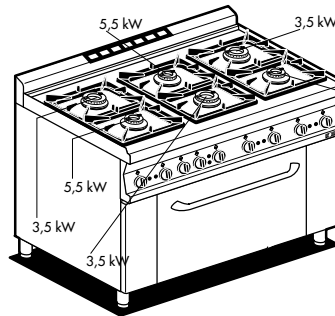
#### Porta vetro

- Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • Puerta vidrio

06681051

#### Porta cieca inox

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



⚡ 31 kW  
26.660 kcal/h

**2.882,00**  
106 / 0,83

⚡ 0,015 kW  
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**

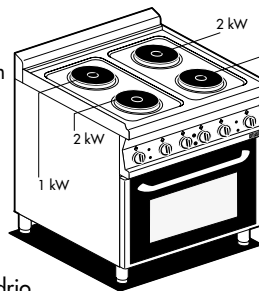
06660830

#### Porta vetro / • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • Puerta vidrio

06660831

#### Porta cieca inox / • Stainless steel door / • Edelstahltür

- Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox



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

**2.212,00**  
91 / 0,68

**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

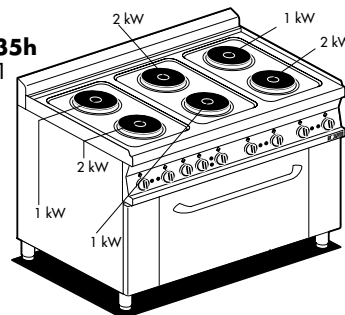
#### Porta vetro

- Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • Puerta vidrio

06661031

#### Porta cieca inox

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



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

**2.557,00**  
95 / 0,83

**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**

06660632

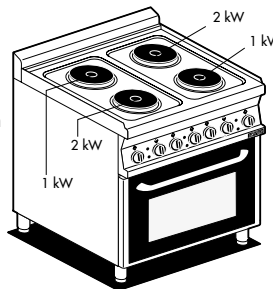
#### Porta vetro

- Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • Puerta vidrio

06660633

#### Porta cieca inox

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



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

**2.429,00**  
70 / 0,51

# 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  
⚡ kW Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## 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

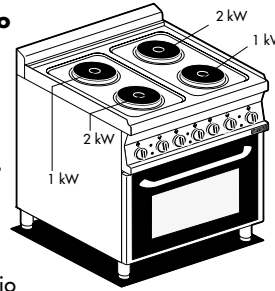
**cm. 80x60x90h**

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

**2.980,00**  
92 / 0,68

## 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

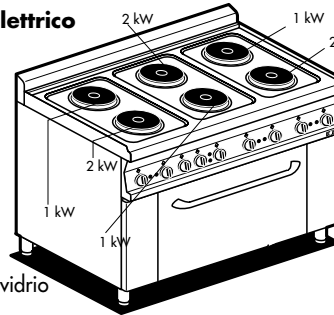
**cm. 100x60x90h**

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

**3.469,00**  
96 / 0,83

## 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

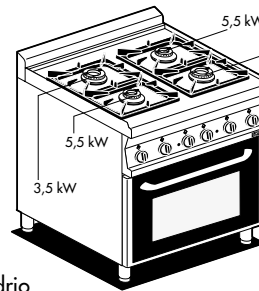
**cm. 80x60x90h**

06690860  
06690861

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

**Porta cieca inox** • Stainless steel door / • Edelstahltür

• Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox



⚡ 18 kW  
15.480 kcal/h

**2.360,00**  
97 / 0,68

⚡ 2,62 kW  
230V~  
50/60 Hz

## 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

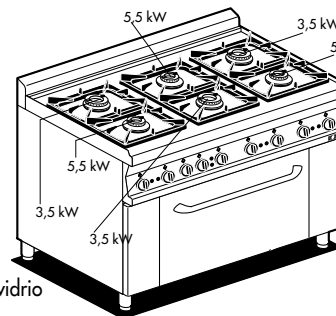
**cm. 100x60x90h**

06691060  
06691061

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

**Porta cieca inox** • Stainless steel door / • Edelstahltür

• Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox



⚡ 27 kW  
23.193 kcal/h

**2.771,00**  
106 / 0,83

⚡ 2,62 kW  
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**

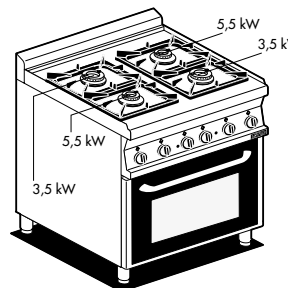
06690662

**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  
15.480 kcal/h

**2.656,00**  
70 / 0,51

⚡ 3,05 kW  
230V~  
50/60 Hz



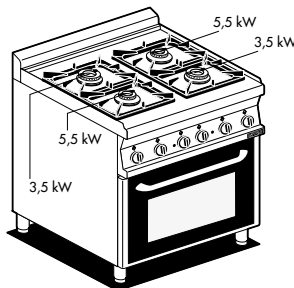
# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
COD. DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA ⚡ kW ⚡ kw ⚡ PREZZO/PRICE €  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kcal/h V~ PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## 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

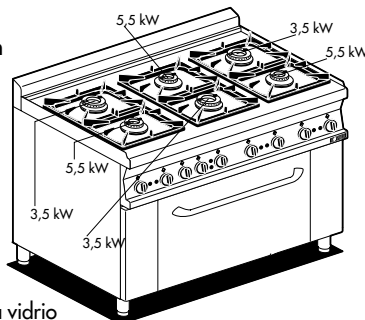
**3.444,00**  
98 / 0,68

⚡ 3,05 kW  
230V~  
50/60 Hz

- 06690862 **Porta vetro** • Glass door / • Glasür / • 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

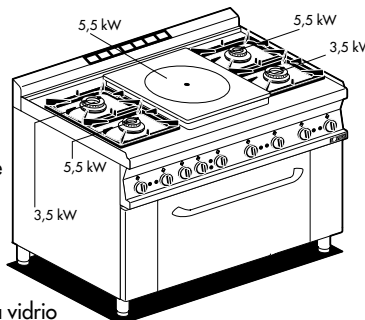
**3.853,00**  
107 / 0,83

⚡ 3,05 kW  
230V~  
50/60 Hz

- 06691062 **Porta vetro** • Glass door / • Glasür / • 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

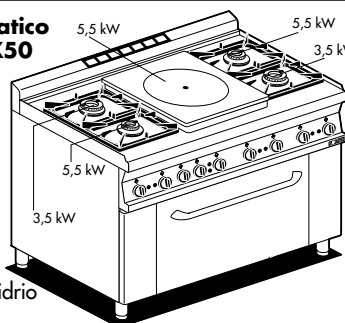
**3.962,00**  
165 / 0,83

⚡ 0,015 kW  
230V~  
50/60 Hz

- 06721050 **Porta vetro** • Glass door / • Glasür / • 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

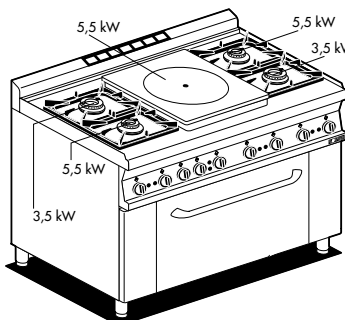
**3.851,00**  
165 / 0,83

⚡ 2,62 kW  
230V~  
50/60 Hz

- 06731060 **Porta vetro** • Glass door / • Glasür / • 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

**4.967,00**  
166 / 0,83

⚡ 3,05 kW  
230V~  
50/60 Hz

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

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

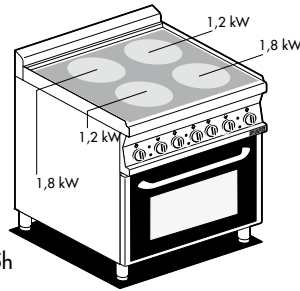
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kW \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE/€ \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO/€ \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

## CFMC4-66ET CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA Vetro cm. 58x44 Forno multifunzione - Camera cm. 46x37x35h

- Range threephase - Ceramic, Glass: cm. 58x44
- Multifunction oven - Chamber cm. 46x37x35h
- Elektroherd dreiphasing - Ceran-Kochfläche cm. 58x44
- Multifunktions-Ofen - cm. 46x37x35h
- Cuisinière triphase - Vitrocéramique Plaque cm. 58x44
- Four à fonctions multiples - cm. 46x37x35h
- Cocina trifasica - Placa vitrocerámica, cristal cm. 58x44
- Horno multifuncional - Cámara cm. 46x37x35h

- **cm. 60x60x90h**
- **Porta vetro** • Glass door / • Glastür / • Porte vitrée / • Puerta vidrio
- **Porta cieca inox** • Stainless steel door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox

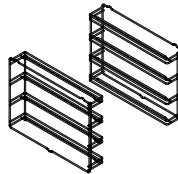


⚡ 9,05 kW \_\_\_\_\_ **3.742,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 70 / 0,51  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

06670632  
06670633

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

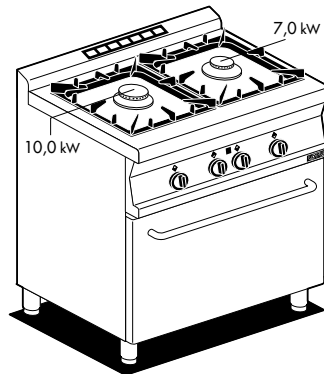
- 06460023 • Frame for oven plates GN 2/3, for CFM-66
- Auflangeschienen für Backbleche GN 2/3 für CFM-66
- Kit porte-plaques GN 2/3 pour CFM-66
- Portacazuelas GN2/3 para CFM-66



**71,00**  
5 / 0,030

## CF2-68G CUCINA A GAS 2 FUOCHI

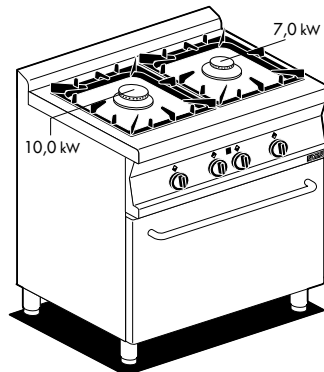
- 06780851 **Forno a gas GN 1/1 con grill cm. 68x38x34h**
- Gas range - N. 2 burners - Gas oven GN 1/1 with grill cm. 68x38x34h
  - Gasherd - N. 2 Kochstellen - Gas-Backofen GN 1/1 mit Grill cm. 68x38x34h
  - Fourneau gaz - N. 2 feux vifs - Four a gaz avec grill GN 1/1 cm. 68x38x34h
  - Cocina gas - N. 2 quemadores Horno a gas con asador GN 1/1 cm. 68x38x34h
- cm. 80x60x90h**



⚡ 21 kW \_\_\_\_\_ **2.951,00**  
18.060 kcal/h \_\_\_\_\_ 95 / 0,68

## CF2-68GEM CUCINA MISTA 2 FUOCHI CON - Forno elettrico statico GN 1/1 c/grill cm. 68x38x34h

- 06790861
- Combined range static oven GN 1/1 N. 2 burners Static oven cm. 68x38x34h
  - Gemischtherd statischer Ofen GN 1/1 N. 2 Kochstellen Statischer Ofen cm. 68x38x34h
  - Cuisinière mixte gaz four estático GN 1/1 N. 2 feux vifs Four statique cm. 68x38x34h
  - Cocina mixta horno estático GN 1/1 N. 2 quemadores Horno estático cm. 68x38x34h
- cm. 80x60x90h**

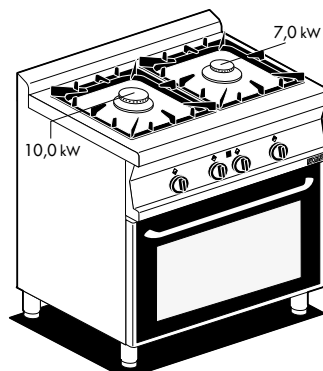


⚡ 17 kW \_\_\_\_\_ **2.951,00**  
14.620 kcal/h \_\_\_\_\_ 95 / 0,68

⚡ 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. 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. 80x60x90h**



⚡ 17 kW \_\_\_\_\_ **3.239,00**  
14.620 kcal/h \_\_\_\_\_ 95 / 0,68

⚡ 3,05 kW \_\_\_\_\_  
230V~  
50/60 Hz

06790862 **Porta vetro** • Glass door / • Glastür

• Porte vitrée / • Puerta vidrio

06790863 **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/PLUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW  
kcal/h

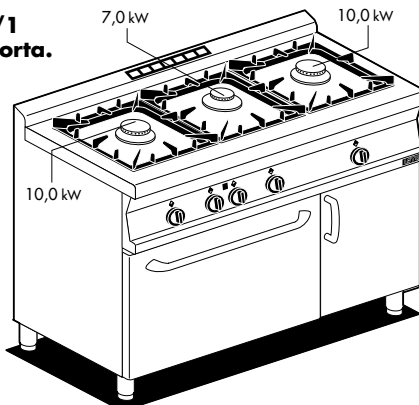
⚡ kW  
V~  
Hz

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

## CF3-612GV CUCINA A GAS 3 FUOCHI Forno a gas GN 1/1 con grill cm. 68x38x34h, vano neutro con porta.

06781251

- 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
- Forneau 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



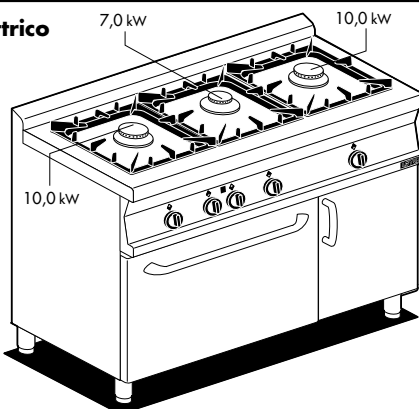
⚡ 31 kW  
26.660 kcal/h

3.616,00  
102 / 0,98

## CF3-612GEMV CUCINA MISTA 3 FUOCHI CON Forno elettrico statico GN 1/1 c/grill cm. 68x38x34h vano neutro con porta

06791261

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



⚡ 27 kW  
23.220 kcal/h

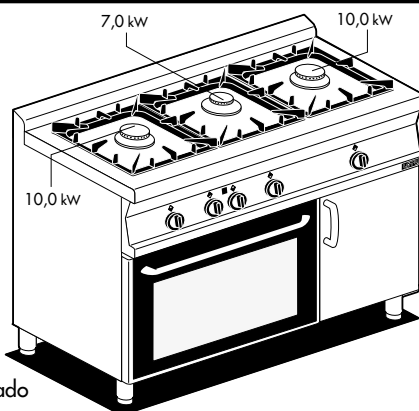
3.616,00  
102 / 0,98

⚡ 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

06791262

- 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



⚡ 27 kW  
23.220 kcal/h

3.884,00  
102 / 0,98

⚡ 3,05 kW  
230V~  
50/60 Hz

06791263

- **Porta vetro** • Glass door / • Glastür
- 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

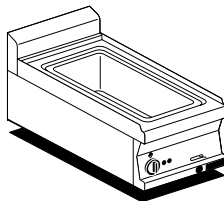
6 kW kcal/h  
7 kW V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CPT-64ET**  
16100430

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17**  
**Vasca cm. 31x33,5x22h (per GN 2/3)**  
**Rubinetto scarico**

- Pasta cooker threephase 17 lts.  
Tank cm. 31x33,5x22h (for GN 2/3) Drain-tap
- Nudelkocher dreiphasig lt.17  
Becken cm. 31x33,5x22h (für GN 2/3) Ablasshahn
- Cuiseur à pates triphase lt.17  
Cuve cm. 31x33,5x22h (pour GN 2/3)  
Robinet de vidange
- Cuece pasta trifásico lt.17  
Cuba cm. 31x33,5x22h (para GN 2/3)  
Grifo descarga  
**cm. 40x60x28h**



5 kW  
400V~3N  
230V~  
50/60 Hz  
**1.438,00**  
27 / 0,18

#### COMBINAZIONI

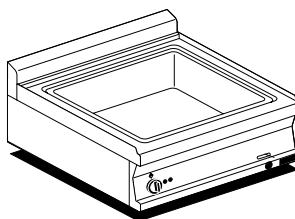
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPT-66ET**  
16100630

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25**  
**Vasca cm. 51x31x22h (per GN 1/1)**  
**Rubinetto scarico**

- Pasta cooker threephase 25 lts.  
Tank cm. 51x31x22h (for GN 1/1) Drain-tap
- Nudelkocher dreiphasig lt.25  
Becken cm. 51x31x22h (für GN 1/1) Ablasshahn
- Cuiseur à pates triphase lt.25  
Cuve cm. 51x31x22h (pour GN 1/1)  
Robinet de vidange
- Cuece pasta trifásico lt.25  
Cuba cm. 51x31x22h (para GN 1/1)  
Grifo descarga  
**cm. 60x60x28h**



7,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz  
**1.596,00**  
42 / 0,25

#### COMBINAZIONI

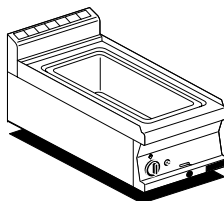
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPT-64G**  
16270450

**CUOCIPASTA A GAS CAPACITÀ LT. 13**  
**Vasca cm. 31x33,5x18h (per GN 2/3)**  
**Rubinetto scarico**

- Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts.  
Tank cm. 31x33,5x18h (for GN 2/3) Drain-tap
- Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt.13  
Becken cm. 31x33,5x18h (für GN 2/3)  
Ablasshahn
- Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13  
Cuve cm. 31x33,5x18h (pour GN 2/3)  
Robinet de vidange
- Cuece pasta gas Cuba 13 lt.  
Cuba cm. 31x33,5x18h (para GN 2/3)  
Grifo descarga  
**cm. 40x60x28h**



6 kW  
5.160 kcal/h  
**1.474,00**  
30 / 0,18

#### COMBINAZIONI

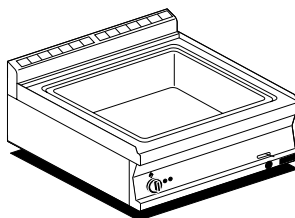
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPT-66G**  
16270650

**CUOCIPASTA A GAS CAPACITÀ LT. 19**  
**Vasca cm. 51x31x18h (per GN 1/1)**  
**Rubinetto scarico**

- Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts.  
Tank cm. 51x31x18h (for GN 1/1) Drain-tap
- Gas -Nudelkocher Beckeninhalt lt. 19  
Becken cm. 51x31x18h (für GN 1/1)  
Ablasshahn
- Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19  
Cuve cm. 51x31x18h (pour GN 1/1)  
Robinet de vidange
- Cuece pasta gas Cuba 19 lt.  
Cuba cm. 51x31x18h (para GN 1/1)  
Grifo descarga  
**cm. 60x60x28h**



9 kW  
7.740 kcal/h  
**1.734,00**  
45 / 0,25

#### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

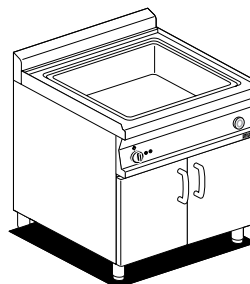
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

13,5 kW / 11.997 kcal/h  
400V~3N / 230V~  
50/60 Hz  
PREZZO/PRICE € / KG / M<sup>3</sup>  
81 / 0,51

**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 / 11.997 kcal/h  
400V~3N / 230V~  
50/60 Hz  
**2.783,00**  
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 / 11.997 kcal/h  
400V~3N / 230V~  
50/60 Hz  
**3.162,00**

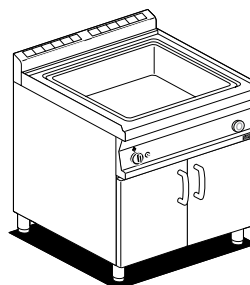
## COMBINAZIONI

- 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  
230V~  
50/60 Hz  
**3.127,00**  
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  
230V~  
50/60 Hz  
**3.344,00**

## COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple





# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

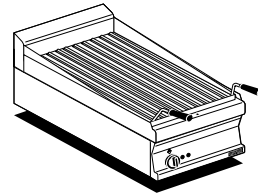
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW kcal/h  
⚡ kw V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CWT-64ET**  
16080430

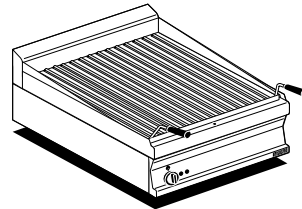
**GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE**  
**Griglia in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabile**  
• Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x42,5  
• Wurstbrater dreiphasig  
Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5  
• Grillade Triphase - Grille inox cm. 38x42,5  
• Parrilla trifásico Parrilla de acero inox regulable cm. 38x42,5  
**cm. 40x60x28h**



⚡ 4,8 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz  
**1.479,00**  
36 / 0,18

**CWT-66ET**  
16080630

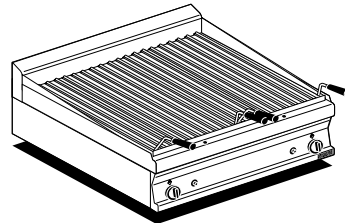
**GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE**  
**Griglia in acciaio inox cm. 58x42,5 regolabile**  
• Grill threephase - Stainless steel grill cm. 58x42,5  
• Wurstbrater dreiphasig  
Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 58x42,5  
• Grillade Triphase - Grille inox cm. 58x42,5  
• Parrilla trifásico  
Parrilla de acero inox regulable cm. 58x42,5  
**cm. 60x60x28h**



⚡ 6,3 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz  
**1.683,00**  
48 / 0,25

**CWT-68ET**  
16080830

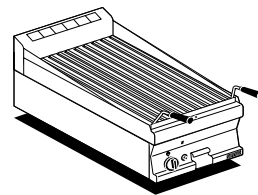
**GRIGLIA ELETTRICA TRIFASE**  
**N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabili 2 zone di cottura**  
• Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x42,5  
2 cooking areas  
• Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 - 2 Heizzonen  
• Grillade Triphase - 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  
**2.288,00**  
52 / 0,33

**CWT-64G**  
16250450

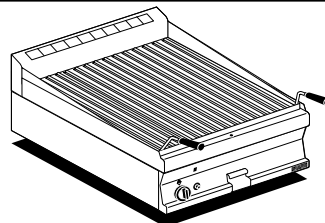
**GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA**  
**Griglia in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabile**  
• Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x42,5  
• Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5  
• Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm. 38x42,5  
• Parrilla a gas piedra lávica  
Parrilla de acero inox regulable cm. 38x42,5  
**cm. 40x60x28h**



⚡ 5,8 kW  
4.988 kcal/h  
**1.573,00**  
41 / 0,18

**CWT-66G**  
16250650

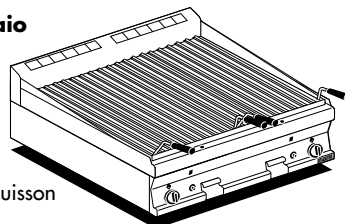
**GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA**  
**Griglia in acciaio inox cm. 58x42,5 regolabile**  
• Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 58x42,5  
• Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 58x42,5  
• Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm. 58x42,5  
• Parrilla a gas piedra lávica  
Parrilla de acero inox regulable cm. 58x42,5  
**cm. 60x60x28h**



⚡ 8,9 kW  
7.654 kcal/h  
**1.887,00**  
58 / 0,25

**CWT-68G**  
16250850

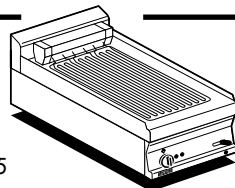
**GRIGLIA A GAS-PIETRALAVICA - N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x42,5 regolabili - 2 zone di cottura**  
• Charcoal grill gas  
N. 2 Stainless steel grill cm. 38x42,5 - 2 cooking areas  
• Gas-Lavasteingrill  
N. 2 einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x42,5 - 2 Heizzonen  
• Grille à gaz en pierre 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  
**2.535,00**  
62 / 0,33

**CWKT-64ET**  
16080431

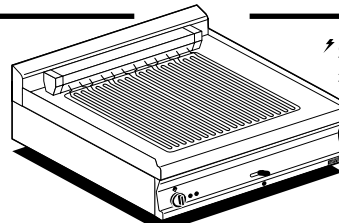
**GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x35 ribaltabile**  
• CONTACT Grill threephase - Stainless steel grill cm. 27x35  
• Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 27x35  
• Grillade triphase CONTACT - Grille inox cm 27x35  
• Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla de acero inox regulable cm 27x35  
**cm. 40x 60x 28h**



⚡ 3,36 kW  
400V~3N  
50/60 Hz  
**2.142,00**  
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  
**2.881,00**  
50 / 0,33

# MAGICLOTUS 60

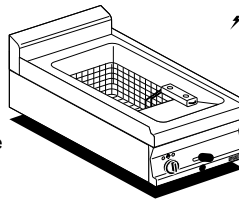
MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

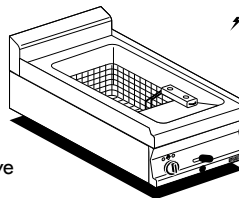
kw kcal/h V~ Hz PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

- F10T-63ET** **FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE - VASCA LT. 10 cm. 22x35x23h**  
16090330 **Con filtro e coperchio - Cesto cm. 20x30x10h Produzione patate 10 kg/h**
- Fryer threephase - Tank capacity 10 Lst. cm. 22x35x23h
  - Sieve and lid for pan - Basket cm. 20x30x10h - Production 10 kg/hr
  - Friteuse dreiphasing - Beckenininhalt 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**



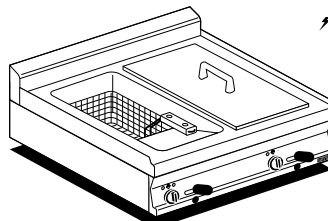
7,15 kW 1.132,00  
400V~3N 21 / 0,13  
230V~3  
50/60 Hz

- F10T-63EM** **FRIGGITRICE ELETTRICA MONOFASE - VASCA LT. 10 cm. 22x35x23h**  
16090310 **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 - Beckenininhalt 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**



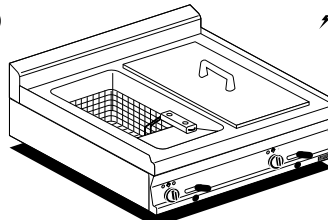
4 kW 977,00  
230V~ 20 / 0,13  
50/60 Hz

- F2/10T-66ET** **FRIGGITRICE ELETTRICA TRIFASE - VASCHE LT. 10+10**  
16090630 **cm. 22x35x23h Con filtro e coperchio - N. 2 cesti cm. 20x30x10h Produzione patate 20 kg/h**
- Fryer threephase - Tank capacity 10+10 Lst. cm. 22x35x23h
  - Sieve and lid for pan - N. 2 baskets cm. 20x30x10h Production 20 kg/hr
  - Friteuse dreiphasing - Beckenininhalt 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**



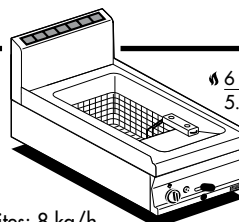
14,3 kW 2.002,00  
400V~3N 37 / 0,25  
230V~3  
50/60 Hz

- F2/10T-66EM** **FRIGGITRICE ELETTRICA MONOFASE - VACHE LT. 10+10**  
16090610 **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 - Beckenininhalt 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**



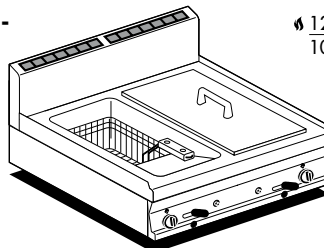
8 kW 1.696,00  
230V~ 34 / 0,25  
50/60 Hz

- F8T-63G** **FRIGGITRICE A GAS - VASCA LT. 8 cm. 22x27,5x22h**  
16260350 **Con filtro e coperchio - cesto 20x24x9h - Produzione patate: 8 kg/h**
- Gas fryer - Tank capacity 8 lts. cm. 22x27,5x22h - Basket cm. 20x24x9h Production: 8kg/h
  - Gas-einzelfriteuse - Beckenininhalt 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 1.354,00  
5.160 kcal/h 23 / 0,13

- F2/8T-66G** **FRIGGITRICE A GAS - VASCHE LT. 8+8 cm. 22x27,5x22h -**  
16260650 **Con filtro e coperchio - N. 2 cesti 20x24x9h Produzione patate: 16 kg/h**
- Gas fryer - Tank capacity 8+8 lts. cm. 22x27,5x22h N. 2 baskets cm. 20x24x9h Production: 16 kg/h
  - Gas-einzelfriteuse - Beckenininhalt 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 2.352,00  
10.320 kcal/h 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/VOLTAGE

⚡ kW  
kcal/h

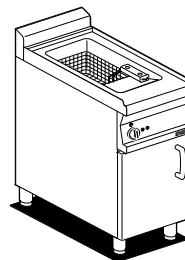
⚡ V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**



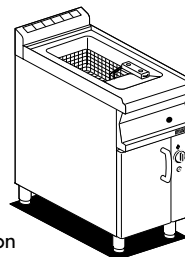
⚡ 11,95 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**1.917,00**  
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**



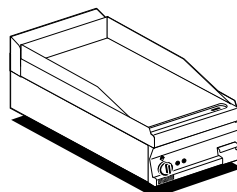
⚡ 10,5 kW  
9.020 kcal/h

**2.159,00**  
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



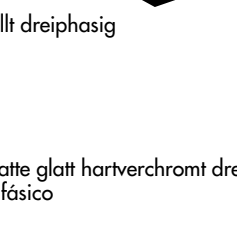
⚡ 4,5 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**1.014,00**  
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



**1.164,00**  
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



**1.391,00**  
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**

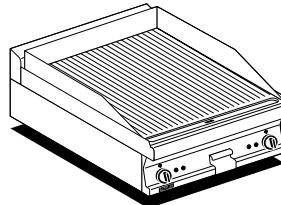


**1.524,00**  
49 / 0,18

**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

**1.330,00**  
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

**1.448,00**  
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

**1.584,00**  
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

**1.800,00**  
66 / 0,25

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  $\frac{kW}{kcal/h}$   $\frac{V}{Hz}$  PREZZO/PRICE €  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## FTLRT-66ETS FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE

- 16060635
- 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

1.923,00  
66 / 0,25

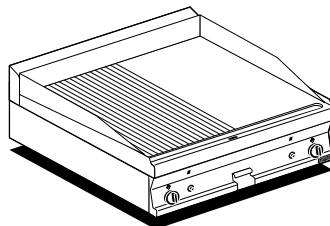
## FTRT-66ETS FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE

- 16060636
- 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

2.053,00  
66 / 0,25

## FTLT-68ET FRY-TOP LISCIO TRIFASE

- 16060831
- Fry-top smooth griddle threephase
  - Griddleplatte glatt dreiphasig
  - Plaque lisse triphase
  - Fry-top liso trifásico



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

1.959,00  
81 / 0,33

## FTLRT-68ET FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE

- 16060832
- 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

2.084,00  
81 / 0,33

## FTRT-68ET FRY-TOP RIGATO TRIFASE

- 16060833
- Fry-top grooved griddle threephase / • Griddleplatte gerillt dreiphasig
  - Plaque nervurée triphase / • Fry-top estriado trifásico

2.207,00  
81 / 0,33

## FTLRT-68ETS FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE

- 16060834
- Fry-top chromed smooth griddle threephase / • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig
  - Plaque lisse chromée triphase / • Fry-top liso cromado trifásico

2.402,00  
81 / 0,33

## FTLRT-68ETS FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE

- 16060835
- 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

2.528,00  
81 / 0,33

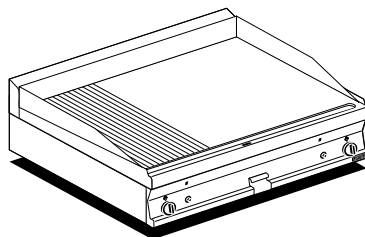
## FTRT-68ETS FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE

- 16060836
- 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

2.653,00  
81 / 0,33

## FTLT-610ET FRY-TOP LISCIO TRIFASE

- 16061031
- Fry-top smooth griddle threephase
  - Griddleplatte glatt dreiphasig
  - Plaque lisse triphase
  - Fry-top liso trifásico



11,25 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

2.229,00  
88 / 0,37

## FTLRT-610ET FRY-TOP 3/5 LISCIO + 2/5 RIGATO TRIFASE

- 16061032
- 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

2.363,00  
88 / 0,37

## FTRT-610ET FRY-TOP RIGATO TRIFASE

- 16061033
- Fry-top grooved griddle threephase / • Griddleplatte gerillt dreiphasig
  - Plaque nervurée triphase / • Fry-top estriado trifásico

2.498,00  
88 / 0,37

## FTLT-610ETS FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE

- 16061034
- Fry-top chromed smooth griddle threephase / • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig
  - Plaque lisse chromée triphase / • Fry-top liso cromado trifásico

2.654,00  
88 / 0,37



# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

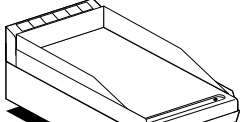
⚡ kW  
kcal/h

⚡ kw  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>FTLRT-610ETS</b>	<b>FRY-TOP 3/5 LISCIO + 2/5 RIGATO CROMATO TRIFASE</b>		⚡ 11,25 kW	<b>2.780,00</b>
16061035	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top 3/5 smooth threephase + 2/5 gr. chrome threephase</li> <li>Griddleplatte 3/5 glatt + 2/5 gerillt hartverchromt dreiphasig</li> <li>Plaque 3/5 lisse + 2/5 nervurée chromée triphase</li> <li>Fry-top 3/5 liso + 2/5 estriado cromado trifásico</li> </ul>		400V~3N	88 / 0,37
			50/60 Hz	

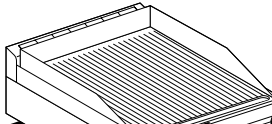
<b>FTRT-610ETS</b>	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE</b>			<b>2.917,00</b>
16061036	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top grooved chromed griddle threephase / • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig</li> <li>Plaque nervurée chromée triphase / • Fry-top estriado cromado trifásico</li> <li><b>Piastra / plate / Platte / plaque / plancha - cm 99,5x45</b></li> <li><b>cm. 100x60x28h</b></li> </ul>			88 / 0,37

<b>FTLT-64G</b>	<b>FRY-TOP LISCIO GAS</b>		⚡ 6 kW	<b>1.088,00</b>
16230451	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top smooth gas</li> <li>Gas-griddleplatte glatt</li> <li>Plaque lisse gaz</li> <li>Fry-top liso gas</li> </ul>		5.160 kcal/h	47 / 0,18

<b>FTRT-64G</b>	<b>FRY-TOP RIGATO GAS</b>			<b>1.191,00</b>
16230453	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt</li> <li>Plaque nervurée gaz / • Fry-top estriado gas</li> </ul>			47 / 0,18

<b>FTLT-64GS</b>	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS</b>			<b>1.446,00</b>
16230454	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top sm. chrome griddle-gas / • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt</li> <li>Plaque lisse chromée gaz / • Fry-top liso cromado gas</li> </ul>			47 / 0,18

<b>FTRT-64GS</b>	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS</b>			<b>1.593,00</b>
16230456	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top grooved chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt</li> <li>Plaque nervurée chromée gaz / • Fry-top estriado cromado gas</li> <li><b>Piastra / plate / Platte / plaque / plancha - cm 39,5x45</b></li> <li><b>cm. 40x60x28h</b></li> </ul>			47 / 0,18

<b>FTLT-66G</b>	<b>FRY-TOP LISCIO GAS</b>		⚡ 9 kW	<b>1.551,00</b>
16230651	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top smooth gas</li> <li>Gas-griddleplatte glatt</li> <li>Plaque lisse gaz</li> <li>Fry-top liso gas</li> </ul>		7.740 kcal/h	65 / 0,25

<b>FTLRT-66G</b>	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS</b>			<b>1.666,00</b>
16230652	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. gas</li> <li>Gas-griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt</li> <li>Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz</li> <li>Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas</li> </ul>			65 / 0,25

<b>FTRT-66G</b>	<b>FRY-TOP RIGATO GAS</b>			<b>1.782,00</b>
16230653	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt</li> <li>Plaque nervurée gaz / • Fry-top estriado gas</li> </ul>			65 / 0,25

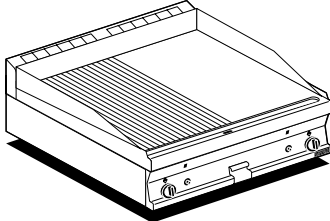
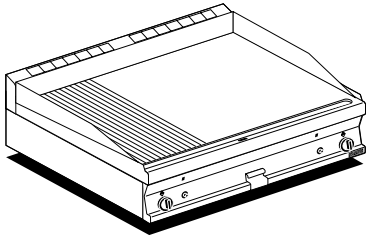
<b>FTLT-66GS</b>	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS</b>			<b>1.866,00</b>
16230654	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top sm. chrome griddle-gas / • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt</li> <li>Plaque lisse chromée gaz / • Fry-top liso cromado gas</li> </ul>			65 / 0,25

<b>FTLRT-66GS</b>	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS</b>			<b>1.910,00</b>
16230655	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte 1/2 gl + 1/2 ge hartverchromt</li> <li>Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz / • Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas</li> </ul>			65 / 0,25

<b>FTRT-66GS</b>	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS</b>			<b>2.004,00</b>
16230656	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top grooved chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt</li> <li>Plaque nervurée chromée gaz / • Fry-top estriado cromado gas</li> <li><b>Piastra / plate / Platte / plaque / plancha - cm 59,5x45</b></li> <li><b>cm. 60x60x28h</b></li> </ul>			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	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>FTLT-68G</b> 16230851	<b>FRY-TOP LISCIO GAS</b> • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • Fry-top liso gas		$\frac{12}{10.320}$	<b>2.145,00</b> 83 / 0,33
<b>FTLRT-68G</b> 16230852	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS</b> • 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			<b>2.222,00</b> 83 / 0,33
<b>FTRT-68G</b> 16230853	<b>FRY-TOP RIGATO GAS</b> • Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt • Plaque nervurée gaz / • Fry-top estriado gas			<b>2.363,00</b> 83 / 0,33
<b>FTLT-68GS</b> 16230854	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS</b> • Fry-top sm. chrome griddle-gas / • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt • Plaque lisse chromée gaz / • Fry-top liso cromado gas			<b>2.550,00</b> 83 / 0,33
<b>FTLRT-68GS</b> 16230855	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS</b> • 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			<b>2.610,00</b> 83 / 0,33
<b>FTRT-68GS</b> 16230856	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS</b> • Fry-top grooved chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt • Plaque nervurée chromée gaz / • Fry-top estriado cromado gas • <b>Piastra / plate / Platte / plaque / plancha - cm 79,5x45</b> <b>cm. 80x60x28h</b>			<b>2.750,00</b> 83 / 0,33
<b>FTLT-610G</b> 16231051	<b>FRY-TOP LISCIO GAS</b> • Fry-top smooth gas • Gas-griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • Fry-top liso gas		$\frac{15}{12.900}$	<b>2.453,00</b> 89 / 0,37
<b>FTLRT-610G</b> 16231052	<b>FRY-TOP 3/5 LISCIO + 2/5 RIGATO GAS</b> • 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			<b>2.589,00</b> 89 / 0,37
<b>FTRT-610G</b> 16231053	<b>FRY-TOP RIGATO GAS</b> • Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt • Plaque nervurée gaz / • Fry-top estriado gas			<b>2.825,00</b> 89 / 0,37
<b>FTLT-610GS</b> 16231054	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS</b> • Fry-top sm. chrome griddle-gas / • Gas-griddleplatte glatt hartverchromt • Plaque lisse chromée gaz / • Fry-top liso cromado gas			<b>2.862,00</b> 89 / 0,37
<b>FTLRT-610GS</b> 16231055	<b>FRY-TOP 3/5 LISCIO + 2/5 RIGATO CROMATO GAS</b> • 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			<b>2.986,00</b> 89 / 0,37
<b>FTRT-610GS</b> 16231056	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS</b> • Fry-top grooved chrome griddle gas / • Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt • Plaque nervurée chromée gaz / • Fry-top estriado cromado gas • <b>Piastra / plate / Platte / plaque / plancha - cm 99,5x45</b> <b>cm. 100x60x28h</b>			<b>3.111,00</b> 89 / 0,37

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

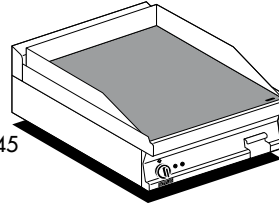
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**

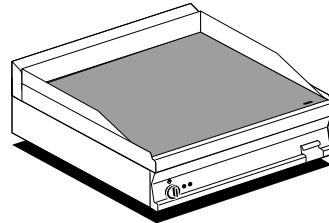


⚡ 2,2 kW \_\_\_\_\_ **1.507,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 24 / 0,18  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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**

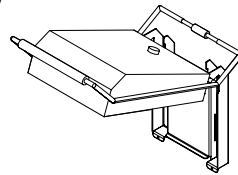


⚡ 3,3 kW \_\_\_\_\_ **2.188,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 35 / 0,25  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 MAQUINA +cm.8)
- cm. 32x61x41h**

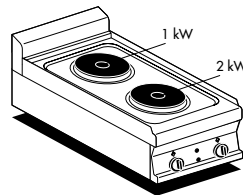


⚡ 2,9 kW \_\_\_\_\_ **919,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 20 / 0,18  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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**

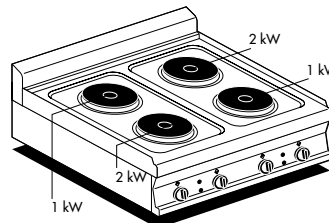


⚡ 3 kW \_\_\_\_\_ **618,00**  
400V~2N \_\_\_\_\_ 16 / 0,13  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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**

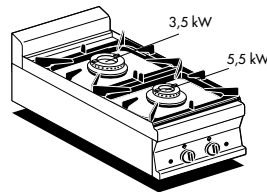


⚡ 6 kW \_\_\_\_\_ **995,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 27 / 0,25  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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**

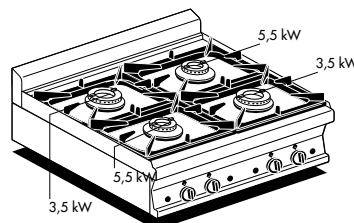


⚡ 9 kW \_\_\_\_\_ **933,00**  
7.740 kcal/h \_\_\_\_\_ 20 / 0,13

**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**

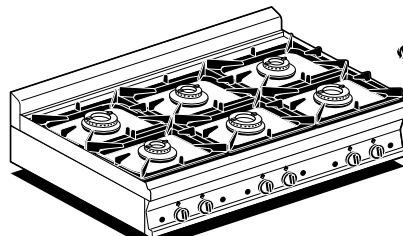


⚡ 18 kW \_\_\_\_\_ **1.468,00**  
15.480 kcal/h \_\_\_\_\_ 31 / 0,25

**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 \_\_\_\_\_ **2.363,00**  
23.220 kcal/h \_\_\_\_\_ 63 / 0,37

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

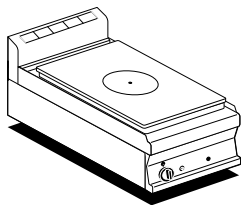
⚡ kW  
V-  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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



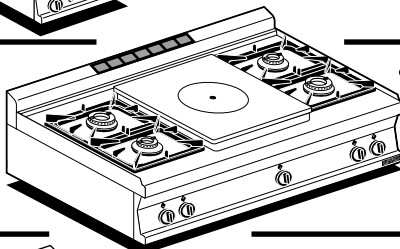
⚡ 5,5 kW  
4.730 kcal/h

**1.520,00**  
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



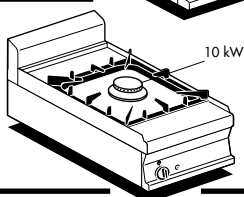
⚡ 23,5 kW  
20.210 kcal/h

**3.245,00**  
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



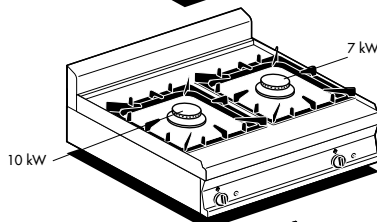
⚡ 10 kW  
8.600 kcal/h

**903,00**  
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



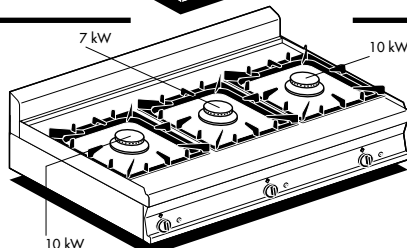
⚡ 17 kW  
14.620 kcal/h

**1.427,00**  
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



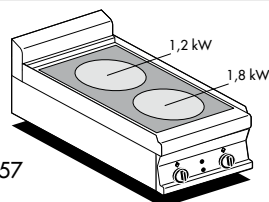
⚡ 27 kW  
23.220 kcal/h

**2.087,00**  
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



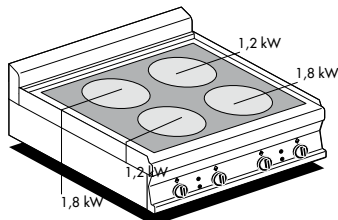
⚡ 3 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**1.368,00**  
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



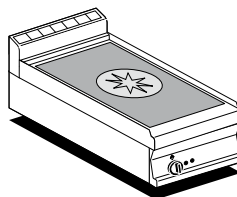
⚡ 6 kW  
400V~3N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**2.331,00**  
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)



⚡ 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

**4.546,00**  
23 / 0,18

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

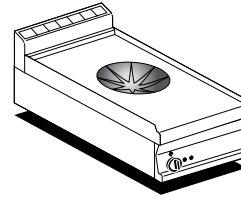
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

## PCIWT-64ET PIANI COTTURA A INDUZIONE WOK

16030434

**1 piastra induzione - Vetro Ø 30 cm  
(non posizionare su forni o cassettiere)**

- Three-phase wok induction cooking top 1 glass induction plates Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers)
  - Induktions-Kochplatte dreiphasig Wok 1 Glasinduktionsplatten Ø 30 cm (nicht Platz auf Ofen 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 \_\_\_\_\_

**4.458,00**

23 / 0,18

## PCIWT-64ETD Comandi digitali / • Digital controls / • Digitale Steuerungen

16030439

- Commandes numériques / • Controles digitales

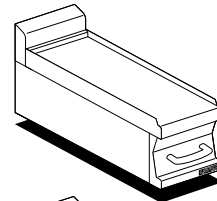
**4.702,00**

23 / 0,18

## PLT-63 PIANO DI LAVORO CON CASSETTO

16010300

- Worktop with drawer
  - Arbeitsplatte mit Schublade
  - Plan de travail avec tiroir
  - Sobre de tabajo con cajón
- cm. 30x60x28h**



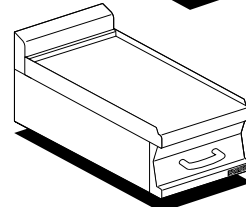
**424,00**

21 / 0,16

## PLT-64 PIANO DI LAVORO CON CASSETTO

16010400

- Worktop with drawer
  - Arbeitsplatte mit Schublade
  - Plan de travail avec tiroir
  - Sobre de tabajo con cajón
- cm. 40x60x28h**



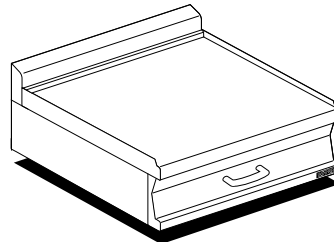
**446,00**

22 / 0,18

## PLT-66 PIANO DI LAVORO CON CASSETTO

16010600

- Worktop with drawer
  - Arbeitsplatte mit Schublade
  - Plan de travail avec tiroir
  - Sobre de tabajo con cajón
- cm. 60x60x28h**



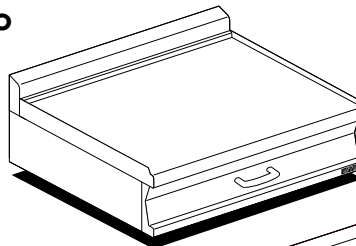
**637,00**

25 / 0,25

## PLT-68 PIANO DI LAVORO CON CASSETTO

16010800

- Worktop with drawer
  - Arbeitsplatte mit Schublade
  - Plan de travail avec tiroir
  - Sobre de tabajo con cajón
- cm. 80x60x28h**



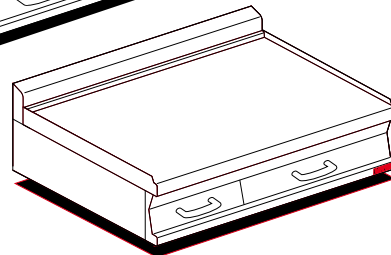
**780,00**

38 / 0,33

## PLT-610 PIANO DI LAVORO CON 2 CASSETTI

16011000

- Worktop with 2 drawers
  - Arbeitsplatte mit 2 Schubladen
  - Plan de travail avec 2 tiroirs
  - Sobre de tabajo con 2 cajones
- cm. 100x60x28h**



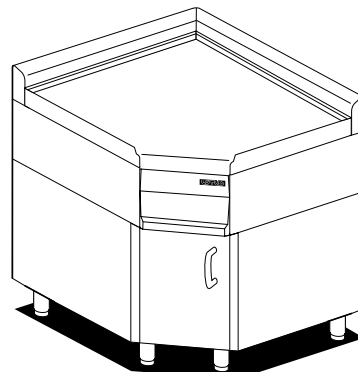
**1.082,00**

51 / 0,37

## PLA-68 PIANO DI LAVORO AD ANGOLO SU MOBILE

06010801

- Corner base with door
  - Eckschrank mit Tür
  - Placard d'angle avec porte
  - Base angular con puerta
- cm. 80÷80x60x90h**



**1.291,00**

50 / 0,78

# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

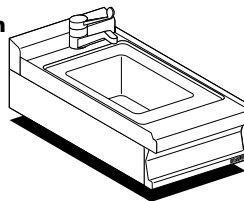
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## LAT-64 LAVELLO 1 VASCA - Rubinetto a leva - vasca cm 29x35x14h

16020400

- 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**



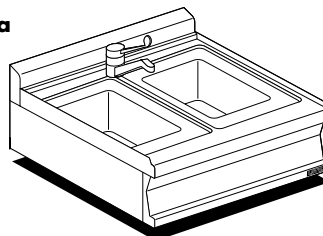
**759,00**  
20 / 0,18

## LAT-68 LAVELLO 2 VASCHE cm 29x35x14h - Rubinetto a leva

16020800

- 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**



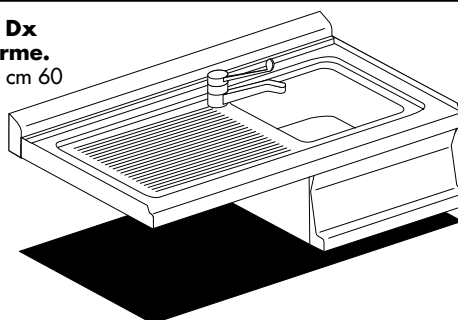
**1.155,00**  
32 / 0,33

## LAT-610DX LAVELLO PREDISPOSTO - Vasca cm 29x35x14h Dx Sgocciolatoio cm 60 Sx - Rubinetto a leva a norme.

16021000

- 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 évier - 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**



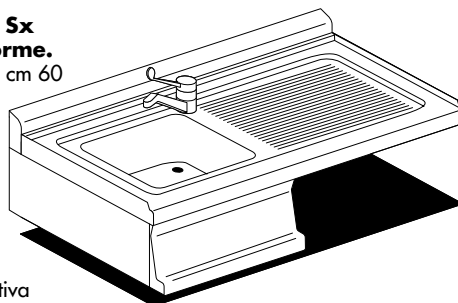
**1.046,00**  
36 / 0,37

## LAT-610SX LAVELLO PREDISPOSTO - Vasca cm 29x35x14h Sx Sgocciolatoio cm 60 Dx - Rubinetto a leva a norme.

16021001

- 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 évier - 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**



**1.046,00**  
36 / 0,37

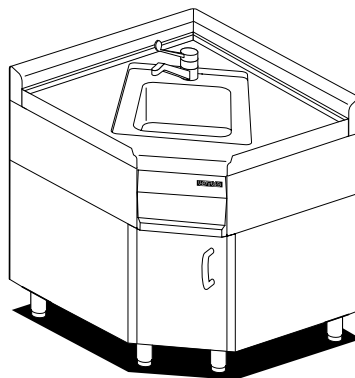
## LAA-68 LAVELLO AD ANGOLO SU MOBILE

06020801

- Corner base with sink and door
- Eckschrank mit Spülbecken und mit Tür
- Placard d'angle avec porte et évier
- Con fregadero y puerta

**cm. 80+80x60x90h**

Vasca / Bowl / Becken / Cuve / Cuba cm 50x40x20h



**1.560,00**  
50 / 0,78



# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

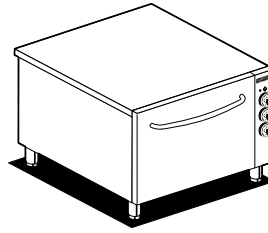
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**MFM-68EM**  
06490812

**BASE CON Forno elettrico multifunzione  
cm. 46x37x35h - porta vetro  
(non sovrapporre elementi ad induzione)**

- Stand with Multifunction electric oven cm. 46x37x35h  
Glass door (no induction top)
  - Unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 46x37x35h  
Glastür (nicht Induktions)
  - Placard avec Four électrique à fonctions multiples  
cm. 46x37x35h - Porte vitrée (il faut pas de induction)
  - Mueble con Horno eléctrico multifuncional cm. 46x37x35h  
Puerta vidrio (no inducción)
- cm. 80x57,5x57h**



⚡ 3,05 kW \_\_\_\_\_ **2.252,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 51 / 0,35  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

06490813

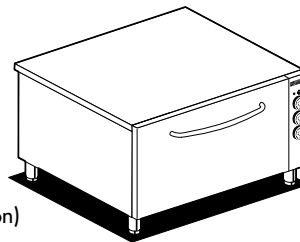
**Porta cieca inox (non sovrapporre elementi ad induzione)**

- Stainless steel door (no induction top)
- Edelstahltür (nicht Induktions)
- Porte acier inoxydable (il faut pas de induction)
- Puerta ciega inox (no inducción)

**MFM-610EM**  
06491012

**BASE CON Forno elettrico multifunzione  
GN 1/1 cm. 64x37x35h - porta vetro  
(non sovrapporre elementi ad induzione)**

- Stand with Multifunction electric oven GN 1/1  
cm. 64x37x35h - Glass door (no induction top)
  - Unterbau mit Multifunktions-Elektroofen GN 1/1  
cm. 64x37x35h - Glastür (nicht Induktions)
  - Placard avec Four électrique à fonctions multiples  
GN 1/1 cm. 64x37x35h - Porte vitrée (il faut pas de induction)
  - Mueble con Horno eléctrico multifuncional GN 1/1  
cm. 64x37x35h - Puerta vidrio (no inducción)
- cm. 100x57,5x57h**



⚡ 3,05 kW \_\_\_\_\_ **2.486,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 59 / 0,43  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

06491013

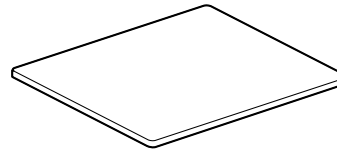
**Porta cieca inox (non sovrapporre  
elementi ad induzione)**

- Stainless steel door (no induction top)
- Edelstahltür (nicht Induktions)
- Porte acier inoxydable (il faut pas de induction)
- Puerta ciega inox (no inducción)

**CMF-68**  
06490800

**COPERCHIO per MFM-68E**

- Lid for MFM-68E
  - Berichterstattung für MFM-68E
  - Couvercle pour MFM-68E
  - Cubertura para MFM-68E
- cm. 80x54x 2,8h**



**163,00**  
4 / 0,015

**CMF-610**  
06491000

**COPERCHIO per MFM-610E**

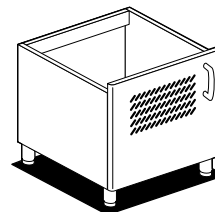
- Lid for MFM-610E
  - Berichterstattung für MFM-610E
  - Couvercle pour MFM-610E
  - Cubertura para MFM-610E
- cm. 100x54x 2,8h**

**208,00**  
5 / 0,02

**MPI-64**  
06410403

**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. 40x51x57h**



**518,00**  
18,5 / 0,16

# MAGICLOTUS 60

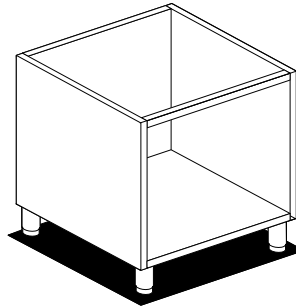
MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## BASE NEUTRA

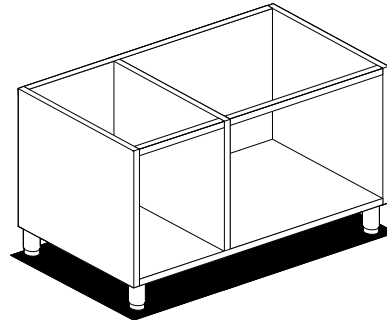
- Stand / • Offener Unterbau
- Placard ouvert / • Mueble base



<b>M-63</b> 06410300	<b>30x48,5x57h</b>	<b>288,00</b> 13 / 0,14
<b>M-64</b> 06410400	<b>40x48,5x57h</b>	<b>323,00</b> 15 / 0,16
<b>M-66</b> 06410600	<b>60x48,5x57h</b>	<b>357,00</b> 19 / 0,23
<b>M-67</b> 06410700	<b>70x48,5x57h</b>	<b>392,00</b> 20 / 0,25
<b>M-68</b> 06410800	<b>80x48,5x57h</b>	<b>419,00</b> 22 / 0,30

<b>288,00</b> 13 / 0,14
<b>323,00</b> 15 / 0,16
<b>357,00</b> 19 / 0,23
<b>392,00</b> 20 / 0,25
<b>419,00</b> 22 / 0,30

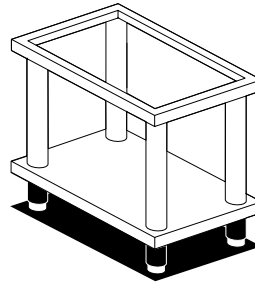
<b>M-69</b> 06410900	<b>90x48,5x57h</b>	<b>522,00</b> 25 / 0,33
<b>M-610</b> 06411000	<b>100x48,5x57h</b>	<b>545,00</b> 27 / 0,38
<b>M-612</b> 06411200	<b>120x48,5x57h</b>	<b>582,00</b> 32 / 0,43



<b>522,00</b> 25 / 0,33
<b>545,00</b> 27 / 0,38
<b>582,00</b> 32 / 0,43

## CAVALLETTO BASE

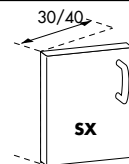
- Support / • Untergestell
- Piedement simple / • Soporte base



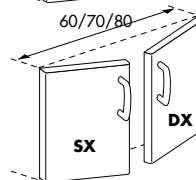
<b>S-63</b> 06400300	<b>30x48,5x57h</b>	<b>334,00</b> 18 / 0,14
<b>S-64</b> 06400400	<b>40x48,5x57h</b>	<b>351,00</b> 19 / 0,16
<b>S-66</b> 06400600	<b>60x48,5x57h</b>	<b>364,00</b> 23 / 0,23
<b>S-68</b> 06400800	<b>80x48,5x57h</b>	<b>449,00</b> 26 / 0,30
<b>S-610</b> 06401000	<b>100x48,5x57h</b>	<b>490,00</b> 29 / 0,38

<b>334,00</b> 18 / 0,14
<b>351,00</b> 19 / 0,16
<b>364,00</b> 23 / 0,23
<b>449,00</b> 26 / 0,30
<b>490,00</b> 29 / 0,38

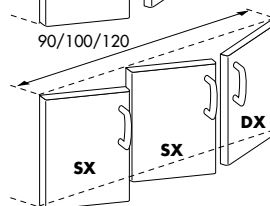
<b>PM-63DX</b> 06430300	<b>PORTA 300 DESTRA</b> • Right door 300 / • Rechte Tür 300 • Porte droite 300 / • Puerta derecha 300	<b>152,00</b> 2,5 / 0,01
----------------------------	---	-----------------------------



<b>PM-63SX</b> 06430301	<b>PORTA 300 SINISTRA</b> • Left door 300 / • Linke Tür 300 • Porte gauche 300 / • Puerta izquierda 300	<b>152,00</b> 2,5 / 0,01
----------------------------	---	-----------------------------



<b>PM-64DX</b> 06430400	<b>PORTA 400 DESTRA</b> • Right door 400 / • Rechte Tür 400 • Porte droite 400 / • Puerta derecha 400	<b>157,00</b> 3,5 / 0,01
----------------------------	---	-----------------------------



<b>PM-64SX</b> 06430401	<b>PORTA 400 SINISTRA</b> • Left door 400 / • Linke Tür 400 • Porte gauche 400 / • Puerta izquierda 400	<b>157,00</b> 3,5 / 0,01
----------------------------	---	-----------------------------

MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## CASSETTIERA 300/400/600

### N. 2 cassetti con vasca inox guide telescopiche

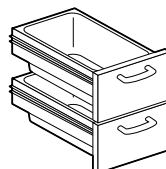
- Drawer set 300/400/600
- N. 2 drawers with inox pans telescopic guides
- Schubladen - N. 2 Schubladen mit chromnickelstahl Telescopeinführungen
- Tiroirs pour meuble de 300/400/600
- N. 2 tiroirs avec cuve inox guides télescopiques
- Cajonera 300/400/600
- N. 2 cajones con cuba de acero inox guías telescópicas

### SOLO BASI

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

**C-63**  
06440320

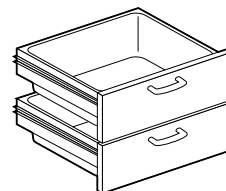
**cm. 29,5x51x47,5h**



**541,00**  
8 / 0,06

**C-64**  
06440420

**cm. 39,5x51x47,5h**



**557,00**  
9 / 0,07

**C-66**  
06440620

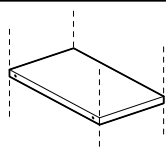
**cm. 59,5x51x47,5h**

**651,00**  
14 / 0,16

**R-63**  
06450300

### RIPIANO 300

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



### SOLO BASI

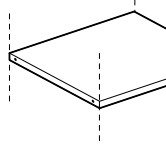
- only for stand
- nur für unterbau
- seulement pour placard
- solo para mueble

**66,00**  
1,5 / 0,006

**R-64**  
06450400

### RIPIANO 400

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



**73,00**  
2,5 / 0,010

**R-66**  
06450600

### RIPIANO 600

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

**83,00**  
3 / 0,010

## 544023800 RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA

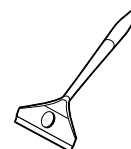
- Scraper for gooved plate
- Schaber für gerillte Kochplatte
- Raclor pour plaque nervurée
- Rasqueta para placa ranurada



**50,00**

## 531040800 RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA

- Scraper for smooth chromed plate
- Schaber für glatte verchromte Platte
- Raclor 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 Klängen für Schaber
- Kit de 10 lames pour raclor
- Kit de 10 cuchillas para rasqueta



**32,00**

**T-FT**  
09580060

### TAPPO PER FRY-TOP

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

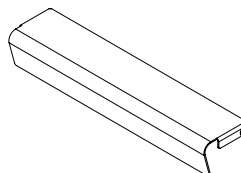


**195,00**

**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**



**100,00**

**PFT-66/76**  
06620600

**cm. 58x8x6h**

**135,00**

**PFT-68/78**  
06620800

**cm. 78x8x6h**

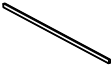

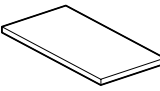
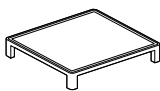
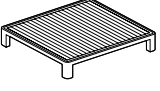


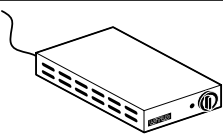

**170,00**

**PFT-610**  
06621000

**cm. 98x8x6h**

**193,00**

# MAGICLOTUS 60


MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>CG-60</b> 06560000	<b>COPRIGIUNTO</b> • Joint cover / • Klemmsteg / • Couver-joint / • Cubre junta <b>cm. 0,7x52x1,2h</b>			<b>29,00</b> 0,12 / 0,001
<b>06550400</b>	<b>COPERCHIO BRF-64</b> • Lid BRF-64 / • Deckel BRF-64 • Couvercle BRF-64 / • Tapa BRF-64 <b>cm. 33x45x5h</b>			<b>109,00</b> 1 / 0,003
<b>06550600</b>	<b>COPERCHIO BRT-66</b> • Lid BRF-66 / • Deckel BRF-66 • Couvercle BRF-66 / • Tapa BRF-66 <b>cm. 51x42x3h</b>			<b>110,00</b> 2 / 0,005
<b>TG-63</b> 06580300	<b>TAGLIERE PLASTICA</b> • Plastic chopping-board • Schneidebrett • Plan de découpe • Picador de plástico <b>cm. 29x52,5x2,5h</b>			<b>101,00</b> 4 / 0,010
<b>TG-64</b> 06580400	<b>cm. 39x52,5x2,5h</b>			<b>110,00</b> 6 / 0,015
<b>TG-66</b> 06580600	<b>cm. 59x52,5x2,5h</b>			<b>184,00</b> 9 / 0,020
<b>TG-68</b> 06580800	<b>cm. 79x52,5x2,5h</b>			<b>217,00</b> 11 / 0,025
<b>PLF/62</b> 06590421	<b>PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI</b> • Smooth griddle plate 2 burners • Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen • Plaque lisse 2 feux • Plancha lisa 2 quemadores <b>cm. 29x50</b>			<b>179,00</b> 15 / 0,010
<b>PRF/62</b> 06590423	<b>PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI</b> • Grooved griddle plate 2 burners • Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen • Plaque nervurée 2 feux • Plancha estriada 2 quemadores <b>cm. 29x50</b>			<b>263,00</b> 15 / 0,010
<b>533009100</b>	<b>GRIGLIA DI RIDUZIONE</b> • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • Rejilla de reducción <b>cm. 15x15</b>			<b>17,00</b> 0,2 / 0,001
<b>533009200</b>	<b>GRIGLIA DI RIDUZIONE PER PC1/2/3T E CF2/3</b> • 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 <b>cm. 25x25</b>			<b>30,00</b> 0,2 / 0,001
<b>RV</b> 08660410	<b>RISCALDANTE VANO CUCINA</b> • Heater for cooker cabinet • Heizer für Herden-Schränkelement • Réchauffeur pour armoire du fourneau • Calefacción para armario neutro de la cocina <b>cm. 32x48,5x8h</b>		$\neq$ 0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>710,00</b> 8 / 0,03
<b>KIT-WOK</b> 09580040	<b>KIT WOK - fiamma verticale</b> <b>solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa</b> • 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 parrillas de hierro colado <b>cm. Ø26x16h</b>			<b>332,00</b> 5 / 0,01

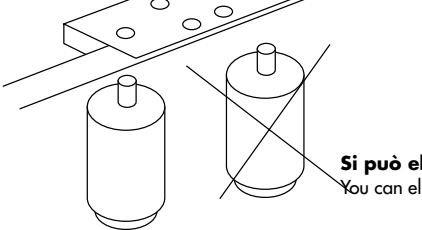
# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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


PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

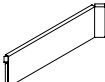
<b>544439900</b>	<b>ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa</b> • Wok ring - only for cast iron grills • Wok Aufsatzring - nur für Roste aus Gusseisen • Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • Anillo Wok - solo para parrilas de hierro colado <b>Ø cm. 22,5x3,5</b>		<b>123,00</b> 2 / 0,006
------------------	---	---	----------------------------

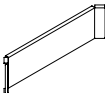
<b>SIA-7/9</b> 08480000	<b>STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI</b> Lower bracket to join two item		<b>48,00</b> 2 / 0,001
----------------------------	---	--	---------------------------

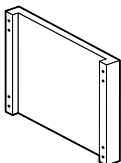
**Si può eliminare**  
You can eliminate

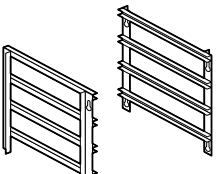
<b>SR-100</b> 50900001	<b>SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno</b> • Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • Equipo 4 ruedas Ø 100x30, 2 con frenos <b>cm. 12,7h</b>		<b>280,00</b> 1 / 0,01
---------------------------	---	--	---------------------------

<b>ZB</b> 01410000	<b>ZOCCOLATURA BASE</b> • Front plinth / • Grundsockel • Plinthe frontal / • Zocolos base <b>a mt.</b>		<b>112,00</b>
-----------------------	---	---	---------------

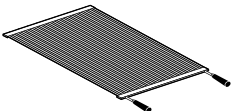
<b>ZA</b> 01410002	<b>ZOCCOLATURA ANGOLO</b> • Corner plinth / • Eke-sockel • Plinthe angle / • Zocolos angular		<b>68,00</b>
-----------------------	--	--	--------------

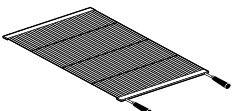
<b>ZAF</b> 01410003	<b>ZOCCOLATURA ANGOLO FINE LINEA</b> • Corner plinth end line • Eke-sockel ende linie • Plinthe angle fin du ligne • Zocolos angular conclusion de linea		<b>77,00</b>
------------------------	--	---	--------------

<b>D-60</b> 06470000	<b>DIVISORIO - Necessario per applicare cassetiera C-64 su mobile 70/80</b> • 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 <b>cm. 5x48x38h</b>		<b>120,00</b> 2 / 0,015
-------------------------	---	--	----------------------------

<b>PT-64</b> 06460002	<b>PORTATEGLIE VANO - 400 (GN2/3) VANO 600 (GN1/1)</b> • Frame for oven plates. 400 GN 2/3 - 600 GN 1/1 • Aufhangeschienen 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 <b>cm. 2x47x30h</b>		<b>252,00</b>
--------------------------	---	--	---------------

**SOLO BASI**  
• Only for stand  
• Nur für unterbau  
• Seulement pour placard  
• Solo para mueble

<b>06570401</b>	<b>CW-64 - cm. 38x42</b>		<b>299,00</b>
<b>06570601</b>	<b>CW-66 - cm. 58x42</b>		<b>425,00</b>

<b>06570402</b>	<b>CW-64 - cm. 36x43</b>		<b>204,00</b>
<b>06570602</b>	<b>CW-66 - cm. 56x43</b>		<b>293,00</b>



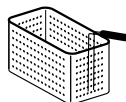
# MAGICLOTUS 60

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE €  
 PREIS/PRIX/PRECIO €  
 KG / M<sup>3</sup>

## 531017900 CESTO 1/3 PER CP-66/76

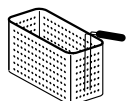
- Basket 1/3 for CP-66/76
  - Korb 1/3 für CP-66/76
  - Panier 1/3 pour CP-66/76
  - Cesta 1/3 para CP-66/76
- cm. 16x29x20h**



**105,00**  
 1,5 / 0,021

## 531064300 CESTO 1/4 PER CP-66/76 & CPM-6G

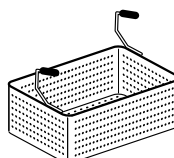
- Basket 1/4 for CP-66/76 & CPM-6G
  - Korb 1/4 für CP-66/76 & CPM-6G
  - Panier 1/4 pour CP-66/76 & CPM-6G
  - Cesta 1/4 para CP-66/76 & CPM-6G
- cm. 11,5x29x20h**



**93,00**  
 1,2 / 0,015

## 531053900 CESTO 1/1 PER CP-66/76

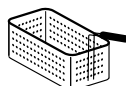
- Basket 1/1 for CP-66/76
  - Korb 1/1 für CP-66/76
  - Panier 1/1 pour CP-66/76
  - Cesta 1/1 para CP-66/76
- cm. 49x29x20h**



**145,00**  
 3,5 / 0,043

## 531018800 CESTO 1/2 PER CPT-64/74 - 1/3 PER CPT-66/76

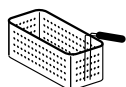
- Basket 1/2 for CPT-64/74 - 1/3 for CPT-66/76
  - Korb 1/2 für CPT-64/74 - 1/3 für CPT-66/76
  - Panier 1/2 pour CPT-64/74 - 1/3 pour CPT-66/76
  - Cesta 1/2 para CPT-64/74 - 1/3 para CPT-66/76
- cm. 14,5x29x15h**



**101,00**  
 1,3 / 0,016

## 531053800 CESTO 1/4 PER CPT-66/76

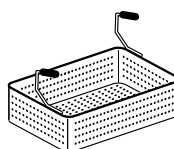
- Basket 1/4 for CPT-66/76
  - Korb 1/4 für CPT-66/76
  - Panier 1/4 pour CPT-66/76
  - Cesta 1/4 para CPT-66/76
- cm. 11,5x29x15h**



**95,00**  
 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**



**174,00**  
 3,5 / 0,036

## 531053700 CESTO 1/4 PER CPT-64/74

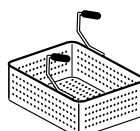
- Basket 1/4 for CPT-64/74
  - Korb 1/4 für CPT-64/74
  - Panier 1/4 pour CPT-64/74
  - Cesta 1/4 para CPT-64/74
- cm. 14x16x15h**



**96,00**  
 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**





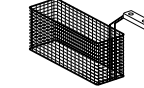



**124,00**  
 1,5 / 0,021

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>531071300</b>	<p><b>CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPT-64/74 1/3 PER CPT-66/76</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket with hook 1/2 for CPT-64/74 - 1/3 for CPT-66/76</li> <li>• Korb mit Haken 1/2 für CPT-64/74 - 1/3 für CPT-66/76</li> <li>• Panier avec crochet 1/2 pour CPT-64/74 - 1/3 pour CPT-66/76</li> <li>• Cesta con gancho 1/2 para CPT-64/74 - 1/3 para CPT-66/76</li> </ul> <p><b>cm. 13,5x 25,5x15h</b></p>		<p><b>100,00</b> 1,3 / 0,016</p>
<b>531071400</b>	<p><b>CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPT-66/76</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket with hook 1/4 for CPT-66/76</li> <li>• Korb mit Haken 1/4 für CPT-66/76</li> <li>• Panier avec crochet 1/4 pour CPT-66/76</li> <li>• Cesta con gancho 1/4 para CPT-66/76</li> </ul> <p><b>cm. 11x 25,5x15h</b></p>		<p><b>93,00</b> 1,2 / 0,007</p>
<b>531071200</b>	<p><b>CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-66/76</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket with hook 1/3 for CP-66/76</li> <li>• Korb mit Haken 1/3 für CP-66/76</li> <li>• Panier avec crochet 1/3 pour CP-66/76</li> <li>• Cesta con gancho 1/3 para CP-66/76</li> </ul> <p><b>cm. 15x26x20h</b></p>		<p><b>115,00</b> 1,5 / 0,021</p>
<b>531018700</b>	<p><b>CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-66/76 &amp; CPM-6G</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket with hook 1/4 for CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Korb mit Haken 1/4 für CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Panier avec crochet 1/4 pour CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Cesta con gancho 1/4 para CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> </ul> <p><b>cm. 11x26x20h</b></p>		<p><b>94,00</b> 1,2 / 0,015</p>
<b>531069400</b>	<p><b>GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-66/76</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Support for baskets with hook for CP-66/76</li> <li>• Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-66/76</li> <li>• Soutien pour les paniers avec crochet pour CP-66/76</li> <li>• Soporte para cestas con gancho para CP-66/76</li> </ul> <p><b>cm. 50x29x41h</b></p>		<p><b>143,00</b> 4 / 0,06</p>
<b>531071800</b>	<p><b>GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-64/74</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Support for baskets with hook for CPT-64/74</li> <li>• Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-64/74</li> <li>• Soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-64/74</li> <li>• Soporte para cestas con gancho para CPT-64/74</li> </ul> <p><b>cm. 30x33x25h</b></p>		<p><b>101,00</b> 3 / 0,025</p>
<b>531071900</b>	<p><b>GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-66/76</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Support for baskets with hook for CPT-66/76</li> <li>• Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-66/76</li> <li>• Soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-66/76</li> <li>• Soporte para cestas con gancho para CPT-66/76</li> </ul> <p><b>cm. 50x30x25h</b></p>		<p><b>129,00</b> 3,5 / 0,038</p>
<b>531013200</b>	<p><b>CESTO 1/2 PER F13-64E / F10T-63E</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for F13-64E / F10T-63E</li> <li>• Korb 1/2 für F13-64E / F10T-63E</li> <li>• Panier 1/2 pour F13-64E / F10T-63E</li> <li>• Cesta 1/2 para F13-64E / F10T-63E</li> </ul> <p><b>cm. 10x30x12h</b></p>		<p><b>47,00</b> 0,7 / 0,016</p>
<b>531053300</b>	<p><b>CESTO 1/2 PER F13-64G</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for F13-64G</li> <li>• Korb 1/2 für F13-64G</li> <li>• Panier 1/2 pour F13-64G</li> <li>• Cesta 1/2 para F13-64G</li> </ul> <p><b>cm. 15x27x12h</b></p>		<p><b>61,00</b> 0,7 / 0,016</p>

# REFRIGERATI 60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

⚡ kw  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

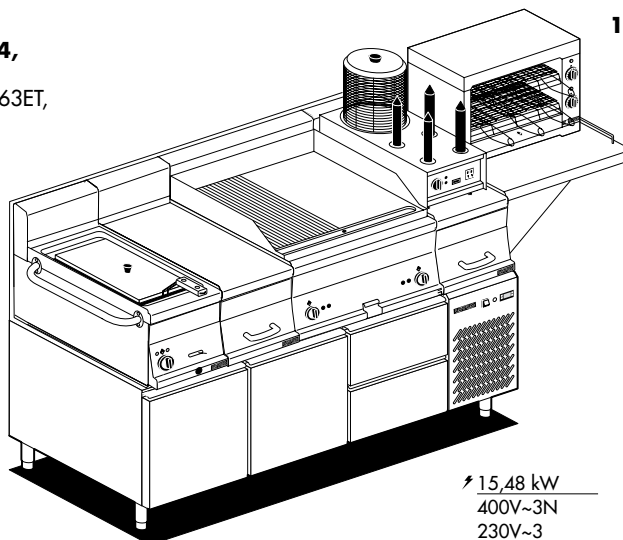
**BCC**  
16000000

## 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**



**12.546,00**  
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"

# SHINE KITCHEN

**NUEVA ELEGANCIA COMPLETAMENTE  
EN ACERO INOX**



Para amueblar con estilo, Lotus propone una vasta gama de muebles modulares en acero inox de profundidad 60 y con modularidad frontal 30/40/45/50 cm, con vitrinas y espacios acondicionados y con planos de trabajo de bordes redondeados de 30 a 240 cm para convertirse en la solución personalizada ideal.

Línea ideal para completar MagiLotus 60 y amueblar laboratorios, cocinas a vista, pequeños restaurantes y ambientes semiprofesionales o domésticos de prestigio.

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

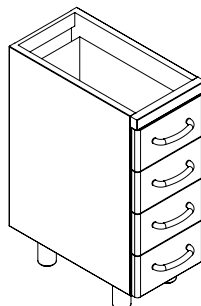
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**BC4/630 4 CASSETTI cm.21,8x52x8,9**

01070304

- 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**



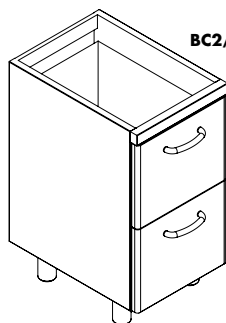
**1.077,00**

37 / 0,20

**BC2/640 2 CASSETTI cm.31,8x52x25**

01070402

- 2 Drawers cm.31,8x52x25
  - 2 Schubladen cm.31,8x52x25
  - 2 Tiroirs cm.31,8x52x25
  - 2 Cajones cm.31,8x52x25
- cm. 40x56,6x79h**



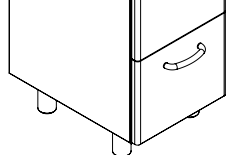
**975,00**

35 / 0,26

**BC3/640 3 CASSETTI cm.31,8x52x14,3**

01070403

- 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**



**1.011,00**

39 / 0,26

**BC4/640 4 CASSETTI cm.31,8x52x8,9**

01070404

- 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**

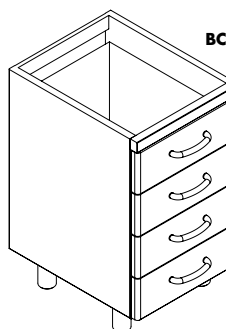
**1.144,00**

42 / 0,26

**BC2/645 2 CASSETTI cm.36,8x52x25**

01070452

- 2 Drawers cm.36,8x52x25
  - 2 Schubladen cm.36,8x52x25
  - 2 Tiroirs cm.36,8x52x25
  - 2 Cajones cm.36,8x52x25
- cm. 45x56,6x79h**



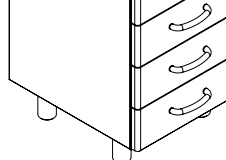
**1.077,00**

37,5 / 0,29

**BC3/645 3 CASSETTI cm.36,8x52x14,3**

01070453

- 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**



**1.220,00**

41,5 / 0,29

**BC4/645 4 CASSETTI cm.36,8x52x8,9**

01070454

- 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**

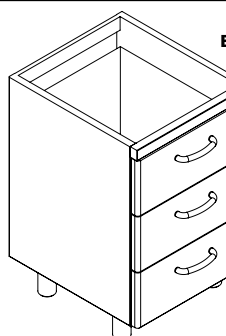
**1.362,00**

43,5 / 0,29

**BC2/650 2 CASSETTI cm.41,8x52x25**

01070502

- 2 Drawers cm.41,8x52x25
  - 2 Schubladen cm.41,8x52x25
  - 2 Tiroirs cm.41,8x52x25
  - 2 Cajones cm.41,8x52x25
- cm. 50x56,6x79h**



**1.161,00**

40 / 0,32

**BC3/650 3 CASSETTI cm.41,8x52x14,3**

01070503

- 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**

**1.309,00**

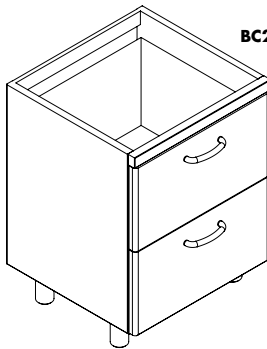
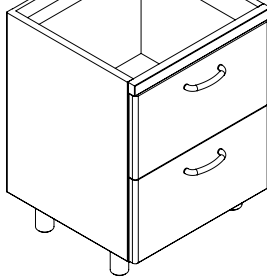
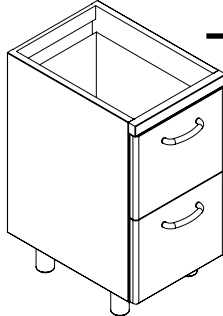
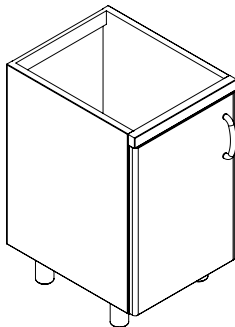
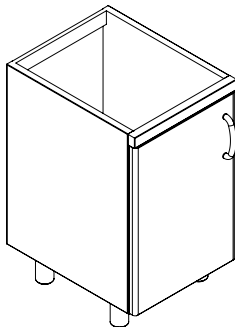
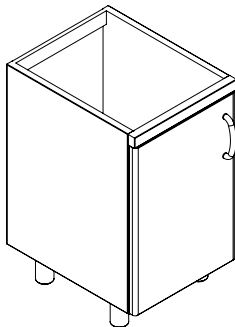
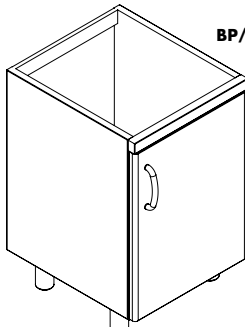
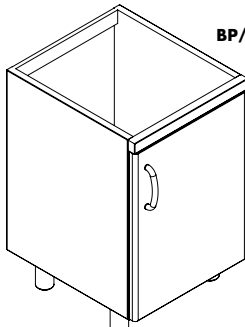
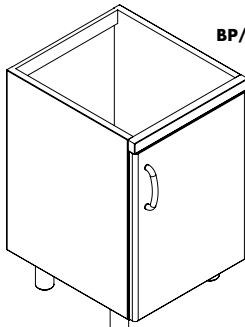
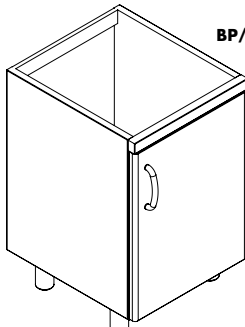
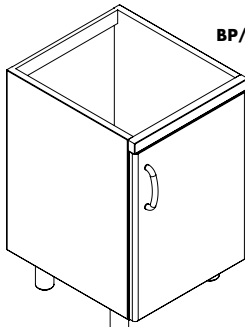
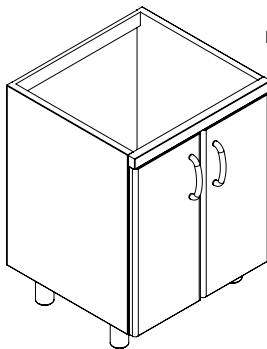
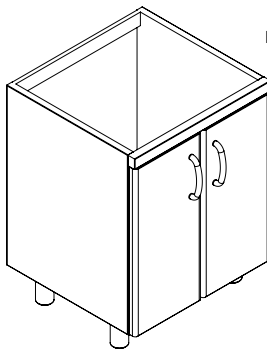
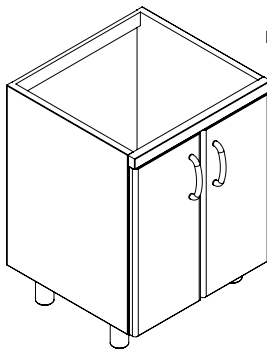
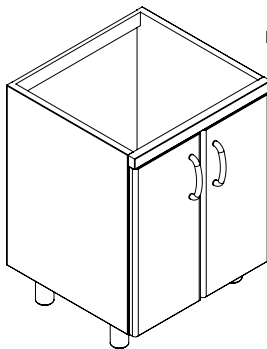
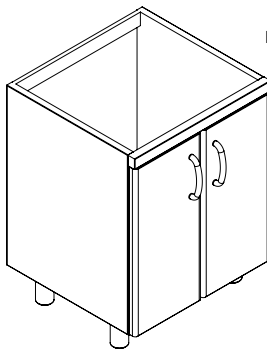
43 / 0,32



MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

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

€  
KG / M<sup>3</sup>

<b>BC1/660</b> 01070601	<b>1 CASSETTO cm.51,8x52x57,2</b> • 1 Drawer cm.51,8x52x57,2 • 1 Schubladen cm.51,8x52x57,2 • 1 Tiroir cm.51,8x52x57,2 • 1 Cajone cm.51,8x52x57,2 <b>cm. 60x56,6x79h</b>		<b>1.043,00</b> 41 / 0,37
<b>BC2/660</b> 01070602	<b>2 CASSETTI cm.51,8x52x25</b> • 2 Drawers cm.51,8x52x25 • 2 Schubladen cm.51,8x52x25 • 2 Tiroirs cm.51,8x52x25 • 2 Cajones cm.51,8x52x25 <b>cm. 60x56,6x79h</b>		<b>1.235,00</b> 44 / 0,37
<b>BC2B/640</b> 01080402	<b>2 BACINELLE INOXGN 1/1 h20</b> • 2 Containers inoxgn 1/1 h20 • 2 Behaltern inoxgn 1/1 h20 • 2 Bacs inoxgn 1/1 h20 • 2 Contenedores inoxgn 1/1 h20 <b>cm. 40x56,6x79h</b>		<b>1.097,00</b> 34 / 0,26
<b>BP/630SX</b> 01010301	<b>BASE CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO</b> • Storage unit with door and middle shelf • Flügeltürelement mit zwischenbord • Element de base avec porte et etagere intermediaire • Base con puerta y estante intermedio <b>cm. 30x56,6x79h</b>		<b>557,00</b> 18 / 0,20
<b>BP/630DX</b> 01010300	<b>cm. 30x56,6x79h</b>		<b>557,00</b> 18 / 0,20
<b>BP/640SX</b> 01010401	<b>cm. 40x56,6x79h</b>		<b>572,00</b> 21 / 0,26
<b>BP/640DX</b> 01010400	<b>cm. 40x56,6x79h</b>		<b>572,00</b> 21 / 0,26
<b>BP/645SX</b> 01010451	<b>cm. 45x56,6x79h</b>		<b>599,00</b> 22,5 / 0,29
<b>BP/645DX</b> 01010450	<b>cm. 45x56,6x79h</b>		<b>599,00</b> 22,5 / 0,29
<b>BP/650SX</b> 01010501	<b>cm. 50x56,6x79h</b>		<b>607,00</b> 24 / 0,32
<b>BP/650DX</b> 01010500	<b>cm. 50x56,6x79h</b>		<b>607,00</b> 24 / 0,32
<b>BP/660</b> 01010600	<b>BASE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO</b> • Storage unit with doors , gasket and middle shelf • Flügeltürelement mit turdichtung und zwischenbord • Element de base avec portes, joint et etagere intermediaire • Base con puertas, guarnicion y estante intermedio <b>cm. 60x56,6x79h</b>		<b>798,00</b> 28 / 0,37
<b>BP/670</b> 01010700	<b>cm. 70x56,6x79h</b>		<b>830,00</b> 32 / 0,43
<b>BP/680</b> 01010800	<b>cm. 80x56,6x79h</b>		<b>867,00</b> 36 / 0,48
<b>BP/690</b> 01010900	<b>cm. 90x56,6x79h</b>		<b>922,00</b> 39 / 0,54
<b>BP/6100</b> 01011000	<b>cm. 100x56,6x79h</b>		<b>968,00</b> 42 / 0,60

MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

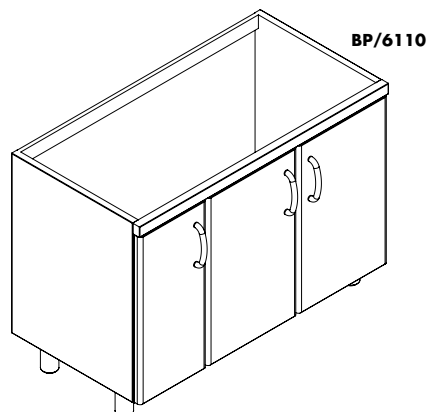
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**



**1.153,00**  
43,5 / 0,63

**BP/6110**  
01011100

**cm. 110x56,6x79h**

**1.175,00**  
45 / 0,65

**BP/6120**  
01011200

**cm. 120x56,6x79h**

**1.220,00**  
48 / 0,71

**BP/6125**  
01011250

**cm. 125x56,6x79h**

**1.242,00**  
49,5 / 0,74

**BP/6135**  
01011350

**cm. 135x56,6x79h**

**1.287,00**  
52,5 / 0,79

**BP/6150**  
01011500

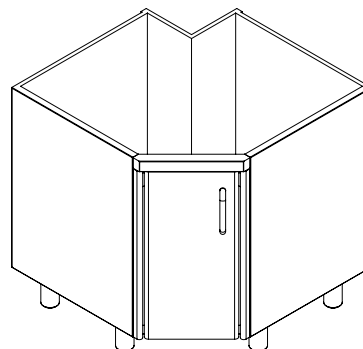
**cm. 150x56,6x79h**

**1.356,00**  
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 tur und zwischenbord
  - Element de base d'angle avec porte et etagere intermediaire
  - Base angular con puerta y entante intermedio
- cm.80/80x56,6x79h**



**1.102,00**  
41 / 0,67

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

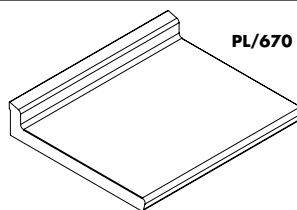
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**



**157,00**  
5,5 / 0,04

**PL/640**  
01310400

**cm. 40x60x5h**

**179,00**

**PL/645**  
01310450

**cm. 45x60x5h**

7,5 / 0,05

**202,00**

**PL/650**  
01310500

**cm. 50x60x5h**

8,5 / 0,06

**213,00**

**PL/660**  
01310600

**cm. 60x60x5h**

9 / 0,07

**223,00**

**PL/670**  
01310700

**cm. 70x60x5h**

11 / 0,08

**246,00**

**PL/675**  
01310750

**cm. 75x60x5h**

13 / 0,09

**257,00**

**PL/680**  
01310800

**cm. 80x60x5h**

23,5 / 0,10

**280,00**

**PL/690**  
01310900

**cm. 90x60x5h**

14,5 / 0,10

**290,00**

**PL/6100**  
01311000

**cm. 100x60x5h**

16,5 / 0,11

**302,00**

**PL/6105**  
01311050

**cm. 105x60x5h**

18,5 / 0,13

**313,00**

**PL/6110**  
01311100

**cm. 110x60x5h**

19,5 / 0,13

**324,00**

**PL/6120**  
01311200

**cm. 120x60x5h**

20 / 0,14

**334,00**

**PL/6125**  
01311250

**cm. 125x60x5h**

22 / 0,15

**347,00**

**PL/6130**  
01311300

**cm. 130x60x5h**

23 / 0,16

**357,00**

**PL/6135**  
01311350

**cm. 135x60x5h**

24 / 0,16

**368,00**

**PL/6140**  
01311400

**cm. 140x60x5h**

24,5 / 0,17

**402,00**

**PL/6150**  
01311500

**cm. 150x60x5h**

25,5 / 0,17

**425,00**

**PL/6160**  
01311600

**cm. 160x60x5h**

27,5 / 0,19

**446,00**

**PL/6165**  
01311650

**cm. 165x60x5h**

29,5 / 0,20

**469,00**

**PL/6180**  
01311800

**cm. 180x60x5h**

30,5 / 0,20

**502,00**

**PL/6195**  
01311950

**cm. 195x60x5h**

33 / 0,22

**546,00**

**PL/6200**  
01312000

**cm. 200x60x5h**

35,5 / 0,24

**570,00**

**PL/6210**  
01312100

**cm. 210x60x5h**

36,5 / 0,24

**591,00**

**PL/6220**  
01312200

**cm. 220x60x5h**

38,5 / 0,26

**614,00**

**PL/6225**  
01312250

**cm. 225x60x5h**

40,5 / 0,27

**647,00**

**PL/6240**  
01312400

**cm. 240x60x5h**

41,5 / 0,27

**691,00**

44 / 0,29

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

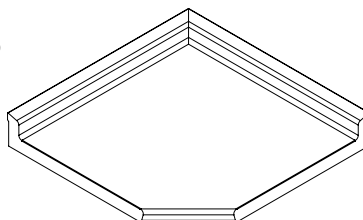
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**BPL/680**  
01320800

**PIANO LAVORO AD ANGOLO CON ALZATINA E BORDO FRONTALE ARROTONDATO**

- Corner worktop with raised and rear border
  - Oberplatte eck-element 90° mit 75mm aufkantung hinten und profile abgerundet.
  - Plan de travail d'angle avec joint de finition posterieur et bord frontal tombe'
  - Sobre de trabajo angular con peto trasero y borde frontal redondeado
- cm. 80/80x60x5h**

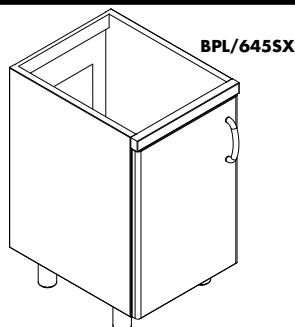


**443,00**  
18 / 0,13

**BPL/645DX**  
01030450

**BASE PER LAVELLO CON PORTA**

- Storage unit for sink with door
  - Flügeltürelement für spülbecken
  - Element de base pour evier avec porte
  - Base para fregadero con puerta
- cm. 45x56,6x79h**



**566,00**  
20,5 / 0,29

**BPL/645SX**  
01030451

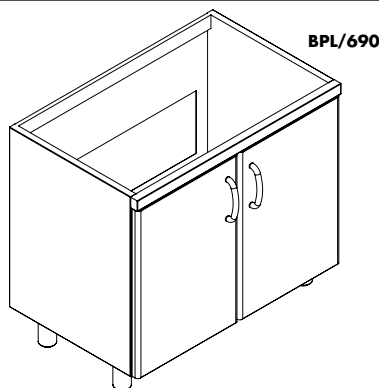
**cm. 45x56,6x79h**

**566,00**  
20,5 / 0,29

**BPL/660**  
01030600

**BASE PER LAVELLO CON PORTE**

- Storage unit for sink with 2 doors
  - Flügeltürelement für spülbecken
  - Element de base pour evier avec 2 portes
  - Base para fregadero con puertas
- cm. 60x56,6x79h**



**763,00**  
26 / 0,37

**BPL/690**  
01030900

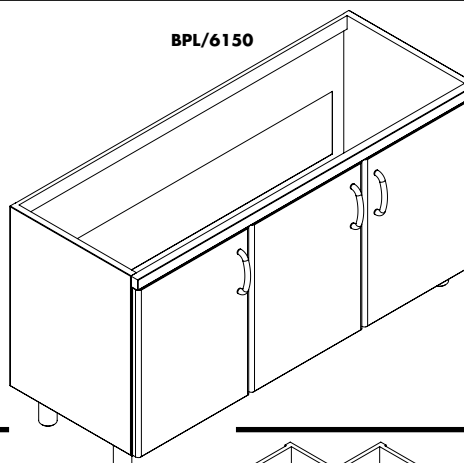
**cm. 90x56,6x79h**

**867,00**  
37 / 0,54

**BPL/6105**  
01031050

**BASE PER LAVELLO CON 3 PORTE**

- Storage unit for sink with 3 doors
  - Flügeltürelement für spülbecken
  - Element de base pour evier avec 3 portes
  - Base para fregadero con 3 puertas
- cm. 105x56,6x79h**



**897,00**  
41,5 / 0,63

**BPL/6120**  
01031200

**cm. 120x56,6x79h**

**1.133,00**  
45 / 0,71

**BPL/6135**  
01031350

**cm. 135x56,6x79h**

**1.183,00**  
49,5 / 0,79

**BPL/6150**  
01031500

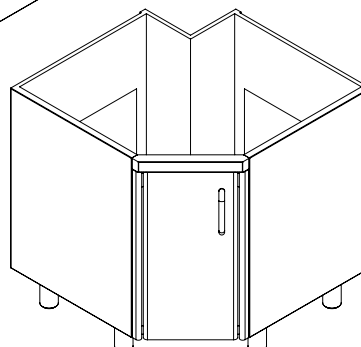
**cm. 150x56,6x79h**

**1.231,00**  
54 / 0,88

**BPAL/680**  
01130800

**BASE PER LAVELLO AD ANGOLO CON PORTA**

- Corner storage unit for sink with door
  - Eck-element 90° für eckspülabdeckung mit flügeltüre
  - Element de base d'angle pour evier avec porte
  - Base angular para fregadero con puerta
- cm.80/80x56,6x79h**



**1.117,00**  
37 / 0,67

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

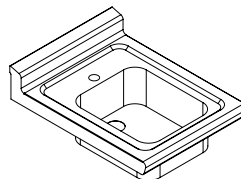
$\frac{kW}{kcal/h}$   $\frac{kW}{V-Hz}$

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**

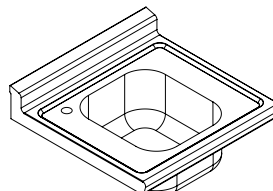


**334,00**  
9,5 / 0,10

**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**

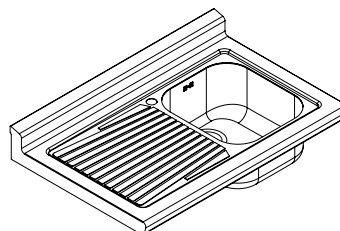


**410,00**  
12 / 0,15

**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**

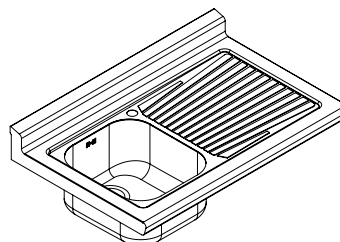


**499,00**  
18,5 / 0,22

**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**

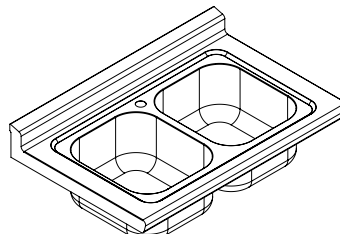


**499,00**  
18,5 / 0,22

**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**

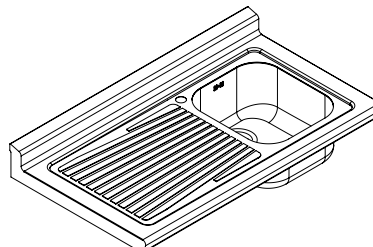


**607,00**  
18,5 / 0,22

**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**

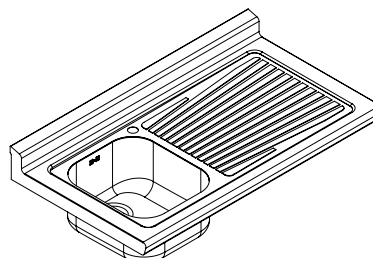


**549,00**  
21,5 / 0,26

**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**

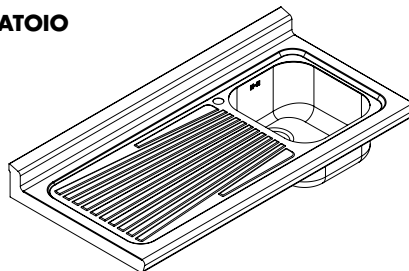


**549,00**  
21,5 / 0,26



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

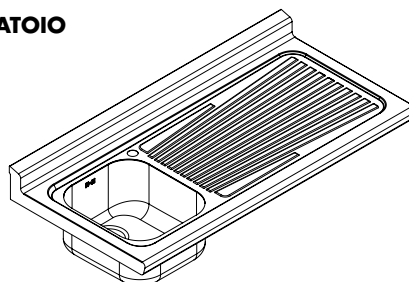
- 01331201
- 1 Bowl right cm.34x39x19,5h with draining board
  - 1 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropffläche
  - 1 Bac a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir
  - 1 Cuba a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor  
**cm. 120x60x5h**



**604,00**  
24 / 0,29

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

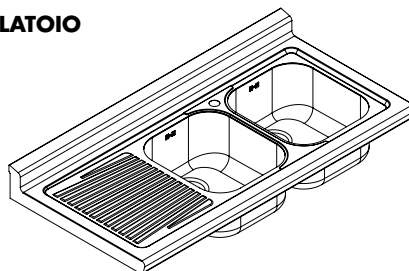
- 01331202
- 1 Bowl left cm.34x39x19,5h with draining board
  - 1 Becken links cm.34x39x19,5h mit abtropffläche
  - 1 Bac a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir
  - 1 Cuba a la izq. Cm.34x39x19,5h con escurridor  
**cm. 120x60x5h**



**604,00**  
24 / 0,29

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

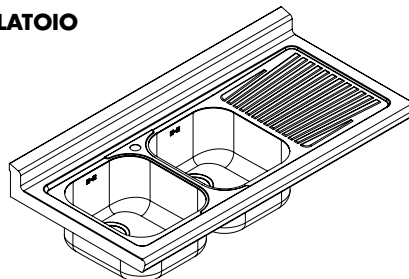
- 01331203
- 2 Bowls right cm.34x39x19,5h with draining board
  - 2 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropffläche
  - 2 Bacs a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir
  - 2 Cubas a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor  
**cm. 120x60x5h**



**718,00**  
25 / 0,29

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

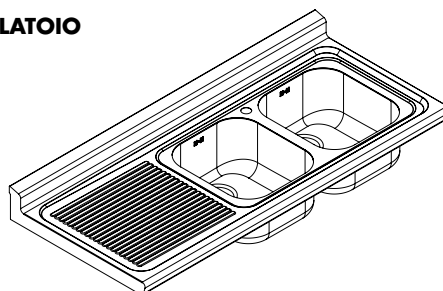
- 01331204
- 2 Bowls left cm.34x39x19,5h with draining board
  - 2 Becken links cm.34x39x19,5h mit abtropffläche
  - 2 Bacs a gauche cm.34x39x19,5h avec egouttoir
  - 2 Cubas a la izq. Cm.34x39x19,5h con escurridor  
**cm. 120x60x5h**



**718,00**  
25 / 0,29

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

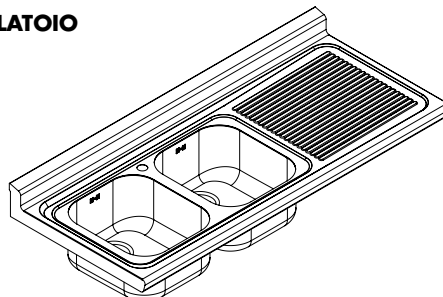
- 01331353
- 2 Bowls right cm.34x39x19,5h with draining board
  - 2 Becken recht cm.34x39x19,5h mit abtropffläche
  - 2 Bacs a droite cm.34x39x19,5h avec egouttoir
  - 2 Cubas a la derecha cm.34x39x19,5h con escurridor  
**cm. 135x60x5h**



**769,00**  
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**



**769,00**  
28 / 0,33

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

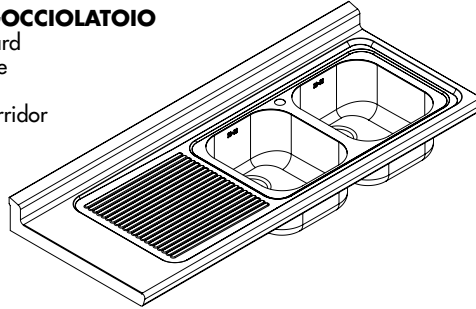
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

kw kcal/h  
kw V- Hz

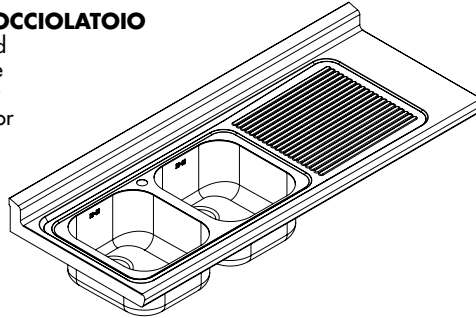
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

- L/6150DX**    **2 VASCHE DX cm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO**  
01331503
- 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**



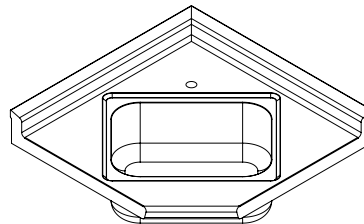
**828,00**  
30,5 / 0,36

- L/6150SX**    **2 VASCHE SXcm.34x39x19,5h CON SGOCCIOLATOIO**  
01331504
- 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**



**828,00**  
30,5 / 0,36

- LA/680**    **1 VASCA cm.50x40x20h**  
01340800
- 1 Bowl cm.50x40x20h
  - 1 Becken cm.50x40x20h
  - 1 Bac cm.50x40x20h
  - 1 Cuba cm.50x40x20h
- cm. 80/80x60x5h**



**699,00**  
19 / 0,27

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

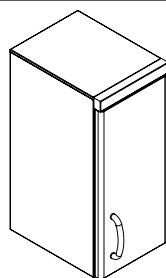
⊕kW  
kcal/h

↗kW  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## PP/630DX 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



PP/630DX

**517,00**  
16 / 0,13

**PP/630SX** cm. 30x40x69h

01210301

**PP/640DX** cm. 40x40x69h

01210400

**PP/640SX** cm. 40x40x69h

01210401

**PP/645DX** cm. 45x40x69h

01210450

**PP/645SX** cm. 45x40x69h

01210451

**PP/650DX** cm. 50x40x69h

01210500

**PP/650SX** cm. 50x40x69h

01210501

**517,00**

16 / 0,13

**533,00**

19 / 0,17

**533,00**

19 / 0,17

**548,00**

20,5 / 0,19

**548,00**

20,5 / 0,19

**563,00**

22 / 0,21

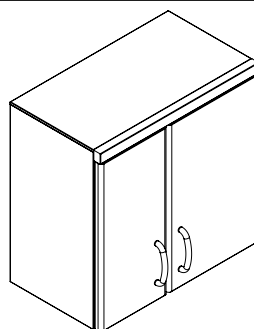
**563,00**

22 / 0,21

## PP/660 PENSILE CON PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO

01210600

- 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



PP/670

**708,00**

26 / 0,24

**PP/670** cm. 70x40x69h

01210700

**PP/680** cm. 80x40x69h

01210800

**PP/690** cm. 90x40x69h

01210900

**PP/6100** cm. 100x40x69h

01211000

**737,00**

29 / 0,28

**766,00**

33 / 0,32

**810,00**

36 / 0,35

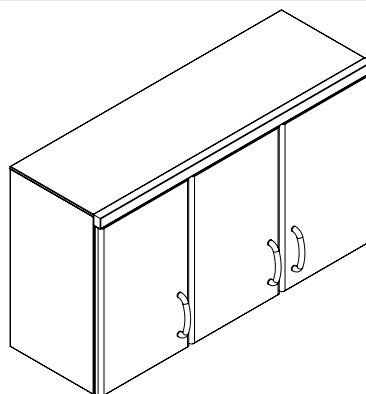
**840,00**

39 / 0,39

## PP/6105 PENSILE CON 3 PORTE, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO

01211050

- 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



PP/6120

**1.008,00**

40,5 / 0,41

**PP/6110** cm. 110x40x69h

01211100

**PP/6120** cm. 120x40x69h

01211200

**PP/6125** cm. 125x40x69h

01211250

**PP/6135** cm. 135x40x69h

01211350

**PP/6150** cm. 150x40x69h

01211500

**1.026,00**

42 / 0,43

**1.057,00**

45 / 0,46

**1.075,00**

46,5 / 0,48

**1.133,00**

49,5 / 0,52

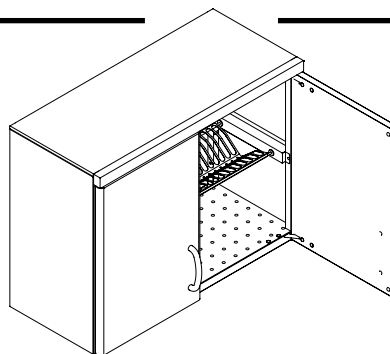
**1.194,00**

53 / 0,57

## PPS/660 PENSILE SCOLAPIATTI CON PORTE, GUARNIZIONE E PORTAPIATTI

01230600

- 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



**888,00**

26 / 0,24

**PPS/690** cm. 90x40x69h

01230900

**972,00**

34 / 0,35

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

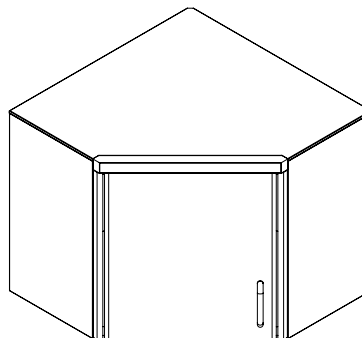
$\frac{kW}{kcal/h}$   $\frac{kw}{V-}$   
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**PPA/680**  
01260801

**PENSILE AD ANGOLO CON PORTA E RIPIANO INTERMEDIO**

- Corner wall unit with door and middle shelf
  - Eck-wandhangeschrank mit flugelture und zwischenbord
  - Armoire d'angle suspendue avec 2 portes et etagere intermediaire
  - Armario angular de pared con puerta y estante intermedio
- cm. 80x80x40x69h**

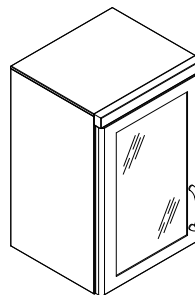


**1.182,00**  
38 / 0,59

**PPV/630DX PENSILE CON PORTA VETRO E RIPIANO INTERMEDIO**

01220300

- Wall unit with glass door and middle shelf
  - Wandhangeschrank mit glastur und zwischenbord
  - Armoire suspendue avec porte vitree et etagere intermediaire
  - Armario de pared con puerta vidriera y estante intermedio
- cm. 30x40x69h**



**PPV/645SX**

**572,00**  
16,5 / 0,13

**PPV/630SX cm. 30x40x69h**  
01220301

**PPV/645DX cm. 45x40x69h**  
01220450

**PPV/645SX cm. 45x40x69h**  
01220451

**572,00**  
16,5 / 0,13

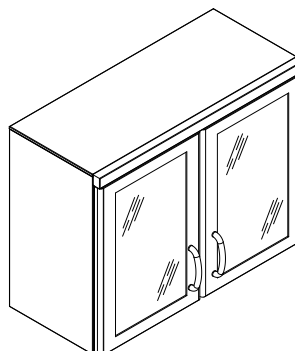
**629,00**  
21 / 0,19

**629,00**  
21 / 0,19

**PPV/660 PENSILE CON PORTE VETRO, GUARNIZIONE E RIPIANO INTERMEDIO**

01220600

- Wall unit with glass doors, gasket and middle shelf
  - Wandhangeschrank mit 2 glasture, turdichtung und zwischenbord
  - Armoire suspendue avec 2 portes vitree , joint de porte et etagere intermediaire
  - Armario de pared con puertas vidriera, guarnicion y estante intermedio
- cm. 60x40x69h**



**PPV690**

**805,00**  
27 / 0,24

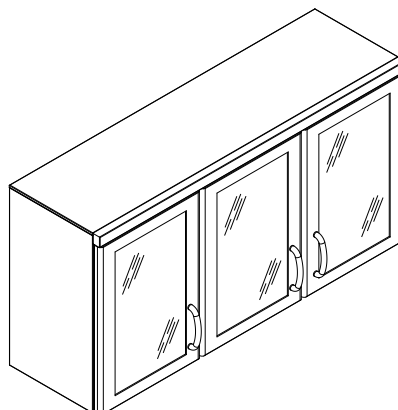
**PPV/690 cm. 90x40x69h**  
01220900

**962,00**  
37 / 0,35

**PPV/6105 PENSILE CON 3 PORTE VETRO, GUARNIZIONI E RIPIANO INTERMEDIO**

01221050

- Wall unit with 3 glass doors, gaskets and middle shelf
  - Wandhangeschrank mit 3 glasture, turdichtung und zwischenbord
  - Armoire suspendue avec 3 portes vitree , joint de porte et etagere intermediaire
  - Armario de pared con 3 puertas vidriera, guarnicion y estante intermedio
- cm. 105x40x69h**



**PPV/6135**

**1.181,00**  
42 / 0,41

**PPV/6135 cm. 135x40x69h**  
01221350

**1.360,00**  
51 / 0,52

# SHINE KITCHEN

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

4kW  
kcal/h

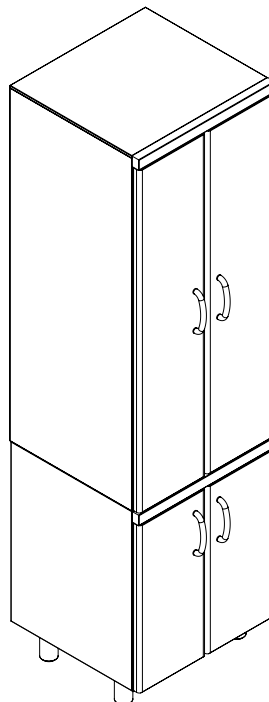
kw  
V-  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**A/660**  
01160600

**ARMADIO CON PORTE,  
GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI**

- Twin unit with doors, gasket and 4 middle shelves
  - Hochschrank mit turen, turdichtungen und 4 zwischenborde
  - Armoire a portes, joint de porte et 4 etageres intermediaires
  - Armario con puertas, guarniciones y 4 estantes intermedios
- cm. 60x60x220h**



**1.883,00**  
70 / 1,01

**A/690**  
01160900

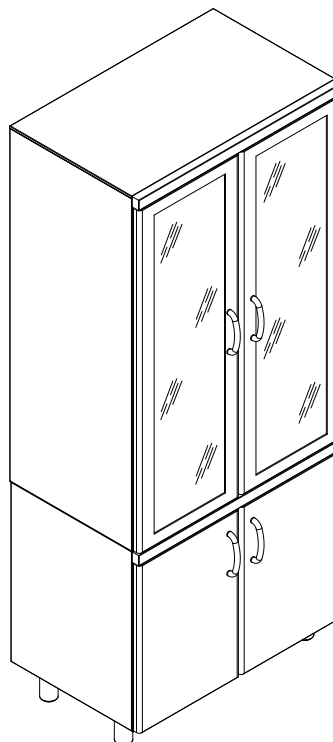
**cm. 90x60x220h**

**2.259,00**  
99 / 1,46

**AV/660**  
01170600

**ARMADIO CON PORTE VETRO,  
GUARNIZIONI E 4 RIPIANI INTERMEDI**

- Twin unit with glass doors, gaskets and 4 middle shelves
  - Hochschrank mit 4 glasturen, turdichtungen und 4 zwischenborde
  - Armoire avec portes vitree, jointes de porte et 4 etageres intermediaires
  - Armario con puertas vidriera, guarniciones y 4 estantes intermedios
- cm. 60x60x220h**



**2.036,00**  
73 / 1,01

**AV/690**  
01170900

**cm. 90x60x220h**

**2.418,00**  
102 / 1,46



MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

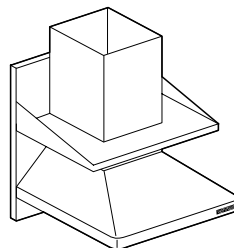
0,22 KW  
230V~  
50 Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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 geblase, beleuchtung, wandverkleidung und konsole.
  - Hotte d'aspiration de style autofiltrante, au charbon actif, moteur 2 vitesses, lumiere, paroir et atagere
  - Campana extractora con pared y repisa, con aspiracion autofiltrante y carbonos activos, 2 velocidades y luz.
- cm. 60x60x70h**



0,22 KW  
230V~  
50 Hz

**1.070,00**  
23 / 0,35

**KSK/690**  
01280900

**cm. 90x60x70h**

0,22 KW  
230V~  
50 Hz

**1.245,00**  
32 / 0,51

**KSK/6100**  
01281000

**cm. 100x60x70h**

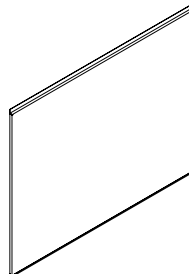
0,22 KW  
230V~  
50 Hz

**1.443,00**  
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.**

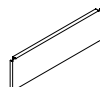


**238,00**

**ZB**  
01410000

**ZOCCOLATURA BASE**

- Front plinth
  - Grundsockel
  - Plinthe frontal
  - Zocolos base
- a mt.**

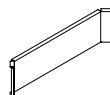


**112,00**

**ZA**  
01410002

**ZOCCOLATURA ANGOLO**

- Corner plinth
- Eke-socket
- Plinthe angle
- Zocolos angular

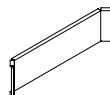


**68,00**

**ZAF**  
01410003

**ZOCCOLATURA ANGOLO FINE LINEA**

- Corner plinth end line
- Eke-socket ende linie
- Plinthe angle fin du ligne
- Zocolos angular conclusion de linea



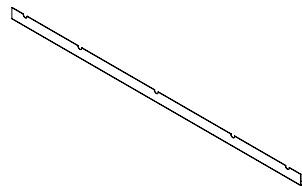
**77,00**

# SHINE KITCHEN

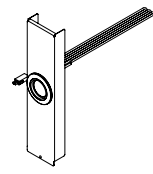
MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE €  
 PREIS/PRIX/PRECIO €  
 KG / M<sup>3</sup>

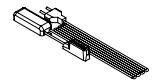
MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN	PREZZO / PRICE € / PREIS / PRIX / PRECIO € / KG / M <sup>3</sup>
<b>PC PP/630</b> 01430300	<b>PROTEZIONE CAVO FARETTO</b> • Cable protection of small lamp • Schutzkabel vom scheinwerfer • Protection cable pour lamp • Proteccion cable punto de luz <b>cm. 30x1,2x2,9h</b>	<b>17,00</b>
<b>PC PP/640</b> 01430400	<b>cm. 40x1,2x2,9h</b>	<b>21,00</b>
<b>PC PP/645</b> 01430450	<b>cm. 45x1,2x2,9h</b>	<b>24,00</b>
<b>PC PP/650</b> 01430500	<b>cm. 50x1,2x2,9h</b>	<b>26,00</b>
<b>PC PP/660</b> 01430600	<b>cm. 60x1,2x2,9h</b>	<b>32,00</b>
<b>PC PP/670</b> 01430700	<b>cm. 70x1,2x2,9h</b>	<b>34,00</b>
<b>PC PP/680</b> 01430800	<b>cm. 80x1,2x2,9h</b>	<b>41,00</b>
<b>PC PP/690</b> 01430900	<b>cm. 90x1,2x2,9h</b>	<b>45,00</b>
<b>PC PP/6100</b> 01431000	<b>cm. 100x1,2x2,9h</b>	<b>48,00</b>
<b>PC PP/6105</b> 01431050	<b>cm. 105x1,2x2,9h</b>	<b>53,00</b>
<b>PC PP/6110</b> 01431100	<b>cm. 110x1,2x2,9h</b>	<b>56,00</b>
<b>PC PP/6120</b> 01431200	<b>cm. 120x1,2x2,9h</b>	<b>66,00</b>
<b>PC PP/6125</b> 01431250	<b>cm. 125x1,2x2,9h</b>	<b>70,00</b>
<b>PC PP/6135</b> 01431350	<b>cm. 135x1,2x2,9h</b>	<b>77,00</b>
<b>PC PP/6150</b> 01431500	<b>cm. 150x1,2x2,9h</b>	<b>84,00</b>



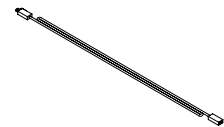
<b>KIT FARETTO</b> 01420000	<b>KIT FARETTO 20W L2000 (FARETTO,GHIERA,STAFFA)</b> • Kit small lamp 20w l2000 • Kit scheinwerfer 20w l2000 • Kit lampe 20w l2000 • Punto de luz 20w l2000)	0,02 kw 12 V	<b>123,00</b>
--------------------------------	--	-----------------	---------------



<b>TRASFORMATORE</b> 01420001	<b>TRASFORMATORE 230V-12V 10-60W</b> • Transformer 230v-12v- 10-60w • Verwandler 230v-12v-10-60w • Transformateur 230v-12v-10-60w • Acomodatriz de corriente 230v-12v 10-60w		<b>68,00</b>
----------------------------------	--	--	--------------




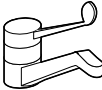

<b>PROLUNGA BT</b> 01420002	<b>PROLUNGA 12V L1500</b> • Extension 12v-l1500 • Fortsatz 12v l1500 • Rallonge 12v l1500 • Prolonga 12v l1500		<b>37,00</b>
--------------------------------	--	--	--------------



MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>GD</b> 51261000	<b>GRUPPO RUBINETTO A DOPPIA EROGAZIONE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Tap for sink with dual mains supply</li><li>• Mischbatterie</li><li>• Groupe robinet a double refoulement</li><li>• Grupo grifo con doble erogacion</li></ul>		<b>101,00</b>
<b>GL</b> 51262000	<b>GRUPPO RUBINETTO A LEVA, A NORME IGENICHE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Lever tap for sink in accordance with sanitary regulations</li><li>• Einhebel-mischbatterie</li><li>• Groupe robinet a levier, aux normes hygieniques</li><li>• Grupo grifo con palanca segun normas higienicas</li></ul>		<b>234,00</b>
<b>SER</b> 01440000	<b>KIT SERRATURA CON CHIAVE</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Kit lock with keys</li><li>• Kit schloss kt schlüssel</li><li>• Serrure avec clés</li><li>• Cerradura con llave</li></ul>		<b>48,00</b>

# LÍNEA 65

**UNA GRAN EVOLUCIÓN  
EN UN ESPACIO PEQUEÑO**



Nace para ser una línea profesional con todas las características de la Línea 70 reducida ligeramente en las dimensiones externas para demostrar como incluso 5 cm son importantes en los espacios cocina.

La línea que ha dado muchísimas satisfacciones a los clientes Lotus, que ha permitido que, en los años 90, Lotus se posicionara como empresa que produce cocinas profesionales desarrolladas.

# 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

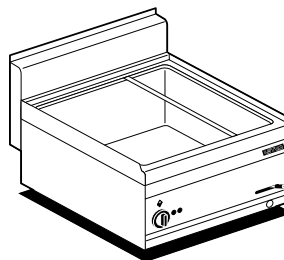
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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 monophasé - Cuve GN 1/1 h.15
- Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/1 15h

**cm. 40x65x29h**



⚡ 1,1 kW  
230V~  
50/60 Hz

**842,00**  
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 monophasé - Cuve pour 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 h.15
- Baño de maría monofásico - Cuba para 1 GN 1/1 + 2 GN 1/4 15h

**cm. 60x65x29h**

⚡ 1,5 kW  
230V~  
50/60 Hz

**1.021,00**  
27 / 0,27

**BM-8EM**  
07050810

**BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per 2 GN 1/1 h.15**

- Bain marie singlephase - Bowl for 2 GN 1/1 h.15
- Wasserbäder einphasig - Becken für 2 GN 1/1 h.15
- Bain-marie monophasé - Cuve pour 2 GN 1/1 h.15
- Baño de maría monofásico - Cuba para 2 GN 1/1 15h

**cm. 80x65x29h**

⚡ 2,2 kW  
230V~  
50/60 Hz

**1.335,00**  
31 / 0,35

**BM-10EM**  
07051010

**BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per 3 GN 1/1 h.15**

- Bain marie singlephase - Bowl for 3 GN 1/1 h.15
- Wasserbäder einphasig - Becken für 3 GN 1/1 h.15
- Bain-marie monophasé - Cuve pour 3 GN 1/1 h.15
- Baño de maría monofásico - Cuba para 3 GN 1/1 15h

**cm. 100x65x29h**

⚡ 3,3 kW  
230V~  
50/60 Hz

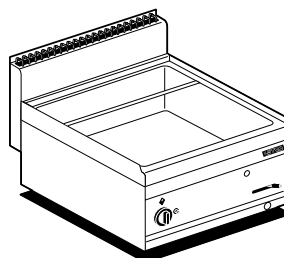
**1.551,00**  
36,5 / 0,44

**BM-4G**  
07220450

**BAGNOMARIA GAS - Vasca per GN 1/1 h.15**

- Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15
- Gas Wasserbad - Becken für GN 1/1 h.15
- Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15
- Baño de maría gas - Cuba para GN 1/1 h.15

**cm. 40x65x29h**



⚡ 3,5 kW  
3.010 kcal/h

**1.174,00**  
27 / 0,18

**BM-6G**  
07220650

**BAGNOMARIA GAS**  
**Vasca per GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15**

- Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15
- Gas Wasserbad - Becken für GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15
- Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15
- Baño de maría gas - Cuba para GN 1/1 + 2 GN 1/4, h.15

**cm. 60x65x29h**

⚡ 5 kW  
4.300 kcal/h

**1.518,00**  
33 / 0,27

**BM-8G**  
07220850

**BAGNOMARIA GAS - Vasca per 2 GN 1/1, h.15**

- Gas bain-marie - Bowl for 2 GN 1/1, h.15
- Gas Wasserbad - Becken für 2 GN 1/1, h.15
- Bain-marie gaz - Cuve pour 2 GN 1/1, h.15
- Baño de maría gas - Cuba para 2 GN 1/1, h.15

**cm. 80x65x29h**

⚡ 6,5 kW  
5.590 kcal/h

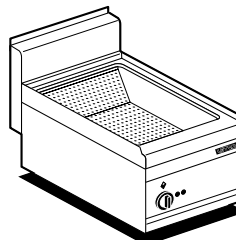
**1.927,00**  
39 / 0,35

**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 monophasé 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

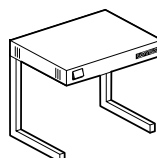
**851,00**  
21,5 / 0,18

**RI-4EM**  
07040411

**RISCALDANTE INFRAROSSO MONOFASE**

- Infra-red heater singlephase
- Infrarot-Strahler einphasig
- Lampe chauffante à infrarouge monophasé
- Calentador infrarrojo monofásico

**cm. 39x50x37h**



⚡ 0,33 kW  
230V~  
50/60 Hz

**626,00**  
8 / 0,1



# MAGIC PROF 65

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

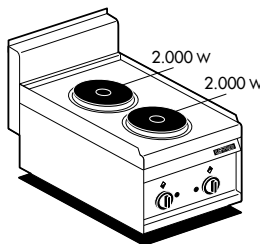
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW kcal/h ⚡ kw V~ Hz PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M<sup>3</sup>

**PC-4ET**  
07030430

**PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre**

- Boiling unit threephase - N. 2 plates
  - Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten
  - Rechaud triphase - N. 2 plaques
  - Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas
- cm. 40x65x29h**



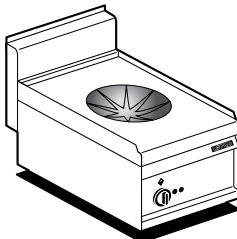
⚡ 4 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**698,00**  
25,5 / 0,18

**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**

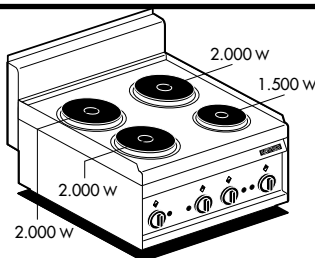
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • Controles digitales

**4.843,00**  
24 / 0,18

**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**



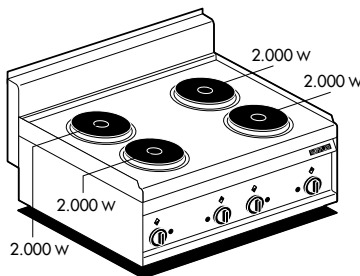
⚡ 7,5 kW  
400V~3N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**1.251,00**  
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**



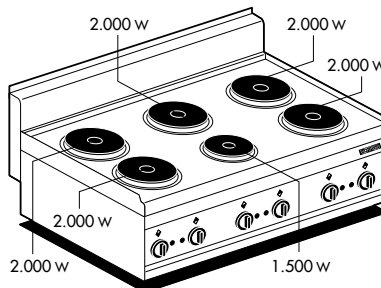
⚡ 8 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**1.419,00**  
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

**1.817,00**  
53,5 / 0,44

# 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

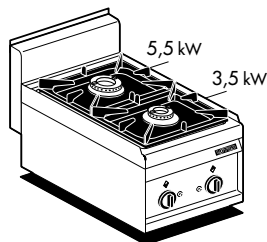
⚡ kW  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**



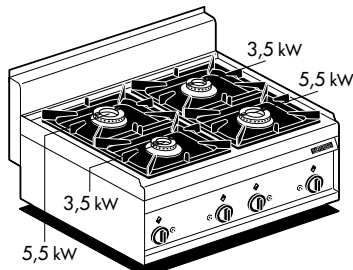
⚡ 9 kW  
7.740 kcal/h

**964,00**  
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**



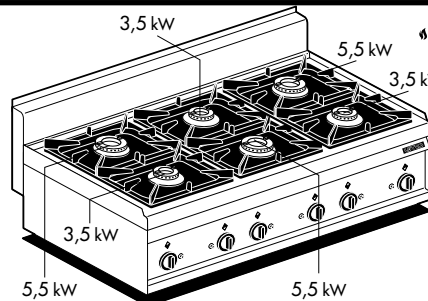
⚡ 18 kW  
15.480 kcal/h

**1.482,00**  
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**



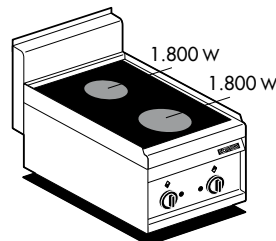
⚡ 27 kW  
23.220 kcal/h

**2.300,00**  
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**



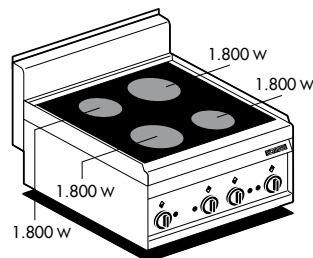
⚡ 3,6 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**1.585,00**  
23,5 / 0,18

**PCC-6ET**  
07110630

**PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE**  
**4 piastre - Vetro: cm. 56x52**

- Boiling unit ceramic glass threephase, 4 plates. Glass: cm. 56x52
  - Kochplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig, 4 Kochplatten. Kochfläche: cm. 56x52
  - Rechaud triphase vitrocéramique, 4 foyers. Vitre: cm. 56x52
  - Sobres de cocción vitrocerámica trifásico, 4 planchas. Vidrio: 56x52 cm
- cm. 60x65x29h**



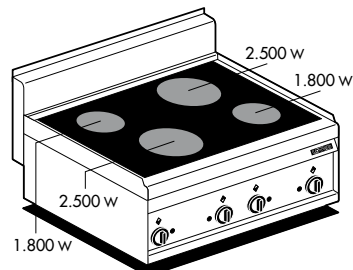
⚡ 7,2 kW  
400V~3N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**2.393,00**  
32 / 0,27

**PCC-8ET**  
07110830

**PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE**  
**4 piastre - Vetro: cm. 76x52**

- Boiling unit ceramic glass threephase, 4 plates. Glass: cm. 76x52
  - Kochplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig, 4 Kochplatten. Kochfläche: cm. 76x52
  - Rechaud triphase vitrocéramique, 4 foyers. Vitre: cm. 76x52
  - Sobres de cocción vitrocerámica trifásico, 4 planchas. Vidrio: 76x52 cm
- cm. 80x65x29h**



⚡ 8,6 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**2.891,00**  
37 / 0,35

# MAGIC PROF 65

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

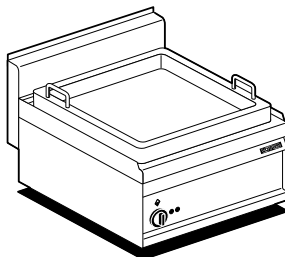
POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA  
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE

⚡ kW / kcal/h    ⚡ kW / V- / Hz    PREZZO / PRICE € / PREIS / PRIX / PRECIO € / KG / M³

**BR-6ET**  
07070630

**BRASIERA TRIFASE - lt. 20**  
**Vasca cm. 50,5x41x10h**

- Bratt-pan threephase - Cap. 20 litres  
Pan cm. 50,5x41x10h
  - Bratpfanne dreiphasig lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10h
  - Sauteuse triphase capacité 20 lt. Cuve cm. 50,5x41x10h
  - Sartén trifásica 20 lt. - Cuba cm. 50,5x41x10h
- cm. 60x65x29h**

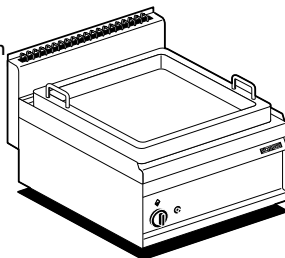


⚡ 6 kW    **1.536,00**  
400V~3N    47 / 0,27  
230V~3  
50/60 Hz

**BR-6G**  
07240650

**BRASIERA GAS lt. 20 - Vasca cm. 50,5x41x10h**

- Gas bratt-pan - Capacity 20 litres - Pan cm. 50,5x41x10 h
  - Gas Bratpfanne - lt. 20 - Becken cm. 50,5x41x10 h
  - Sauteuse gaz - lt. 20 - Bac cm. 50,5x41x10h
  - Sartén gas - 20 l. - Cuba cm. 50,5x41x10h
- cm. 60x65x29h**

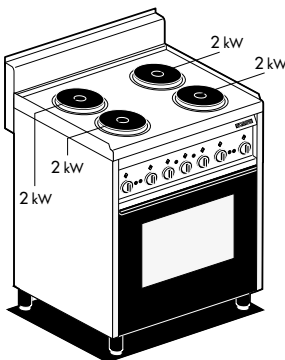


⚡ 6,9 kW    **1.995,00**  
5.930 kcal/h    46 / 0,27

**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 - Glasür
  - 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    **2.880,00**  
400V~3N    95 / 0,71  
230V~3  
50/60 Hz

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 - Glasür
  - 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    **2.519,00**  
400V~3N    95 / 0,71  
230V~3  
50/60 Hz

07660833

**Porta cieca inox**

- Glass door
- Edelstahltür
- Porte acier inoxydable
- Puerta ciega inox

# MAGIC PROF 65

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CFC4-8ET**  
07670830

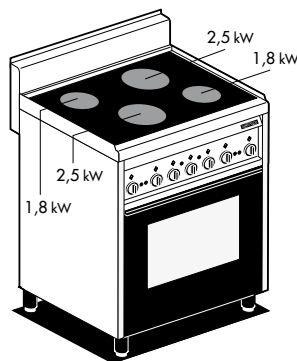
## CUCINA CON PIANO IN VETROCERAMICA

**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

**4.594,00**  
95 / 0,71

07670831

### Porta cieca inox

- Glass door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox

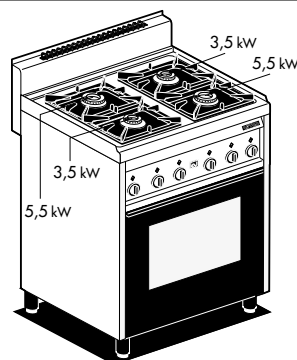
**CF4-8G**  
07680850

## 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

**3.394,00**  
97 / 0,71

⚡ 0,03 kW  
230V~  
50/60 Hz

07680851

### Porta cieca inox

- Glass door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox

**CF4-8GEM**  
07690860

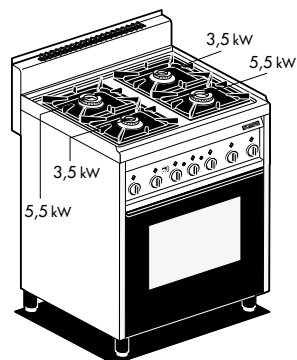
## CUCINA MISTA 4 FUOCHI CON Forno elettrico

**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

**3.375,00**  
96 / 0,71

⚡ 3,11 kW  
230V~  
50/60 Hz

07690861

### Porta cieca inox

- Glass door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox

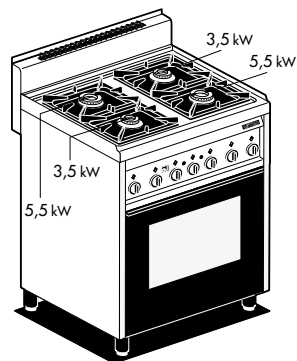
**CF4-8GEMS**  
07690862

## 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 estatico - N. 4 feux vifs Four statique avec grill cm. 64x42x35h - Porte vitrée
- Cocina mixta horno estatico - N. 4 quemadores Horno estatico con asador cm. 64x42x35h - Puerta vidrio

**cm. 80x65x87h**



⚡ 18 kW  
15.480 kcal/h

**3.173,00**  
96 / 0,71

⚡ 2,62 kW  
230V~  
50/60 Hz

07690863

### Porta cieca inox

- Glass door / • Edelstahltür
- Porte acier inoxydable / • Puerta ciega inox

# MAGIC PROF 65

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

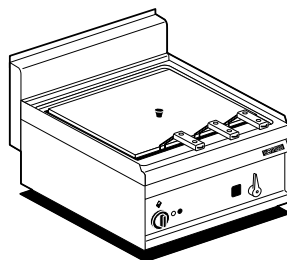
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

4 kW kcal/h  
6 kW kcal/h  
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CP-4ET**  
07100430

**CUOCIPASTA TRIFASE 17 LT. Vasca cm. 31x33,5x20h (per GN 2/3) N. 2 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua Rubinetto scarico + sfioratore.**

- Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x20h (for GN 2/3) N. 2 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
- Nudelkocher dreiphasig 17 lt. Becken cm. 31x33,5x20h (für GN 2/3) - Wasserlauf Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 2 Körbe cm. 15x29x15h
- Cuiseur à pates 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  
**1.636,00**  
27 / 0,18

**CP-6ET**  
07100630

**CUOCIPASTA TRIFASE 25 LT. Vasca cm. 51x30,5x20h (per GN 1/1) N. 3 cestini cm. 15x29x15h - Elettrovalvola carico acqua - Rubinetto scarico + sfioratore.**

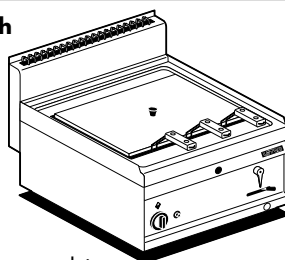
- Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x30,5x20h (for GN 1/1) N. 3 baskets cm. 15x29x15h - Water loading electro-valve Drain-cock + overflow device
- Elektroventil - Ablasshahn + Überlauf vorrichtung N. 3 Körbe cm. 15x29x15h
- Cuiseur à pates monophasé 25 lt. Cuve cm. 51x30,5x20h (pour GN 1/1)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

6 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz  
**2.281,00**  
42 / 0,27

**CP-6G**  
07270650

**CUOCIPASTA GAS - Vasca lt. 27 cm. 46x35x25h N. 3 cesti cm. 14,5x29x11h Rubinetto carico acqua + sfioratore**

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

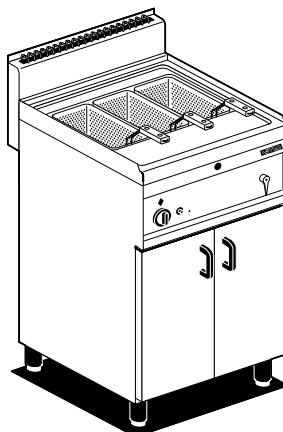


14 kW  
12.040 kcal/h  
**2.477,00**  
47 / 0,27

**CPM-6G**  
07270651

**CUOCIPASTA GAS SU MOBILE - Vasca lt. 40 cm. 51x31x30h per GN 1/1 - N. 3 cestini 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 a pates sur coffre gaz - Cuve lt. 40 cm. 51x31x30h N. 3 paniers cm. 16x29x20h - Robinet d'arrivée d'eau, trop plein + système de vidange au sol
- Cuece pasta gas en mueble - Cuba 40 lt. cm. 51x31x30h para GN 1/1 - N. 3 cestas cm. 16x29x20h - Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento  
**cm. 60x65x87h**



13,5 kW  
11.600 kcal/h  
**3.972,00**  
84 / 0,51



# MAGIC PROF 65

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

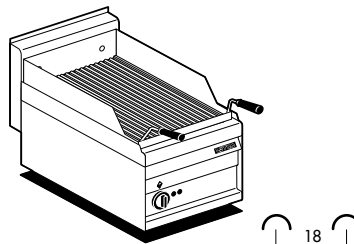
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW kcal/h ⚡ kw V~ Hz PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M<sup>3</sup>

**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)
- Grillage électrique triphase réglable - Grille inox cm 38x47
- Parrilla eléctrica trifásica - Parrilla de acero inox regulable 38x47 cm **cm. 40x65x29h**

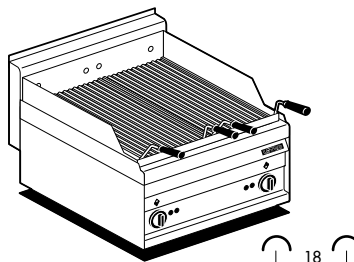


⚡ 6 kW 1.519,00  
400V~3N 35,5 / 0,18  
230V~3  
50/60 Hz

**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
- Grillage 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**

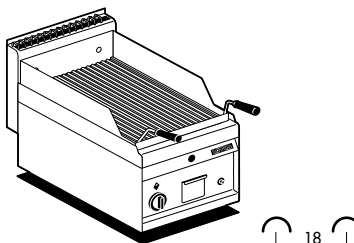


⚡ 8 kW 2.236,00  
400V~3N 48 / 0,27  
230V~3  
50/60 Hz

**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**

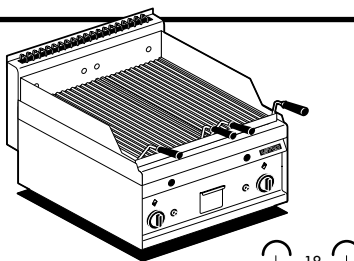


⚡ 6,5 kW 1.789,00  
5.590 kcal/h 41,5 / 0,18

**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 Heizzonen
- Grille à gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox - cm. 28x47 - 2 zones de cuisson
- Parrilla a gas piedra lávica - Parrilla de acero inox regulable 28x47 cm - 2 zonas de cocción **cm. 60x65x29h**

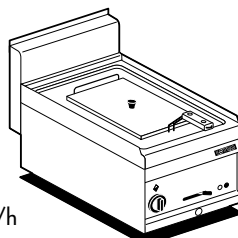


⚡ 9,8 kW 2.649,00  
8.420 kcal/h 58,5 / 0,27

**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 1.061,00  
230V~ 25,5 / 0,18  
50/60 Hz

**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 1.209,00  
400V~3N 26,5 / 0,18  
230V~3  
50/60 Hz

# 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

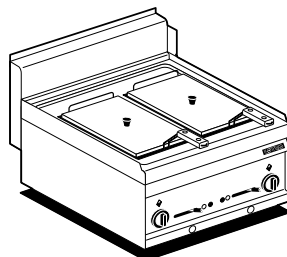
kw  
kcal/h  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO  
KG / M<sup>3</sup>

**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

**2.129,00**  
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**

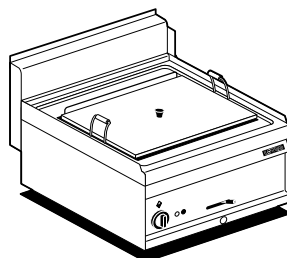
14,3 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**2.245,00**  
41,5 / 0,27

**FP-6ET**  
07091630

**FRIGGITRICE Vasca lt. 23 cm. 50x35x22h**  
**Cesto cm. 46x30x10h**

- Fryer - Tank capacity 23 lts.  
cm. 50x35x24h Basket cm. 46x30x10h
  - Friteuse - Becken lt. 23 cm. 50x35x22h Körb cm. 46x30x10h
  - Friteuse - Cuve 23 l. cm. 50x35x22h Panier cm 46x30x10h
  - Freidora - Cuba 23 l. cm. 50x35x22h Cesta cm. 46x30x10h
- cm. 60x65x29h**



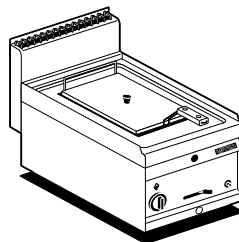
14,3 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**1.871,00**  
40 / 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. cm22x35x25h Cesta cm. 20x30x10h  
Producción patatas: 10 Kg/h
- cm. 40x65x29h**



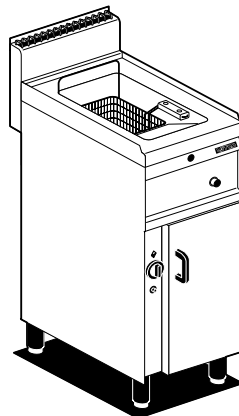
7 kW  
6.020 kcal/h

**1.635,00**  
30 / 0,18

**FQM-4G**  
07260451

**FRIGGITRICE GAS SU MOBILE - Vasca lt. 15 cm. 33x38x38h - Cesto cm. 30x33x12h - Bacinella raccogli olio con filtro - Produzione patate: 15 kg/h**

- Gas fryer on cabinet - Tank capacity 15 lts.cm. 33x38x38h  
Basket cm. 30x33x12h Production: 15 kg/h - Drip tray with sieve
  - Gas-Standfriteuse - 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. cm33x38x38h  
Cesta cm. 30x33x12h - Bandeja recoge aceite con filtro  
Producción patatas: 15 Kg/h
- cm. 40x65x87h**



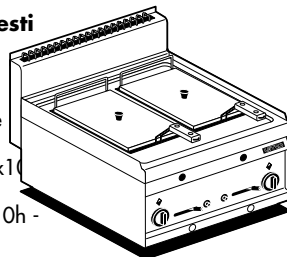
13,5 kW  
11.650 kcal/h

**2.236,00**  
60 / 0,35

**FQ-6G**  
07260650

**FRIGGITRICE GAS - 2 vasche lt. 10 cm.22x35x25h 2 cesti**  
**cm. 20x30x10h - Produzione patate: 20 kg/h**

- Gas fryer - 2 tanks capacity 10 lts. cm.22x35x25h 2 baskets cm.  
20x30x10h - Production: 20 kg/h
  - Gas-Doppelfriteuse - lt. 10 + 10 Becken cm. 22x35x25h - 2 Korbe  
cm.20x30x10h Pommes frites: 20 kg/pro Stunde
  - Friteuse gaz - 2 Cuves 10 lt. cm.22x35x25h 2 Paniers cm. 20x30x10h  
Production de pommes frites: 20 kg/h
  - Freidoras gas - 2 Cuba 10 l. cm22x35x25h 2 cestas cm. 20x30x10h -  
Producción patatas: 20 Kg/h
- cm. 60x65x29h**



14 kW  
12.040 kcal/h

**2.579,00**  
48,5 / 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

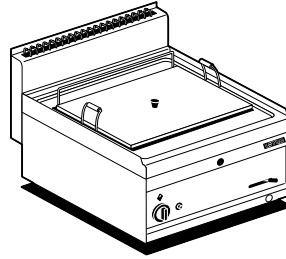
⚡ kw  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO  
KG / M<sup>3</sup>

**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 - Beckenininhalt 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**



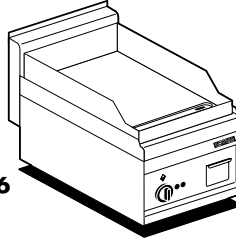
⚡ 14 kW  
12.040 kcal/h

**2.150,00**  
44,5 / 0,27

**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

**981,00**  
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



**1.140,00**  
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

**1.251,00**  
49 / 0,18

**FTR-4EMS**  
07060416

**FRY-TOP RIGATO CROMATO MONOFASE Piastra cm. 35x56**

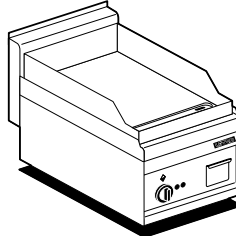
- Fry-top grooved chrome griddle singlephase Plate cm. 35x56
- Griddleplatte gerillt hartverchromt einphasig Platte cm. 35x56
- Plaque nervurée chromée monophasé Claque cm. 35x56
- Fry-top estriado cromado monofásico Plancha cm. 35x56  
**cm. 40x65x29h**

**1.388,00**  
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

**1.052,00**  
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

**1.187,00**  
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

**1.351,00**  
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**

**1.485,00**  
49 / 0,18

# MAGIC PROF 65

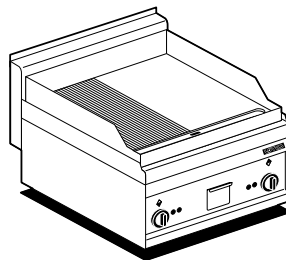
MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  $\frac{kW}{kcal/h}$   $\frac{kW}{V-}$  PREZZO/PRICE €  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE Hz PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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 **1.436,00**  
400V~3N 66,5 / 0,27  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**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

**1.571,00**  
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

**1.705,00**  
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

**1.949,00**  
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

**2.085,00**  
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**

**2.221,00**  
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/VOLTAGE

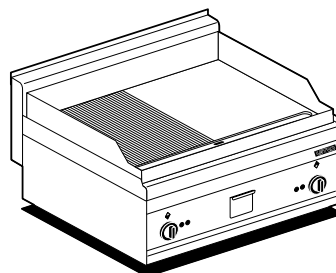
9 kW  
kcal/h  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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  
**1.985,00**  
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

**2.131,00**  
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

**2.598,00**  
82 / 0,35

**FTLR-8ETS**  
07060835

**FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO TRIFASE**  
**Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura**

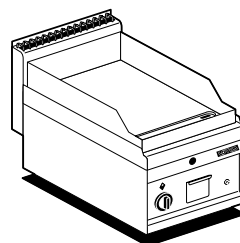
- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome threephase Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase Plaque cm. 75x56 2 zones de cuisson
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico Plancha 75x56 cm. 2 zonas de cocción  
**cm. 80x65x29h**

**2.756,00**  
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  
**1.243,00**  
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

**1.399,00**  
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

**1.692,00**  
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**

**1.838,00**  
46 / 0,18

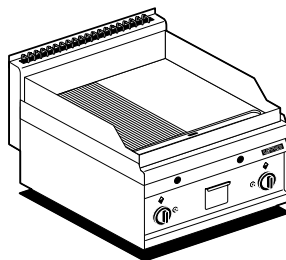


# MAGIC PROF 65

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

**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

**1.651,00**  
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

**1.788,00**  
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

**1.935,00**  
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

**2.160,00**  
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

**2.306,00**  
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**

**2.450,00**  
65,5 / 0,27

# MAGIC PROF 65

MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

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

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

⊕ kW  
kcal/h

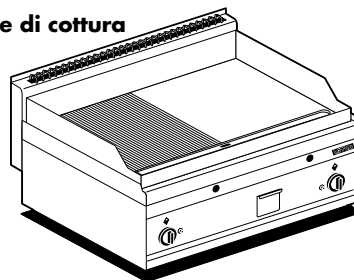
⊕ kw  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO  
KG / M<sup>3</sup>

**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-griddleplate 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

**2.585,00**  
84 / 0,35

**FTLR-8G**  
07230852

**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura**

- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. gas Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas
- Gas-griddleplate 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

**2.728,00**  
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-griddleplate 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

**3.289,00**  
84 / 0,35

**FTLR-8GS**  
07230855

**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS Piastra cm. 75x56 - 2 zone di cottura**

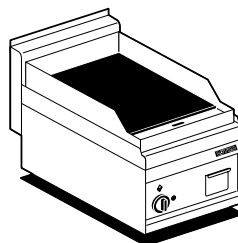
- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome griddle gas Plate cm. 75x56 - 2 cooking areas
  - Gas-griddleplate 1/2 gl + 1/2 ge hartverchromt Platte cm. 75x56 - 2 Heizzonen
  - Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Plaque cm. 75x56 - 2 zones de cuisson
  - Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Plancha 75x56 cm. - 2 zonas de cocción
- cm. 80x65x29h**

**3.450,00**  
84 / 0,35

**FTC-4EM**  
07120410

**FRY-TOP VETROCERAMICA MONOFASE Vetro: cm. 35x49**

- Griddle ceramic glass singlephase - Glass: cm. 35x49
  - Griddleplatte Ceran-Kochfläche einphasig Kochfläche: cm. 35x49
  - Fry-top monophase vitrocéramique - Vitre: cm. 35x49
  - Fry-top vitrocerámica monofásico Vidrio: 35x49 cm
- cm. 40x65x29h**



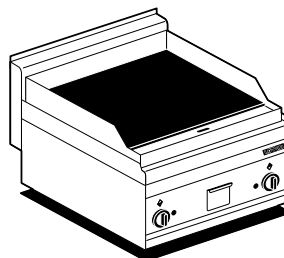
⊕ 2,6 kW  
230V~  
50/60 Hz

**1.841,00**  
28 / 0,18

**FTC-6ET**  
07120630

**FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE Vetro: cm. 55x49 - 2 zone di cottura**

- Griddle ceramic glass threephase Glass: cm. 55x49 2 cooking areas
  - Griddleplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig Kochfläche: cm. 55x49 - 2 Heizzonen
  - Fry-top triphase vitrocéramique Vitre: cm. 55x49 2 zones de cuisson
  - Fry-top vitrocerámica trifásico Vidrio: 55x49 cm - 2 zonas de cocción
- cm. 60x65x29h**



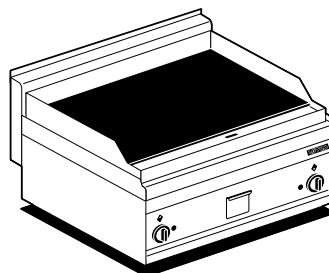
⊕ 4,1 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**2.667,00**  
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

**3.134,00**  
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

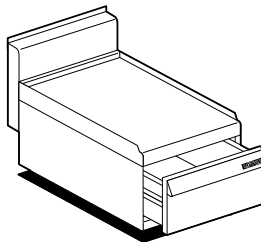
⚡ kW  
V-  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**



**577,00**  
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**

**658,00**  
34 / 0,27

**PL-8**  
07010800

**PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle  
GN 1/1 15h plastica.**

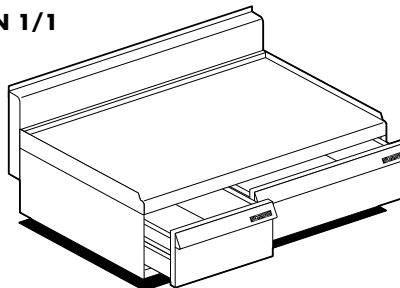
- Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h
  - Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern
  - Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h
  - Sobre de trabajo - Cajón con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico
- cm. 80x65x29h**

**771,00**  
40 / 0,35

**PL-10**  
07011000

**PIANO LAVORO 2 cassette 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**

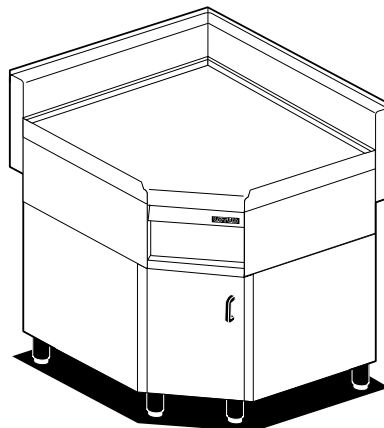


**905,00**  
53,5 / 0,44

**APL-85**  
07428500

**ANGOLO PIANO LAVORO**

- Corner base with door
  - Eckschrank mit Tür
  - Placard d'angle avec porte
  - Ángulo sobre de trabajo
- cm.85x85x65x87h**

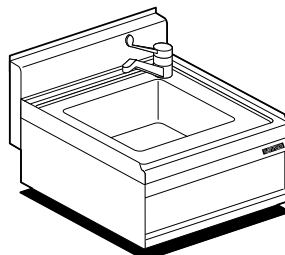


**1.361,00**  
58 / 0,8

**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**



**814,00**  
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

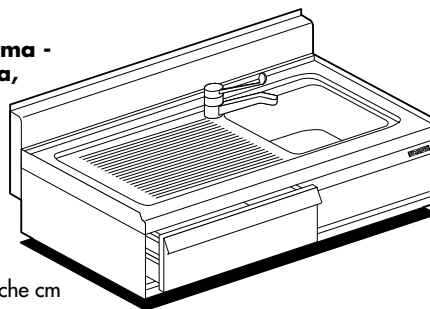
⚡ kW kcal/h  
⚡ V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**

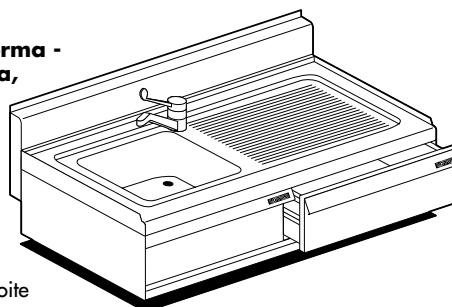


**1.398,00**  
49,5 / 0,53

**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**

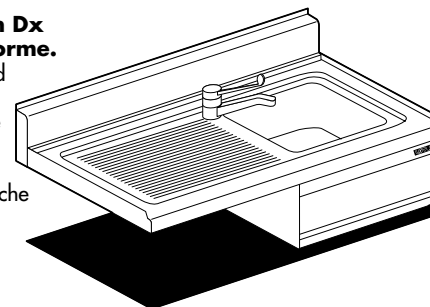


**1.398,00**  
49,5 / 0,53

**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**

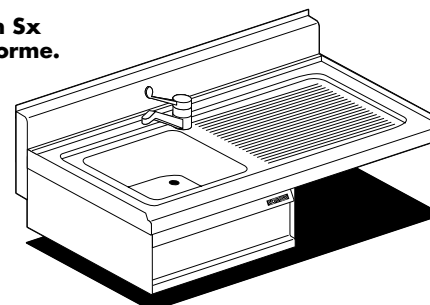


**1.243,00**  
34 / 0,53

**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**



**1.243,00**  
34 / 0,53

# MAGIC PROF 65

MOD.  
COD.

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

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

∅kw  
kcal/h

kw  
V-  
Hz

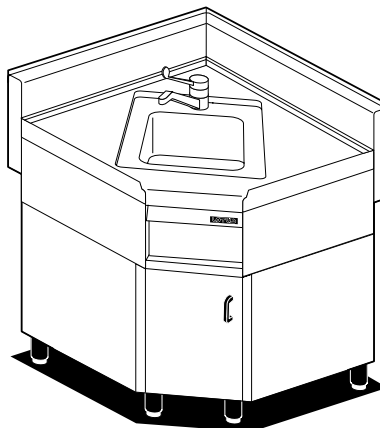
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**ALA-85**  
07428501

**ANGOLO LAVELLO Vasca cm. 50x40x15h**  
**Rubinetto a leva a norma.**

- Corner base with sink and door  
Bowl cm. 50x40x15h - Lever tap
- Eckschrank mit Spülbecken und Tür Becken  
cm. 50x40x15h - Einhebel-Mischbatterie
- Placard d'angle avec evier et porte - Bac  
cm. 50x40x15h Groupe robinet à levier,  
aux normes hygiénique
- Ángulo fregadero - Cuba cm. 50x40x15h  
Grifo a palanca según normativa

**cm.85÷85x65x87h**



**1.839,00**  
55 / 0,93

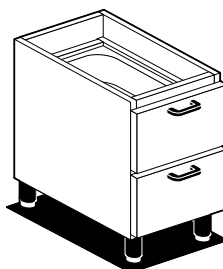
**M-4**  
07420400



**MOBILE BASE A GIORNO**

- Open stand
- Unterschrank offen
- Placard ouvert
- Mueble base abierto

**cm. 40x 53,5x58h**



**377,00**  
15 / 0,16

**MP-4**  
07420401



**BASE CON PORTA**

- Stand with door
- Unterschrank mit Flügeltür
- Placard avec porte
- Base con puerta

**cm. 40x 56,5x58h**



**516,00**  
18 / 0,16

**MC-4**  
07420420



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

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

**821,00**  
28,5 / 0,16

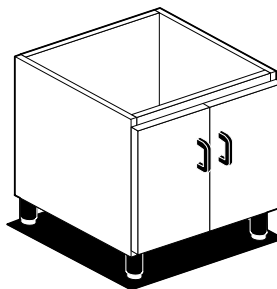
**M-6**  
07420600



**MOBILE BASE A GIORNO**

- Open stand
- Unterschrank offen
- Placard ouvert
- Mueble base abierto

**cm. 60x 53,5x58h**



**528,00**  
19 / 0,23

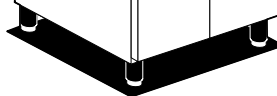
**MP-6**  
07420602



**BASE CON PORTE**

- Stand with doors
- Unterschrank mit Flügeltüren
- Placard avec portes
- Base con puertas

**cm. 60x 56,5x58h**



**687,00**  
23,5 / 0,23

**MC-6**  
07420620



**BASE CON CASSETTI - N. 2 cassetti con 4 bacinelle:  
N. 2 GN 1/1 15h in plastica + N. 2 cm. 17x46,5x15h inox**

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

**854,00**  
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

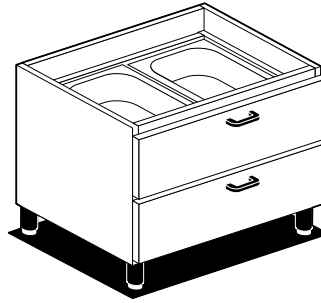
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M³

**M-8**  
07420800



**MOBILE BASE A GIORNO**

- Open stand
  - Unterschrank offen
  - Placard ouvert
  - Mueble base abierto
- cm. 80x 53,5x58h**



**599,00**  
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**

**761,00**  
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**

**1.182,00**  
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**

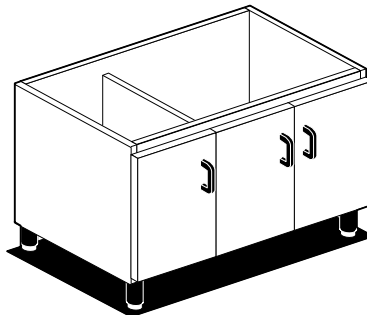
**1.182,00**  
40 / 0,3

**M-10**  
07421000



**MOBILE BASE A GIORNO**

- Open stand
  - Unterschrank offen
  - Placard ouvert
  - Mueble base abierto
- cm. 100x 53,5x58h**



**864,00**  
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**

**1.163,00**  
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**

**1.477,00**  
45,5 / 0,38

# MAGIC PROF 65

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

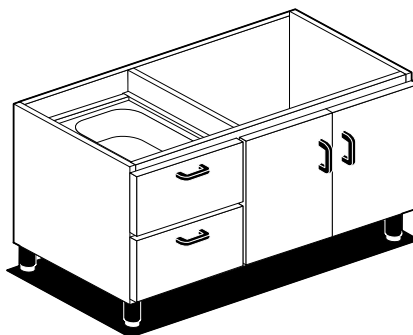
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  $\frac{\text{kWh}}{\text{kcal/h}}$   $\frac{\text{kWh}}{\text{Vz}}$  PREZZO/PRICE €  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE  $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$  PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**M-12**  
07421200



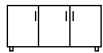
## MOBILE BASE A GIORNO

- Open stand
  - Unterschrank offen
  - Placard ouvert
  - Mueble base abierto
- cm. 120x 53,5x58h**



**1.073,00**  
31 / 0,45

**MP-12**  
07421203

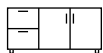


## BASE CON PORTE

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

**1.550,00**  
40,5 / 0,45

**MCP-12**  
07421222



## BASE CON CASSETTI E PORTA N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica

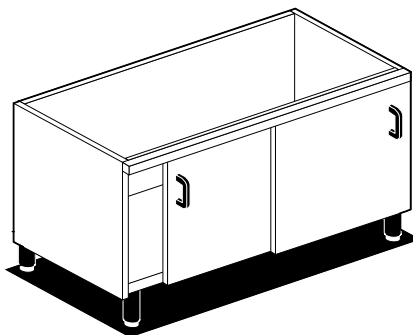
- Stand with drawers and door N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers
  - Unterschrank dreiseitig geschlossen mit 1 Flügeltür, N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern
  - Placard avec tiroirs et portes - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN 1/1 15h en plastique
  - Base con cajones y puerta - N. 2 cajones con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico
- cm. 120x 56,5x58h**

**1.589,00**  
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**



**1.298,00**  
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**

**1.467,00**  
60 / 0,6

**MPS-20**  
07422032

## BASE CON PORTE SCORREVOLI

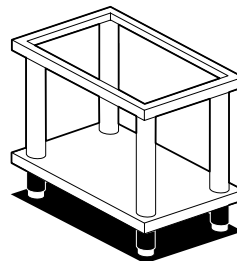
- Stand with sliding doors
  - Unterschrank mit Schiebetüren
  - Placard avec portes coulissantes
  - Base con puertas corredizas
- cm. 200x 56,5x58h**

**1.663,00**  
67 / 0,74

**S-4**  
07410400

## CAVALLETTO BASE

- Support / • Untergestell
  - Piètement simple / • Soporte base
- cm. 40x 53,5x58h**



**353,00**  
19,5 / 0,16

**S-6**  
07410600

## CAVALLETTO BASE

- Support / • Untergestell
  - Piètement simple / • Soporte base
- cm. 60x 53,5x58h**

**396,00**  
23 / 0,23

**S-8**  
07410800

## CAVALLETTO BASE

- Support / • Untergestell
  - Piètement simple / • Soporte base
- cm. 80x 53,5x58h**

**467,00**  
26 / 0,3

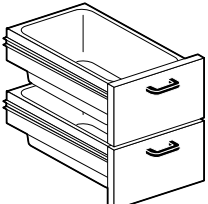
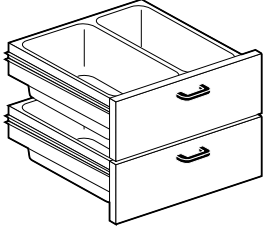
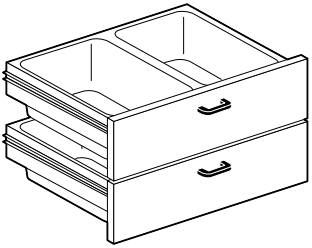
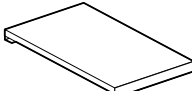
**S-10**  
07411000

## CAVALLETTO BASE

- Support / • Untergestell
  - Piètement simple / • Soporte base
- cm. 100x 53,5x58h**

**532,00**  
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	⊖kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
<b>PM-3DX</b> 07430300	<b>PORTA 300 DX</b> • R/h door 300 / • Flügeltür 300 rechts • Porte droite 300 / • Puerta 300 derecha <b>cm. 29,5x 2,5x45h</b>				<b>158,00</b> 2,5 / 0,01
<b>PM-3SX</b> 07430301	<b>PORTA 300 SX</b> • L/h door 300 / • Flügeltür 300 links • Porte gauche 300 / • Puerta 300 izq. <b>cm. 29,5x 2,5x45h</b>				<b>158,00</b> 2,5 / 0,01
<b>PM-4DX</b> 07430400	<b>PORTA 400 DX</b> • R/h door 400 / • Flügeltür 400 rechts / • Porte droite 400 / • Puerta 400 derecha <b>cm. 39,5x 2,5x45h</b>				<b>166,00</b> 3,5 / 0,01
<b>PM-4SX</b> 07430401	<b>PORTA 400 SX</b> • L/h door 400 / • Flügeltür 400 links / • Porte gauche 400 / • Puerta 400 izq. <b>cm. 39,5x 2,5x45h</b>				<b>166,00</b> 3,5 / 0,01
<b>C-4</b> 07440420	<b>CASSETTIERA 400 N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.</b> • 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. <b>cm. 39,5x56x45h</b>				<b>557,00</b> 18 / 0,11
<b>C-6</b> 07440620	<b>CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle N. 2 GN 1/1 15h in plastica - N. 2 cm. 17x46,5x15h inox - Guide telescopiche.</b> • 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. <b>cm. 59,5x56x45h</b>				<b>662,00</b> 24 / 0,17
<b>C-8</b> 07440820	<b>CASSETTIERA 800 N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.</b> • 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. <b>cm. 79,5x56x45h</b>				<b>870,00</b> 26 / 0,22
<b>R-4</b> 07450400	<b>RIPIANO 400</b> • Shelf 400 / • Abstellbrett 400 • Etagère 400 / • Estante 400 <b>cm. 35x53x 2h</b>				<b>99,00</b> 1,5 / 0,005
<b>R-6</b> 07450600	<b>RIPIANO 600</b> • Shelf 600 / • Abstellbrett 600 • Etagère 600 / • Estante 600 <b>cm. 55x53x 2h</b>				<b>112,00</b> 2 / 0,008
<b>R-8</b> 07450800	<b>RIPIANO 800</b> • Shelf 800 / • Abstellbrett 800 • Etagère 800 / • Estante 800 <b>cm. 75x53x 2h</b>				<b>125,00</b> 2,5 / 0,01

# MAGIC PROF 65

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
 COD. \_\_\_\_\_ 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

**544023800 RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA**  **50,00**


- Scraper for grooved plate
- Schaber für gerillte Kochplatte
- Raçloir pour plaque nervurée
- Rasqueta para placa ranurada

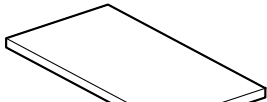
**531040800 RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA**  **47,00**

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

**531040900 KIT 10 LAME PER RASCHIETTO**  **32,00**

- 10 blades kit for scraper
- Kit 10 klingen für Schaber
- Kit de 10 lames pour raçloir
- Kit de 10 cuchillas para rasqueta

**CG-65 COPRIGIUNTO**  **30,00**  
 07560000 • Joint cover / • Klemmsteg  
 • Couvre-joint / • Cubre junta  
**cm. 0,7x58x 1,2h** 0,1 / 0,0001

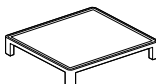
**TG-4 TAGLIERE PLASTICA**  **123,00**  
 07580400 • Plastic chopping - board / • Schneidebrett  
 • Plan de découpe / • Picador de plástico  
**cm. 39x58x 2,5h** 6 / 0,015

**TG-6 TAGLIERE PLASTICA**  **183,00**  
 07580600 • Plastic chopping - board / • Schneidebrett  
 • Plan de découpe / • Picador de plástico  
**cm. 59x58x 2,5h** 8,5 / 0,02

**TG-8 TAGLIERE PLASTICA**  **236,00**  
 07580800 • Plastic chopping - board / • Schneidebrett  
 • Plan de découpe / • Picador de plástico  
**cm. 79x58x 2,5h** 11 / 0,025

**TG-10 TAGLIERE PLASTICA**  **255,00**  
 07581000 • Plastic chopping - board / • Schneidebrett  
 • Plan de découpe / • Picador de plástico  
**cm. 99x58x 2,5h** 14 / 0,03

**06290600 Coperchio (BR-6)**  **109,00**  
 • Lid (BR-6)  
 • Deckel (BR-6)  
 • Couvercle (BR-6)  
 • Tapa (BR-6)  
**cm. 51x42x 3h** 3 / 0,01

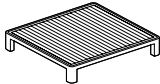
**PLF PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA**  **149,00**  
 07590401 • Smooth griddle plate for cast iron grid  
 • Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost  
 • Plaque lisse pour la grille en fonte  
 • Plancha lisa para rejilla de hierro fundido  
**cm. 35x27** 9 / 0,005

**PLF/2 PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA**  **294,00**  
 07590421 • 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** 18 / 0,0

# MAGIC PROF 65

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

**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**



**200,00**  
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**

**327,00**  
18 / 0,01

**533009200**      **GRIGLIA DI RIDUZIONE**  
• Reduction grate / • Reduzierstern  
• Grille de reduction / • Fejilla reductora  
**cm. 25x25**



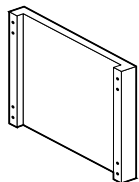
**30,00**  
0,2 / 0,001

**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 parrilas de hierro colado  
**cm. Ø 22,5x 3,5h**



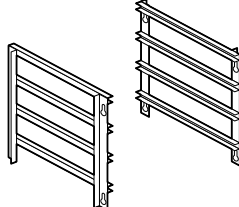
**123,00**  
2 / 0,006

**D-8**  
07470000      **DIVISORIO Necessario per applicare cassettera 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**



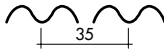
**125,00**  
2 / 0,015

**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.



**360,00**  
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**



**196,00**  
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**

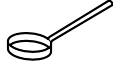

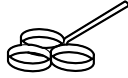
**191,00**  
2 / 0,03



# MAGIC PROF 65

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kw kcal/h	kw V Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>531032500</b>	<b>CESTO 1/4 PER CP-74/78 1/6 PER CP-94/98 &amp; CPM-6G</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/4 for CP-74/78 1/6 for CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Korb 1/4 für CP-74/78 1/6 für CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Panier 1/4 pour CP-74/78 1/6 pour CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Cesta 1/4 para CP-74/78 1/6 para CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> </ul> <b>cm. 14x16x20h</b>				<b>69,00</b> 1 / 0,013
<b>531064300</b>	<b>CESTO 1/4 PER CP-66/76 &amp; CPM-6G</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/4 for CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Korb 1/4 für CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Panier 1/4 pour CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Cesta 1/4 para CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> </ul> <b>cm. 11,5x29x20h</b>				<b>93,00</b> 1,2 / 0,015
<b>531018700</b>	<b>CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-66/76 &amp; CPM-6G</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket with hook 1/4 for CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Korb mit Haken 1/4 für CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Panier avec crochet 1/4 pour CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Cesta con gancho 1/4 para CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> </ul> <b>cm. 11x26x20h</b>				<b>94,00</b> 1,2 / 0,015
<b>531069500</b>	<b>SUPPORTO PER CESTI CON GANCIO PER CPM-6G</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Support for baskets with hook for CPM-6G</li> <li>• Unterstützung für Körbe mit Haken für CPM-6G</li> <li>• Soutien pour les paniers avec crochet pour CPM-6G</li> <li>• Soporte para cestas con gancho para CPM-6G</li> </ul> <b>cm. 50x29x39h</b>				<b>143,00</b> 4 / 0,06
<b>531043900</b>	<b>Cesto 1/1 (FP-6E)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/1 (FP-6E) / • Fritierkorb 1/1 (FP-6E)</li> <li>• Panier 1/1 (FP-6E) / • Cesta 1/1 (FP-6E)</li> </ul> <b>cm. 46x30x10h</b>				<b>123,00</b> 3 / 0,038
<b>531024300</b>	<b>Cesto 1/1 (FP-6G)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/1 (FP-6G) / • Fritierkorb 1/1 (FP-6G)</li> <li>• Panier 1/1 (FP-6G) / • Cesta 1/1 (FP-6G)</li> </ul> <b>cm. 42,5x31x10h</b>				<b>122,00</b> 3 / 0,038
<b>531013200</b>	<b>Cesto 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E)</li> <li>• Fritierkorb 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E)</li> <li>• Panier 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E)</li> <li>• Cesta 1/2 (FQ-4-6) 1/4 (FP-6E)</li> </ul> <b>cm. 10x30x12h</b>				<b>47,00</b> 0,7 / 0,016
<b>531013500</b>	<b>Cesto 1/2 (FQM-4G)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 (FQM-4G) / • Fritierkorb 1/2 (FQM-4G)</li> <li>• Panier 1/2 (FQM-4G) / • Cesta 1/2 (FQM-4G)</li> </ul> <b>cm. 14x33x12h</b>				<b>60,00</b> 0,8 / 0,022
<b>06280600</b>	<b>Scivolo (FP-6E)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slide (FP-6E) / • Rutsche (FP-6E)</li> <li>• Goulotte (FP-6E) / • Deslizador (FP-6E)</li> </ul> <b>cm. 60x34</b>				<b>114,00</b> 4 / 0,05
<b>07600600</b>	<b>Scivolo (FP-6G)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Slide (FP-6G) / • Rutsche (FP-6G)</li> <li>• Goulotte (FP-6G) / • Deslizador (FP-6G)</li> </ul> <b>cm. 55x34</b>				<b>112,00</b> 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/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V\sim}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>FU-1X7</b> 05281700	<b>FORMA PER UOVA Ø 7</b> • Egg poachers Ø 7 / • Eierformer Ø 7 • Forme a oeuf Ø 7 / • Molde para huevos Ø 7			<b>16,00</b> 1 /
<b>FU-1X9</b> 05281900	<b>FORMA PER UOVA Ø 9</b> • Egg poachers Ø 9 / • Eierformer Ø 9 • Forme a oeuf Ø 9 / • Molde para huevos Ø 9			<b>19,00</b> 1 /
<b>FU-2X7</b> 05282700	<b>FORMA PER UOVA 2xØ 7</b> • Egg poachers Ø 7 / • Eierformer Ø 7 • Forme a oeuf Ø 7 / • Molde para huevos Ø 7			<b>29,00</b> 1,5 /
<b>FU-2X9</b> 05282900	<b>FORMA PER UOVA 2xØ 9</b> • Egg poachers Ø 9 / • Eierformer Ø 9 • Forme a oeuf Ø 9 / • Molde para huevos Ø 9			<b>30,00</b> 1,5 /
<b>FU-3X7</b> 05283700	<b>FORMA PER UOVA 3xØ 7</b> • Egg poachers Ø 7 / • Eierformer Ø 7 • Forme a oeuf Ø 7 / • Molde para huevos Ø 7			<b>36,00</b> 2 /
<b>FU-3X9</b> 05283900	<b>FORMA PER UOVA 3xØ 9</b> • Egg poachers Ø 9 / • Eierformer Ø 9 • Forme a oeuf Ø 9 / • Molde para huevos Ø 9			<b>39,00</b> 2 /

# LÍNEA 70

**LA MÁS COMPLETA DE  
LAS PROFESIONALES PEQUEÑAS**

---



---

SUPERLOTUS70+TOP70, la más completa de las profesionales "pequeñas", la más grande por robustez, fiabilidad, seguridad y modularidad (40/80/120), ahora también TOP: para cómodas innovadoras soluciones en suspendidas, tipo puente y mixtas.

Es una línea de elementos de cocción eléctricos y a gas, con profundidad de 70 cm, hecha de acero inoxidable 18/10 finamente satinado: una gran confirmación del estilo atractivo y polivalente de Lotus.

La línea ideal para todos los profesionales de la restauración que buscan un partner fiel y seguro, para quien exige la máxima funcionalidad de las prestaciones, también en cocinas de tamaños particulares o especiales, con el placer de la belleza.

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  
Hz

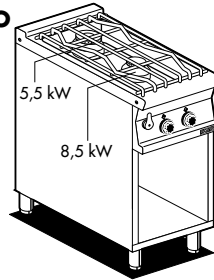
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- Sobres de cocción agua sobre mueble abierto  
2 quemadores - Grifo carga agua + vertedero

**cm. 40x70x90h**



⚡ 14 kW  
12.040 kcal/h

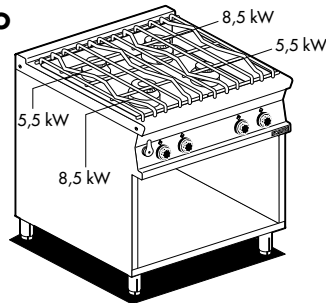
**1.540,00**  
63 / 0,4

**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 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- Sobres de cocción agua sobre mueble abierto  
4 quemadores - Grifo carga agua + vertedero

**cm. 80x70x90h**



⚡ 28 kW  
24.080 kcal/h

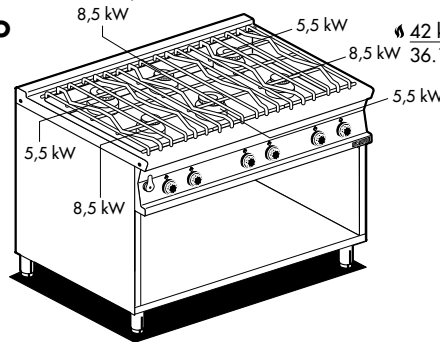
**3.029,00**  
76 / 0,77

**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 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- Sobres de cocción agua sobre mueble abierto  
6 quemadores - Grifo carga agua + vertedero

**cm. 120x70x90h**



⚡ 42 kW  
36.120 kcal/h

**4.352,00**  
126 / 1,14

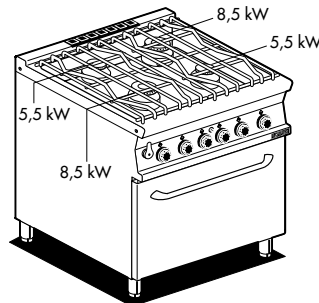
**CFA4-78GP**  
08750850

**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 feux vifs Four à gaz statique  
GN 2/1 cm. 68x55x34h - Robinet d'arrivée d'eau trop plein
- Cocina a agua - N. 4 quemadores Horno a gas estático  
cm. 68x55x34h - Grifo carga agua + vertedero

**cm. 80x70x90h**



⚡ 35,3 kW  
30.358 kcal/h

**4.687,00**  
138 / 0,77

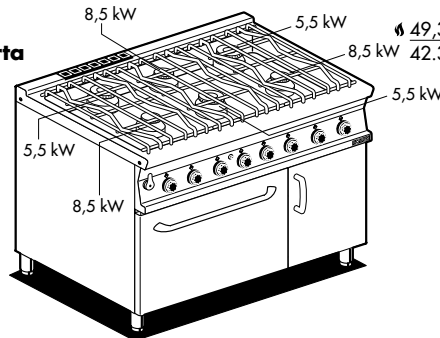
**CFA6-712GPV**  
08751251

**CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico  
GN 2/1 cm. 68x55x34h - Vano neutro con porta**

**Rubinetto carico acqua, sfioratore**

- Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven  
GN 2/1 cm. 68x55x34h - Neutral cabinet with door  
Water loading tap + overflow device
- Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen  
GN 2/1 cm. 68x55x34h - Neutrales Schrankelement  
mit Tür Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Cuisinière l'eau - N. 6 feux vifs 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. 120x70x90h**



⚡ 49,3 kW  
42.398 kcal/h

**5.446,00**  
178 / 1,14

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

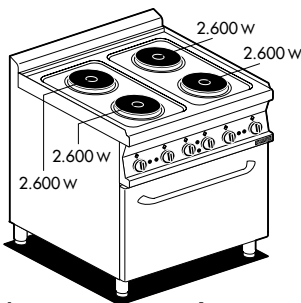
0 kW kcal/h  
1 kW V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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. 80x70x90h**



15,4 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**2.814,00**  
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. 80x70x90h**

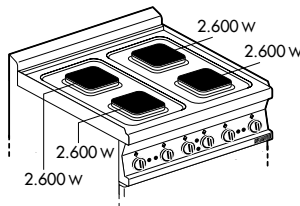
15,72 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.152,00**  
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. 80x70x90h**



15,4 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.639,00**  
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. 80x70x90h**

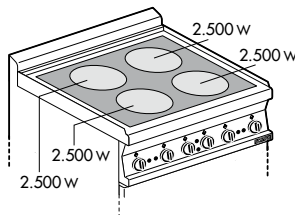
15,72 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.953,00**  
120 / 0,77

**CF4-78ET**  
08660832

**CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75x57 Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h**

- Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75x57 traditional 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. 80x70x90h**



15 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.989,00**  
107 / 0,77

**CFVC4-78ET**  
08660837

**CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75x57 Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h**

- Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75x57 electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75x57 Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75x57 Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Cocina eléctrica N. 4 planchas vitrocerámica cm. 75x57 Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h
- cm. 80x70x90h**

15,32 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.292,00**  
107 / 0,77



MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

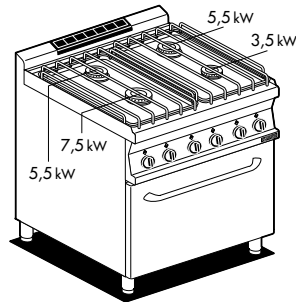
⚡ kW kcal/h  
⚡ kW V- Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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. 80x70x90h**



⚡ 29,3 kW 3.336,00  
25.198 kcal/h 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. 80x70x90h**

⚡ 22 kW 3.336,00  
18.920 kcal/h 132 / 0,77

⚡ 5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**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. 80x70x90h**

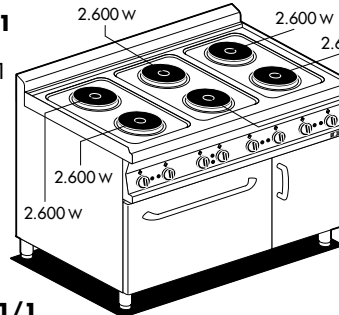
⚡ 22 kW 3.658,00  
18.920 kcal/h 132 / 0,77

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

**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. 120x70x90h**



⚡ 20,6 kW 3.753,00  
400V~3N 134 / 1,14  
50/60 Hz

**CFV6-712ETV**  
08661235

**CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta**

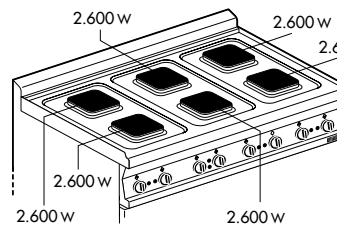
- Electric range - N. 6 plates electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
  - Elektroherd - N. 6 Kochplatten Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
  - Fourneau électrique - N. 6 plaques Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
  - Cocina eléctrica - N. 6 planchas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta
- cm. 120x70x90h**

⚡ 20,92 kW 4.053,00  
400V~3N 134 / 1,14  
50/60 Hz

**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. 120x70x90h**



⚡ 20,6 kW 5.027,00  
400V~3N 146 / 1,14  
50/60 Hz

**CFVQ6-712ETV**  
08661236

**CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta**

- Electric range - N. 6 square plates electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
  - Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
  - Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
  - Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta
- cm. 120x70x90h**

⚡ 20,92 kW 5.324,00  
400V~3N 146 / 1,14  
50/60 Hz

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

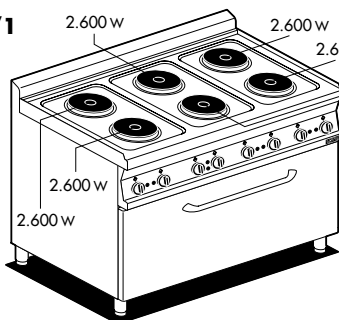
⚡ kW  
kcal/h  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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



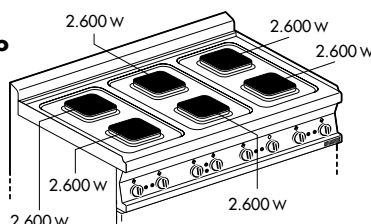
⚡ 22,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.233,00**  
136 / 1,14

**CFQ6-712ET**  
08661233

**CUCINA 6 piastre quadre Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x55x34h**

- Electric Range - N. 6 square plates Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x55x34h



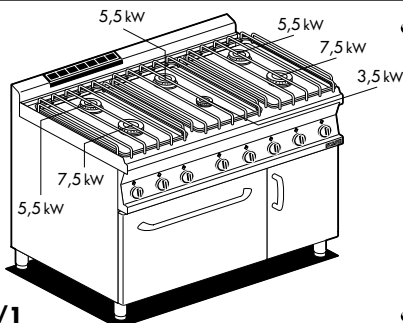
⚡ 22,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**5.434,00**  
148 / 1,14

**CF6-712GPV**  
08681251

**CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico GN 2/1 cm. 68x55x34h Vano neutro con porta**

- Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Elément neutre avec porte
- Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno a gas estático cm. 68x55x34h - Armario neutro con puerta



⚡ 42,3 kW  
36.378 kcal/h

**4.444,00**  
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
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h Element neutre avec porte
- Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h Armario neutro con puerta

⚡ 35 kW  
30.100 kcal/h

**4.444,00**  
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
- 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

⚡ 35 kW  
30.100 kcal/h

**4.741,00**  
177 / 1,14

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

# SUPERLOTUS 70

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

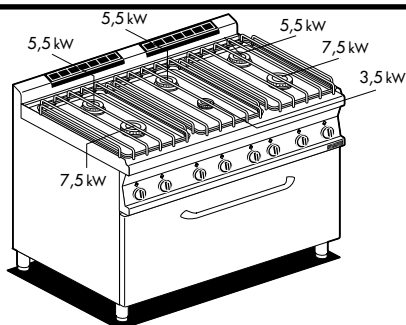
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CF6-712GP**  
08681250

**CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico**  
**GN 3/1 cm. 108x55x34h**

- Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four à gaz statique GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x55x34h

**cm. 120x70x90h**



⚡ 46 kW  
39.560 kcal/h

**4.970,00**  
197 / 1,14

**CF6-712GPE**  
08691260

**CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico**  
**GN 3/1 cm. 108x55x34h**

- Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Cuisiniere gaz - N. 6 feuxvifs Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x55x34h
- Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x55x34h

**cm. 120x70x90h**

⚡ 35 kW  
30.100 kcal/h

**4.970,00**  
190 / 1,10

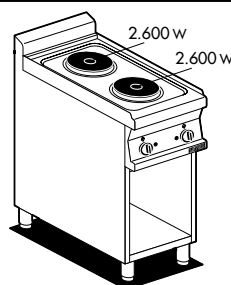
⚡ 6,9 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**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. 40x70x90h**



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

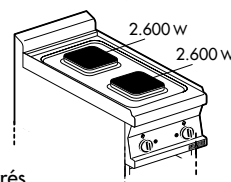
**962,00**  
42 / 0,40

**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. 40x70x90h**



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

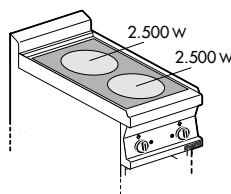
**1.437,00**  
46 / 0,40

**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. 40x70x90h**



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

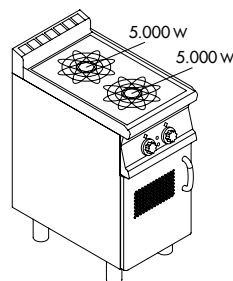
**1.756,00**  
41 / 0,40

**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. 40x70x90h**



⚡ 10 kW  
400V~3  
50/60 Hz

**6.918,00**  
40 / 0,40

**PCI-74ETD**  
08030438

**COMANDI DIGITALI** / • Digital controls  
• Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales

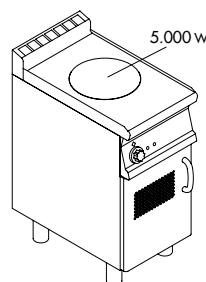
**7.408,00**  
40 / 0,4

**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. 40x70x90h**



⚡ 5 kW  
400V~3  
50/60 Hz

**5.278,00**  
38 / 0,40

**PCIW-74ETD**  
08030439

**COMANDI DIGITALI** / • Digital controls  
• Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales

**5.522,00**  
38 / 0,4

# SUPERLOTUS 70

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

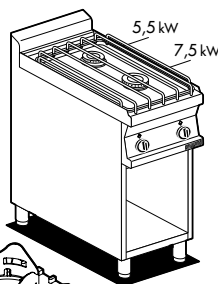
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW / ⚡ kw  
kcal/h / kcal/h  
V~ / V~  
Hz / Hz  
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M³

**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. 40x70x90h**

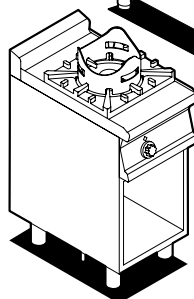


⚡ 13 kW  
11.180 kcal/h  
**1.376,00**  
63 / 0,40

**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. 40x70x90h**

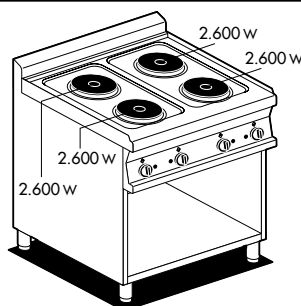


⚡ 10 kW  
8.600 kcal/h  
**1.971,00**  
66 / 0,40

**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. 80x70x90h**

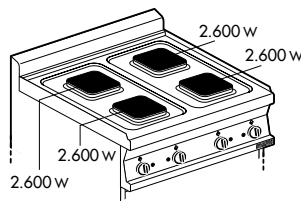


⚡ 10,4 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz  
**1.480,00**  
68 / 0,77

**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. 80x70x90h**

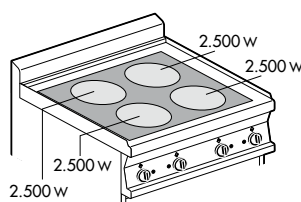


⚡ 10,4 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz  
**2.495,00**  
71 / 0,77

**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. 80x70x90h**

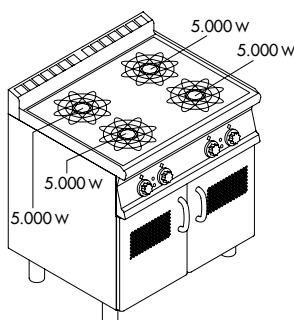


⚡ 10 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz  
**2.583,00**  
66 / 0,77

**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. 80x70x90h**



⚡ 20 kW  
400V~3  
50/60 Hz  
**13.148,00**  
70 / 0,77

**PCI-78ETD**  
08030838

**COMANDI DIGITALI**

- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • Controles digitales

**14.127,00**  
70 / 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/VOLTAGE

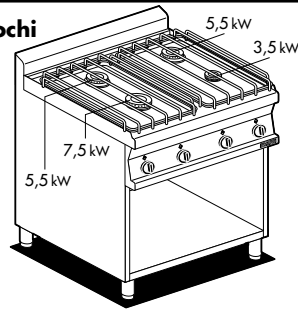
⚡ kW kcal/h  
⚡ kW V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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. 80x70x90h**



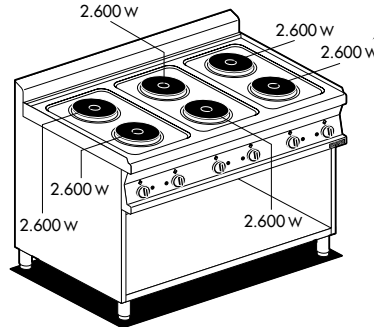
⚡ 22 kW  
18.920 kcal/h

**2.202,00**  
76 / 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. 120x70x90h**



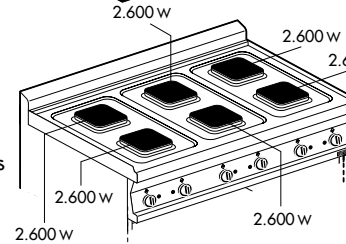
⚡ 15,6 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**2.056,00**  
88 / 1,14

**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 carrées
  - Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 6 planchas cuadradas
- cm. 120x70x90h**



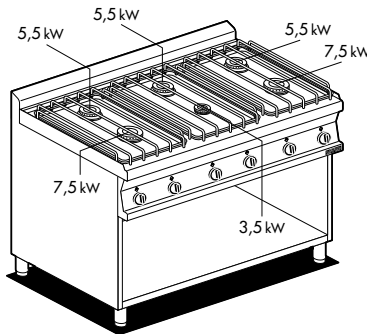
⚡ 15,6 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**3.557,00**  
103 / 1,14

**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. 120x70x90h**



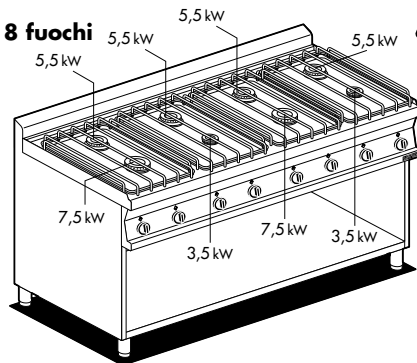
⚡ 35 kW  
30.100 kcal/h

**3.153,00**  
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. 160x70x90h**



⚡ 44 kW  
37.840 kcal/h

**4.367,00**  
152 / 1,54



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

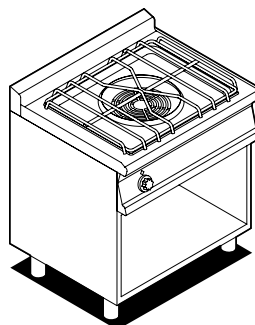
⚡ kW  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## PA-78G "PAELLERO" GAS SU MOBILE A GIORNO

08210851

- "PAELLERO" Gas - open cabinet
  - "PAELLERO" Gas mit offenem Unterbau
  - "PAELLERO" gaz sur armoire ouvert
  - "PAELLERO" gas sobre mueble abierto
- cm. 80x70x90h**



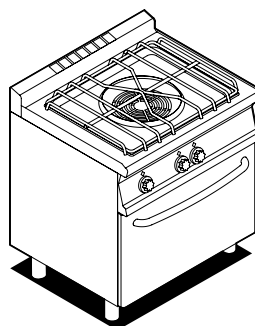
⚡ 11,5 kW  
9.890 kcal/h

**2.502,00**  
111 / 0,77

## PAF-78G "PAELLERO" GAS SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x55x34h

08680851

- "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. 80x70x90h**



⚡ 18,8 kW  
16.168 kcal/h

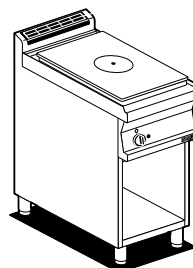
**3.115,00**  
159 / 0,77

## TP-74G TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO

08290450

### 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. 40x70x90h**



⚡ 7 kW  
6.020 kcal/h

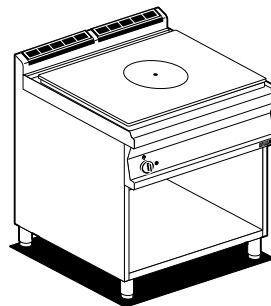
**1.675,00**  
65 / 0,40

## TP-78G TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO

08290850

### 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. 80x70x90h**



⚡ 12 kW  
10.320 kcal/h

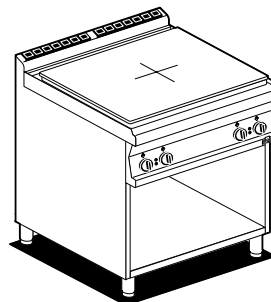
**2.278,00**  
121 / 0,77

## TP-78ET TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO

08120830

### Piastra cm. 77x57 - 4 zone

- Solid top on open unit - Plate cm. 77x57 - 4 zones
  - Kochplatten auf offenem Unterbau Platte cm. 77x57 - 4 zonen
  - Toute plaque sur meuble ouvert Plaque cm. 77x57 - 4 zones
  - Placa de cocción sobre mueble abierto Placa cm. 77x57 - 4 zonas
- cm. 80x70x90h**



⚡ 10 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**2.806,00**  
121 / 0,77

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

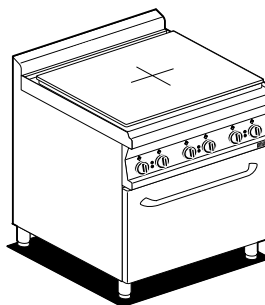
⚡ kW kcal/h  
⚡ kW V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**TPF-78ET**  
08670830

**TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO STATICO GN 2/1 cm. 68x55x34h - piastra cm. 77x57 4 zone**

- Solid top on traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plate cm. 77x57 4 zones
  - Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x55x34h - Platte cm. 77x57 4 zonen
  - Toute plaque sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x55x34h - Plaque cm. 77x57 4 zones
  - Placa de cocción sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x55x34h - Placa cm. 77x57 4 zonas
- cm. 80x70x90h**



⚡ 15 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.944,00**  
170 / 0,77

**TPFV-78ET**  
08670835

**TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO VENTILATO GN 1/1 cm. 68x36x34h - piastra cm. 77x57 4 zone**

- Solid top on electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate cm. 77x57 4 zones
  - Kochplatten - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h - Platte cm. 77x57 4 Zonen
  - Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plaque cm. 77x57 4 zones
  - Placa de cocción sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h - Placa cm. 77x57 4 zonas
- cm. 80x70x90h**

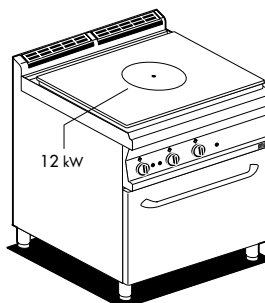
⚡ 15,32 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.249,00**  
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. 80x70x90h**



⚡ 19,3 kW  
16.600 kcal/h

**3.514,00**  
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. 80x70x90h**

⚡ 12 kW  
10.320 kcal/h

**3.514,00**  
170 / 1,77

⚡ 5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**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. 80x70x90h**

⚡ 12 kW  
10.320 kcal/h

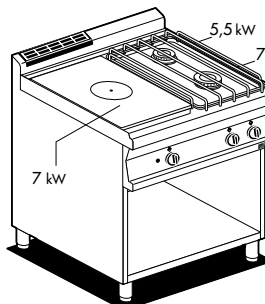
**3.833,00**  
170 / 1,77

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

**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. 80x70x90h**



⚡ 20 kW  
17.200 kcal/h

**2.321,00**  
115 / 0,77

MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

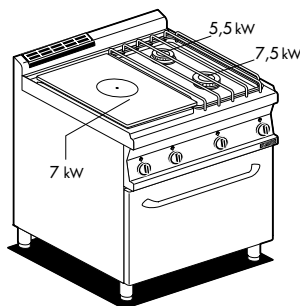
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

⚡ kW / kcal/h  
⚡ kW / kcal/h  
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**TPF2-78GP TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 37x57**  
08720850

- 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. 80x70x90h**



⚡ 27,3 kW  
23.478 kcal/h  
**3.773,00**  
165 / 0,77

**TPF2-78GPE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 37x57**  
08730860

- Solid top + 2 burners traditional 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. 80x70x90h**

⚡ 20 kW  
17.200 kcal/h  
**3.773,00**  
166 / 1,77

⚡ 5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**TPFV2-78GPE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 37x57**  
08730865

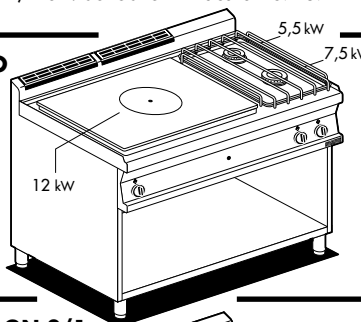
- Solid top + 2 burners electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate 37x57cm
  - Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Platte 37x57 cm
  - Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Plaque cm. 37x57
  - Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Placa cm 37x57
- cm. 80x70x90h**

⚡ 20 kW  
17.200 kcal/h  
**4.085,00**  
166 / 1,77

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

**TP2-712GP TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 77x57**  
08291250

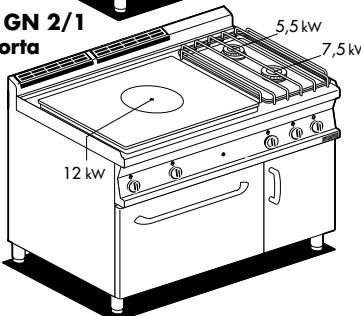
- Solid top + 2 burners on open unit Plate 77x57
  - Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 77x57
  - Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 77x57
  - Placa de cocción + 2 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 77x57
- cm. 120x70x90h**



⚡ 25 kW  
21.500 kcal/h  
**3.390,00**  
157 / 1,14

**TPF2-712GPV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 77x57 vano neutro con porta**  
08701251

- 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. 120x70x90h**



⚡ 32,3 kW  
27.778 kcal/h  
**4.838,00**  
227 / 1,14

**TPF2-712GPEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x55x34h - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta**  
08711261

- 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. 120x70x90h**

⚡ 25 kW  
21.500 kcal/h  
**4.838,00**  
227 / 1,14

⚡ 5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**TPFV2-712GPEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta**  
08711266

- 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. 120x70x90h**

⚡ 25 kW  
21.500 kcal/h  
**5.156,00**  
227 / 1,14

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

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⊕ kW kcal/h  
⊖ kW V- Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

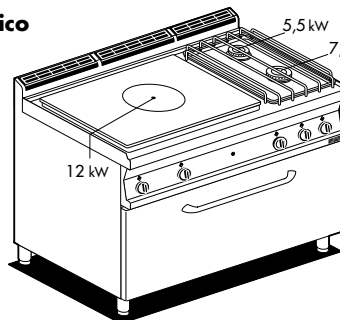
## TPF2-712GP TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico

08701250

**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. 120x70x90h**



⊕ 36 kW  
30.960 kcal/h

**5.186,00**  
209 / 1,14

## TPF2-712GPE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico

08711260

**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. 120x70x90h**

⊕ 25 kW  
21.500 kcal/h

**5.186,00**  
209 / 1,14

⊖ 6,9 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

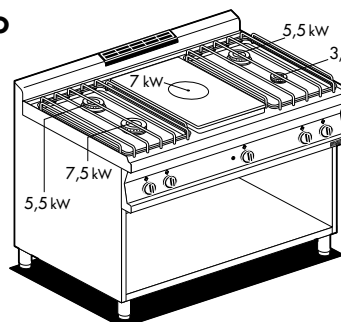
## TPF4-712GP TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO

08301250

**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. 120x70x90h**



⊕ 29 kW  
24.940 kcal/h

**3.488,00**  
154 / 1,14

## TPF4-712GPV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico

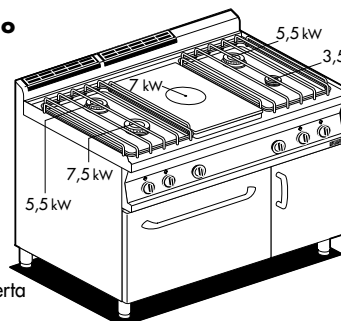
08721251

**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. 120x70x90h**



⊕ 36,3 kW  
31.218 kcal/h

**4.836,00**  
221 / 1,14

## TPF4-712GPEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1

08721261

**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. 120x70x90h**

⊕ 29 kW  
24.940 kcal/h

**4.836,00**  
221 / 1,14

⊖ 5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

## TPFV4-712GPEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm.

08731266

**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. 120x70x90h**

⊕ 29 kW  
24.940 kcal/h

**5.145,00**  
221 / 1,14

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

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

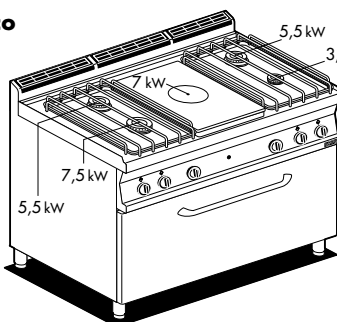
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

⚡ kW \_\_\_\_\_ ⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_ kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ Hz \_\_\_\_\_ V~ Hz \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**TPF4-712GP TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico**  
08721250 **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. 120x70x90h**



⚡ 40 kW \_\_\_\_\_ **5.424,00**  
34.400 kcal/h \_\_\_\_\_ 202 / 1,14

**TPF4-712GPE TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico**  
08731260 **GN 3/1 cm. 108x55x34h - Piastra cm 37x57**

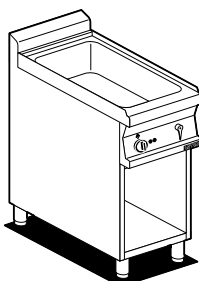
- Solid top + 4 burners traditional electric oven  
GN 3/1 cm. 108x55x34h - Plate 37x57cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen  
GN 3/1 cm. 108x55x34h Platte 37x57 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique  
GN 3/1 cm. 108x55x34h Plaque cm. 37x57
- Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico estático  
GN 3/1 cm. 108x55x34h Placa cm 37x57  
**cm. 120x70x90h**

⚡ 29 kW \_\_\_\_\_ **5.424,00**  
24.940 kcal/h \_\_\_\_\_ 202 / 1,14

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

**BM-74EM BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO**  
08050410 **Vasca per GN 1/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento**

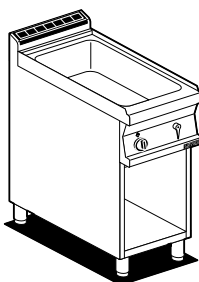
- Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining
- Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain marie monophasé sur armoire ouvert - Cuve GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- Baño de maría monofásico sobre mueble abierto Cuba para GN 1/1 15h - Grifo carga agua, descarga a pavimento  
**cm. 40x70x90h**



⚡ 1,1 kW \_\_\_\_\_ **1.333,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 41 / 0,4  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**BM-74G BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO**  
08220450 **Vasca per GN 1/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento**

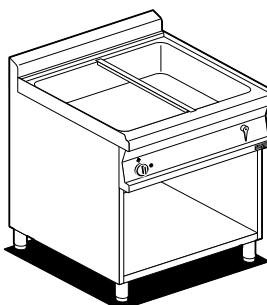
- Gas bain marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining
- Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- Baño de maría gas sobre mueble abierto - Cuba para GN 1/1 15h, grifo carga agua, descarga a pavimento  
**cm. 40x70x90h**



⚡ 3,5 kW \_\_\_\_\_ **1.475,00**  
3.010 kcal/h \_\_\_\_\_ 49 / 0,4

**BM-78EM BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO**  
08050810 **Vasca per GN 2/1 15h, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento**

- Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 15h, water loading cock, floor draining
- Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 15h, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain marie monophasé sur armoire ouvert Cuve GN 2/1 15h, Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- Baño de maría monofásico sobre mueble abierto Cuba para GN 2/1 15h, grifo carga agua, descarga a pavimento  
**cm. 80x70x90h**



⚡ 2,2 kW \_\_\_\_\_ **1.884,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 61 / 0,77  
50/60 Hz \_\_\_\_\_



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 \_\_\_\_\_

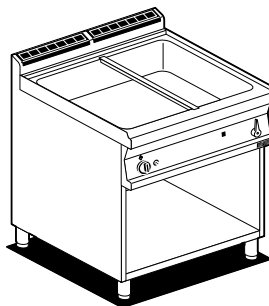
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**BM-78G**  
08220850

**BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO**  
**Vasca per GN 2/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento.**

- Gas ain marie on open cabinet. Bowl for GN 2/1 h.15, water loading cock , floor draining
- Gas Wasserbad mit offenem Unterbau. Becken GN 2/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden.
- Bain-marie gaz sur armoire ouvert. Cuve pour GN 2/1 h.15, robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol
- Baño de maría gas sobre mueble abierto. Cuba para GN 2/1 15h, grifo carga agua, descarga a pavimento.

**cm. 80x70x90h**



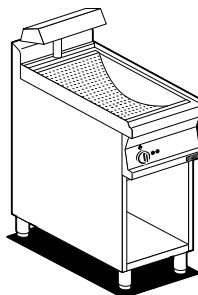
⚡ 6,5 kW \_\_\_\_\_ **2.349,00**  
5.590 kcal/h \_\_\_\_\_ 68 / 0,77

**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. 40x70x90h**



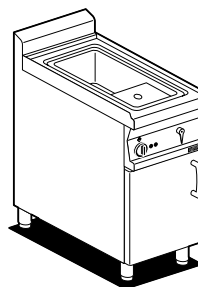
⚡ 1,47 kW \_\_\_\_\_ **1.679,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 42 / 0,4  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**CP-74ET**  
08100430

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h per GN 2/3, rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento.**

- Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h for GN 2/3, water loading cock + overflow device and floor draining
- Nudelkocher Dreiphasig Lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h für GN 2/3, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à pâtes 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
- Cucece pasta trifásico. Cuba cm. 30,5x33,5x32,7h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento

**cm. 40x70x90h**



⚡ 7,8 kW \_\_\_\_\_ **2.438,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 48 / 0,4  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**CPA-74ET**  
08100435

**Carico acqua automatico con sensore di livello**

- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- Carga automática de agua con sensor de nivel

**COMBINAZIONI**

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



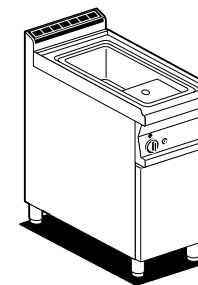
⚡ 7,8 kW \_\_\_\_\_ **2.816,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 48 / 0,4  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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
- Cucece pasta gas 25 l. Cuba cm. 30,5x33,5x32,7h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento

**cm. 40x70x90h**



⚡ 9,5 kW \_\_\_\_\_ **2.898,00**  
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



⚡ 9,5 kW \_\_\_\_\_ **3.115,00**  
8.160 kcal/h \_\_\_\_\_ 61 / 0,4

⚡ 0,035 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

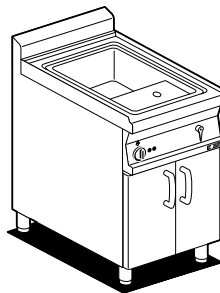
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kw kcal/h  
kw V~ Hz  
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CP-76ET**  
08100630

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h per GN 1/1, rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento.**

- Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h for GN 1/1, water loading cock + overflow device and floor draining
- Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- Cucece pasta trifásico 40 l. Cuba cm. 51x30,7x32,7h para GN 1/1, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento **cm. 60x70x90h**



13,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz  
**3.076,00**  
78 / 0,5

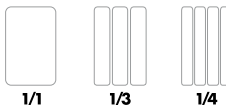
**CPA-76ET**  
08100635

**Carico acqua automatico con sensore di livello**

- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- Carga automática de agua con sensor de nivel

**COMBINAZIONI**

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

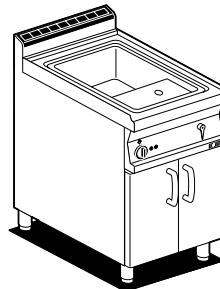


13,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz  
**3.455,00**  
78 / 0,5

**CP-76G**  
08270650

**CUOCIPASTA GAS LT 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h per GN 1/1. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento.**

- Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h for GN 1/1, water loading cock + overflow device and floor draining
- Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à pates gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- Cucece pasta gas 40 l. Cuba cm. 51x30,7x32,7h para GN 1/1, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento **cm. 60x70x90h**



13,95 kW  
11.997 kcal/h  
**3.149,00**  
80 / 0,77

0,02 kW  
230V~  
50/60 Hz

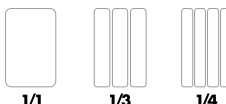
**CPA-76G**  
08270655

**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



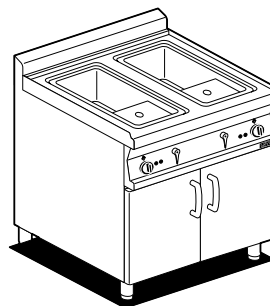
13,95 kW  
11.997 kcal/h  
**3.366,00**  
80 / 0,77

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 pates triphase lt. 25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h pour GN 2/3, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- Cucece pasta trifásico. 2 Cubas cm. 30,5x33,5x30h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento **cm. 80x70x90h**



15,6 kW  
400V~3N  
50/60 Hz  
**4.091,00**  
82 / 0,77

**CPA-78ET**  
08100835

**Carico acqua automatico con sensore di livello**

- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- Carga automática de agua con sensor de nivel

**COMBINAZIONI**

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



15,6 kW  
400V~3N  
50/60 Hz  
**4.470,00**  
82 / 0,77

# SUPERLOTUS 70

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

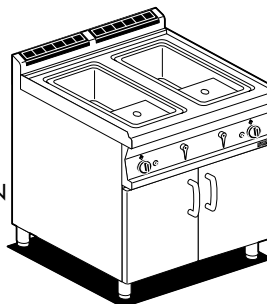
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW \_\_\_\_\_ PREZZO/PRICE €  
kcal/h \_\_\_\_\_ PREIS/PRIX/PRECIO €  
Hz \_\_\_\_\_ KG / M<sup>3</sup>

**CP-78G**  
08270850

**CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x32,7h per GN 2/3. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento**

- Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h for GN 2/3, Water loading cock + overflow device and floor draining.
- Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h für GN 2/3, Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur à 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
- Cucece pasta gas 25+25 l. 2 Cubas cm. 30,5x33,5x32,7h para GN 2/3, grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento



⚡ 19 kW \_\_\_\_\_ **4.536,00**  
16.320 kcal/h \_\_\_\_\_ 103 / 0,77

⚡ 0,04 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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



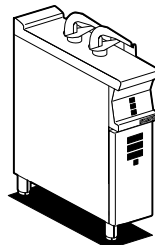
⚡ 19 kW \_\_\_\_\_ **4.969,00**  
16.320 kcal/h \_\_\_\_\_ 103 / 0,77

⚡ 0,07 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**SCCP-72EM**  
08140210

**SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-74/78, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 2 aste**

- basket elevator for pasta cooker CP-74/78, automatic timed or manual lifting, 2 rods
- heben Korbe für Nudelkocher CP-74/78, Timed oder manuelle Heben, 2 Stangen
- soulever des paniers pour cuiseur a pâtes CP-74/78, soulèvement temporisé ou manuel, 2 tiges
- levante cestas para cuece pasta CP-74/78, elevación temporizado o manual, 2 barras

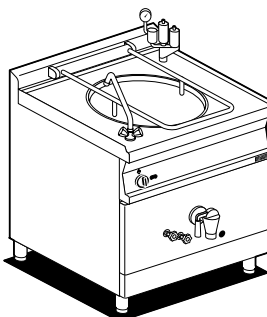


⚡ 0,35 kW \_\_\_\_\_ **2.604,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 45 / 0,4  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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



⚡ 9 kW \_\_\_\_\_ **6.170,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 120 / 0,9  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**PI50A-78ET**  
0811A831

**Carico automatico intercapedine**

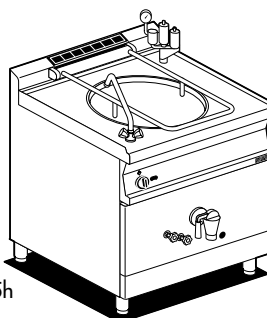
- Automatic water-charge of double jacket.
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- Carga automática de la camisa intercambiador

⚡ 9 kW \_\_\_\_\_ **7.943,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 120 / 0,9  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**PD50-78G**  
08280850

**PENTOLA DIRETTA GAS LT. 50 Vasca 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



⚡ 15,5 kW \_\_\_\_\_ **4.965,00**  
13.330 kcal/h \_\_\_\_\_ 110 / 0,9

**PI50-78G**  
08280851

**PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 Vasca 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

⚡ 15,5 kW \_\_\_\_\_ **6.319,00**  
13.330 kcal/h \_\_\_\_\_ 120 / 0,9

**PI50A-78G**  
0828A851

**Carico automatico intercapedine**

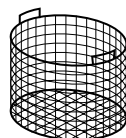
- Automatic water-charge of double jacket.
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- Carga automática de la camisa intercambiador

⚡ 15,5 kW \_\_\_\_\_ **8.240,00**  
13.330 kcal/h \_\_\_\_\_ 120 / 0,9

⚡ 0,1 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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



**882,00**  
5 / 0,044

# SUPERLOTUS 70

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

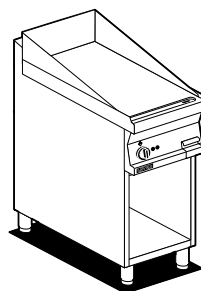
PREZZO/PRICE \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**FTL-74ET**  
08060431



**FRY-TOP LISCIO TRIFASE  
SU MOBILE A GIORNO**

- Three-phase smooth griddle on open cabinet
- Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto



⚡ 5,55 kW \_\_\_\_\_ **1.659,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 64 / 0,4  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**FTR-74ET**  
08060433



**FRY-TOP RIGATO TRIFASE  
SU MOBILE A GIORNO**

- Three-phase grooved griddle on open cabinet
- Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto

**1.770,00**  
64 / 0,4

**FTL-74ETS**  
08060434



**FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Three-phase chromed smooth griddle on open cabinet
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto

**1.979,00**  
64 / 0,4

**FTR-74ETS**  
08060436



**FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Three-phase grooved chromed griddle on open cabinet
- Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto

**2.049,00**  
64 / 0,4

**FTC-74ET**  
08060437



**FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Ceramic glass three-phase griddle on open cabinet
- Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque vitroceramique triphase sur armoire ouvert
- Fry-top vitroceramica trifásico sobre mueble abierto

⚡ 2,7 kW \_\_\_\_\_ **1.823,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 62 / 0,4  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

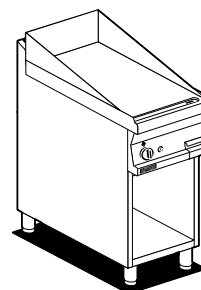
**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 39x52,2  
cm. 40x70x90h**

**FTL-74G**  
08230451



**FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas smooth griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse gaz sur armoire ouvert
- Fry-top liso gas sobre mueble abierto



⚡ 7 kW \_\_\_\_\_ **1.755,00**  
6.020 kcal/h \_\_\_\_\_ 69 / 0,4

**FTR-74G**  
08230453



**FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas grooved griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado gas sobre mueble abierto

**1.881,00**  
69 / 0,4

**FTL-74GS**  
08230454



**FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas chromed smooth griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto

**2.078,00**  
69 / 0,4

**FTR-74GS**  
08230456



**FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas grooved chromed griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto

**2.200,00**  
69 / 0,4

**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 39x52,2  
cm. 40x70x90h**

# SUPERLOTUS 70

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

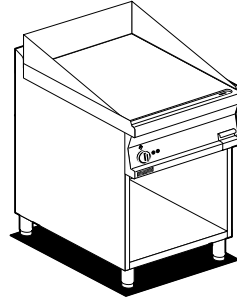
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**FTL-76ET**  
08060631



**FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase smooth griddle on open cabinet
- Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto



⚡ 7,4 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**2.004,00**  
78 / 0,5

**FTLR-76ET**  
08060632



**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto

**2.066,00**  
78 / 0,5

**FTR-76ET**  
08060633



**FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase grooved griddle on open cabinet
- Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto

**2.133,00**  
78 / 0,5

**FTL-76ETS**  
08060634



**FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase chromed smooth griddle on open cabinet
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto

**2.336,00**  
78 / 0,5

**FTLR-76ETS**  
08060635



**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico sobre mueble abierto

**2.439,00**  
78 / 0,5

**FTR-76ETS**  
08060636



**FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase grooved chromed griddle on open cabinet
- Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto

**2.544,00**  
78 / 0,5

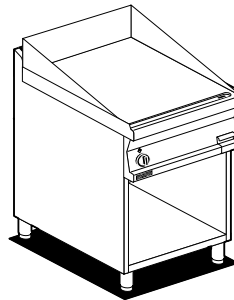
**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha cm. 59x52,2  
cm. 60x70x90h**

**FTL-76G**  
08230651



**FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas smooth griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse gaz sur armoire ouvert
- Fry-top liso gas sobre mueble abierto



⚡ 10,5 kW  
9.030 kcal/h

**2.053,00**  
83 / 0,5

**FTLR-76G**  
08230652



**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas sobre mueble abierto

**2.154,00**  
83 / 0,5

**FTR-76G**  
08230653



**FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas grooved griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado gas sobre mueble abierto

**2.244,00**  
83 / 0,5

**FTL-76GS**  
08230654



**FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas chromed smooth griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto

**2.502,00**  
83 / 0,5



MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA 4kW  $\frac{1}{1}$ kw PREZZO/PRICE €  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kcal/h  $\frac{1}{1}$ kw PREIS/PRIX/PRECIO €  
 KG / M<sup>3</sup>

**FTLR-76GS FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**  $\frac{1}{1}$  10,5 kW **2.606,00**  
 08230655 9.030 kcal/h 83 / 0,5



- Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas sobre mueble abierto

**FTR-76GS FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO** **2.690,00**  
 08230656 83 / 0,5

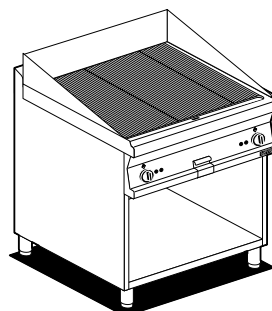


- Gas grooved chromed griddle on open cabinet
  - Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
  - Plaque nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
  - Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto
- Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 59x52,2**  
**cm. 60x70x90h**

**FTL-78ET FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**  $\frac{1}{1}$  11,1 kW **2.477,00**  
 08060831 400V~3N 110 / 0,77  
 230V~3  
 50/60 Hz



- Threephase smooth griddle on open cabinet
- Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto



**FTLR-78ET FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO** **2.623,00**  
 08060832 110 / 0,77



- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto

**FTR-78ET FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO** **2.685,00**  
 08060833 110 / 0,77



- Threephase grooved griddle on open cabinet
- Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto

**FTL-78ETS FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO** **2.948,00**  
 08060834 110 / 0,77



- Threephase chromed smooth griddle on open cabinet
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto

**FTLR-78ETS FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO** **3.069,00**  
 08060835 110 / 0,77



- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto

**FTR-78ETS FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO** **3.199,00**  
 08060836 110 / 0,77



- Threephase grooved chromed griddle on open cabinet
- Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto

**FTC-78ET FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**  $\frac{1}{1}$  5,4 kW **2.867,00**  
 08060837 400V~3N 110 / 0,77  
 230V~3  
 230V~  
 50/60 Hz



- Threephase ceramic glass griddle on open cabinet
- Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque vitroceramique triphase sur armoire ouvert
- Fry-top vitroceramica trifásico sobre mueble abierto

**Piastra cm. 79x52,2 - 2 zone di cottura**

- Plate cm. 79x52,2 - 2 cooking areas / • Platte cm. 79x52,2 - 2 Heizzonen
  - Plaque cm. 79x52,2 - 2 zones de cuisson / • Plancha cm. 79x52,2 - 2 zonas de cocción
- cm. 80x70x90h**

# SUPERLOTUS 70

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

14 kW  
12.040 kcal/h

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>2</sup>

**FTL-78G**  
08230851

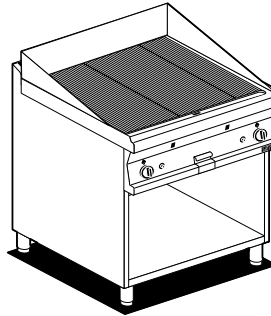


**FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas smooth griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse gaz sur armoire ouvert
- Fry-top liso gas sobre mueble abierto

14 kW  
12.040 kcal/h

**2.820,00**  
114 / 0,77



**FTLR-78G**  
08230852



**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas sobre mueble abierto

**2.961,00**  
114 / 0,77

**FTR-78G**  
08230853



**FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas grooved griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado gas sobre mueble abierto

**3.100,00**  
114 / 0,77

**FTL-78GS**  
08230854



**FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas chromed smooth griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto

**3.329,00**  
114 / 0,77

**FTLR-78GS**  
08230855



**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas sobre mueble abierto

**3.473,00**  
114 / 0,77

**FTR-78GS**  
08230856



**FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Gas grooved chromed griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto

**3.624,00**  
114 / 0,77

**Piastra cm. 79x52, 2 zone di cottura**

- Plate cm. 79x52, 2 cooking areas / • Platte cm. 79x52, 2 Heizzonen
  - Plaque cm. 79x52, 2 zones de cuisson / • Plancha cm. 79x52, 2 zonas de cocción
- cm. 80x70x90h**

**FTL-712ET**  
08061231

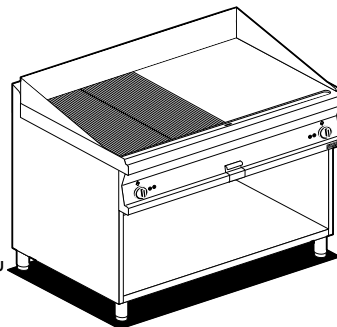


**FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase smooth griddle on open cabinet
- Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso trifásico sobre mueble abierto

14,8 kW  
400V-3N  
50/60 Hz

**3.149,00**  
150 / 1,14



**FTLR-712ET**  
08061232



**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto

**3.295,00**  
150 / 1,14

**FTR-712ET**  
08061233



**FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase grooved griddle on open cabinet
- Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto

**3.450,00**  
150 / 1,14

**FTL-712ETS**  
08061234



**FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Threephase chromed smooth griddle on open cabinet
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto

**3.872,00**  
150 / 1,14

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

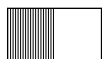
⚡ kW  
kcal/h  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## FTR-712ETS FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO

08061235

- Three-phase 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet
- Griddleplate 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico sobre mueble abierto



⚡ 14,8 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

4.093,00  
150 / 1,14

## FTR-712ETS FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO

08061236

- Three-phase grooved chromed griddle on open cabinet
- Griddleplate gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto



4.378,00  
150 / 1,14

### Piastra cm. 119x52, 2 zone di cottura

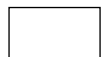
- Plate cm. 119x52, 2 cooking areas / • Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson / • Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción

cm. 120x70x90h

## FTL-712G FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO

08231251

- Gas smooth griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse gaz sur armoire ouvert
- Fry-top liso gas sobre mueble abierto



⚡ 21 kW  
18.060 kcal/h

3.555,00  
154 / 1,14

## FTLR-712G FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO

08231252

- Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas sobre mueble abierto



3.733,00  
154 / 1,14

## FTR-712G FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO

08231253

- Gas grooved griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado gas sobre mueble abierto



3.914,00  
154 / 1,14

## FTL-712GS FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO

08231254

- Gas chromed smooth griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto



4.197,00  
154 / 1,14

## FTLR-712GS FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO

08231255

- Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas sobre mueble abierto



4.343,00  
154 / 1,14

## FTR-712GS FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO

08231256

- Gas grooved chromed griddle on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto



4.534,00  
154 / 1,14

### Piastra cm. 119x52, 2 zone di cottura

- Plate cm. 119x52, 2 cooking areas / • Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson / • Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción

cm. 120x70x90h

## RSFT-73EM Piastra per sandwich sopra frytop

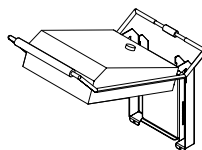
18630317

### 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



⚡ 2,9 KW  
230V~  
50/60 Hz

951,00  
20 / 0,18

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

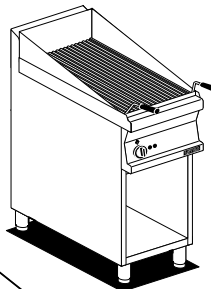
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CW-74ET**  
08080430

**GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**  
**Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile**

- Grill threephase on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52
  - Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52
  - Grillade triphase sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52
  - Parrilla trifásico sobre mueble abierto Parrilla de acero inox regulable cm 38x52
- cm. 40x70x90h**

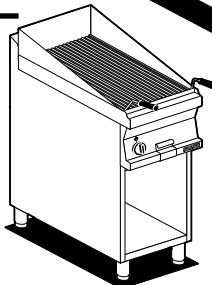


⚡ 6 kW \_\_\_\_\_ **1.867,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 62 / 0,4  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**CW-74G**  
08250450

**GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO**  
**Griglia in acciaio inox cm. 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 inox cm 38x52
  - Parrilla a gas piedra lávica sobre mueble abierto Parrilla de acero inox regulable cm 38x52
- cm. 40x70x90h**

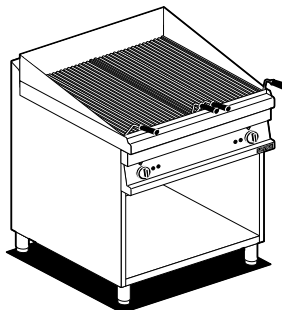


⚡ 9 kW \_\_\_\_\_ **1.963,00**  
7.740 kcal/h \_\_\_\_\_ 61 / 0,4

**CW-78ET**  
08080830

**GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**  
**N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili**  
**2 zone di cottura**

- Grill threephase on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas
  - Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen
  - Grillade triphase sur armoire ouvert N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 2 zones de cuisson
  - Parrilla trifásico sobre mueble abierto - N. 2 Parrillas de acero inox regulable cm 38x52 - 2 zonas de cocción
- cm. 80x70x90h**

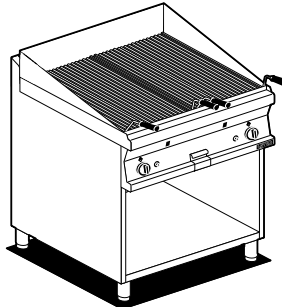


⚡ 12 kW \_\_\_\_\_ **2.628,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 94 / 0,77  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**CW-78G**  
08250850

**GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO**  
**N. 2 griglie in acciaio inox cm. 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 inox cm. 38x52. 2 zones de cuisson
  - Parrilla a gas piedra lávica sobre mueble abierto N. 2 Parrillas de acero inox regulable cm 38x52 2 zonas de cocción
- cm. 80x70x90h**

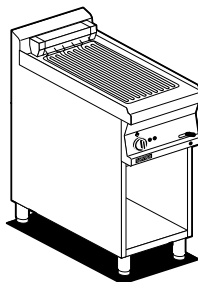


⚡ 18 kW \_\_\_\_\_ **2.950,00**  
15.480 kcal/h \_\_\_\_\_ 104 / 0,77

**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
  - Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert Grille inox rotatif cm 27x43
  - Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto Parrilla giratoria de acero inox cm 27x43
- cm. 40x70x90h**

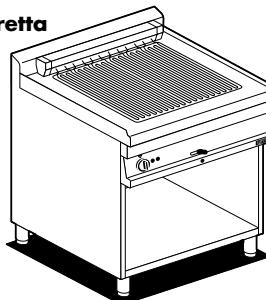


⚡ 4,08 KW \_\_\_\_\_ **2.519,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 60 / 0,4  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**CWK-78ET**  
08080831

**GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta**  
**su resistenza in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile**

- CONTACT Grill threephase on open cabinet rotatable stainless steel grill cm. 55x43
  - Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x43
  - Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert Grille inox rotatif cm 55x43
  - Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto Parrilla giratoria de acero inox cm 55x43
- cm. 80x70x90h**



⚡ 8,16 KW \_\_\_\_\_ **3.254,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 90 / 0,77  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

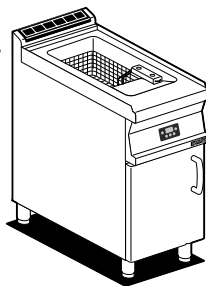
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kw kcal/h  
V~ Hz  
PREZZO/PRICE €  
KG / M<sup>3</sup>

**F16P-74G**  
08260453

**FRIGGITRICE GAS PREMIX AD ALTO RENDIMENTO comandi elettronici LT. 16 Vasca cm. 31x35x40h. - 1 cesto cm. 28x30x15h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 19 kg/h**

- PREMIX Gas fryer - electronic control - 16 lts - Bowl cm. 31x35x40h 1 basket cm. 28x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 19 kg/h
- PREMIX Gas-Friteuse elektronische Steuerungen - lt. 16 - Becken cm. 31x35x40h - 1 Korb cm. 28x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 19 kg/h
- Friteuse a gaz PREMIX commandes électronique - lt. 16 Cuve cm. 31x35x40h 1 Panier cm. 28x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 19 kg/h
- Freidoras a gas PREMIX controles electrónicos - 16 lt. - Cuba cm. 31x35x40h - 1 cesta cm. 28x30x15h. Filtro y tapa para cuba. Prod. patatas: 19 Kg/h



16 kW  
13.760 kcal/h

**8.123,00**  
64 / 0,4

0,05  
230V~  
50/60 Hz

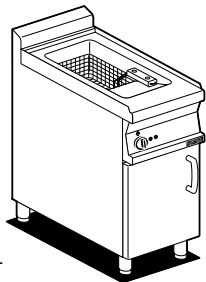
**Disponibile da:**

- Available from:
  - Verfügbar ab:
  - Disponible à partir du:
  - Disponible a partir de:
- 09/2014**

**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



11,95 kW  
400V~3N

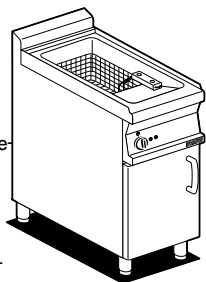
**1.922,00**  
54 / 0,4

50/60 Hz

**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



15,9 kW  
400V~3N

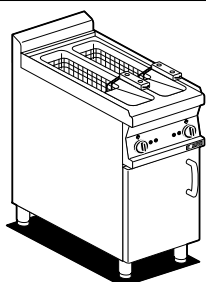
**2.083,00**  
57 / 0,4

50/60 Hz

**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



12 kW  
400V~3N

**2.667,00**  
59 / 0,4

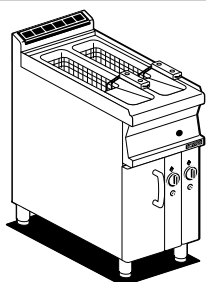
230V~3

50/60 Hz

**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



10 kW  
8.600 kcal/h

**3.140,00**  
59 / 0,4



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 / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

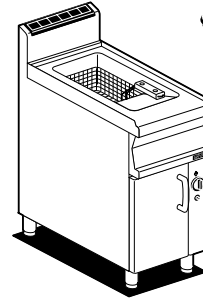
**F13-74G**  
08260450

**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. 40x70x90h**



⚡ 9,3 kW  
8.000 kcal/h

**1.992,00**  
61 / 0,44

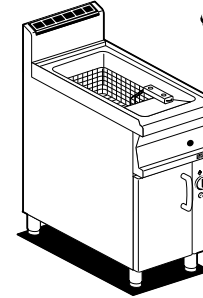
**F18-74G**  
08260451

**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. 40x70x90h**



⚡ 13,5 kW  
11.610 kcal/h

**2.219,00**  
66 / 0,44

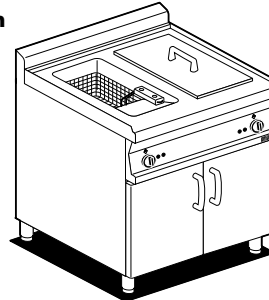
**F2/13-78ET**  
08090830

**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. 80x70x90h**



⚡ 23,9 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**2.877,00**  
95 / 0,77

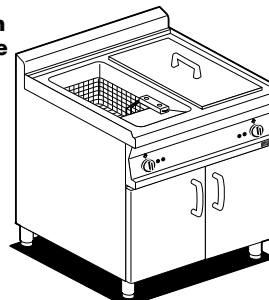
**F2/18-78ET**  
08090831

**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. 80x70x90h**



⚡ 31,8 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.201,00**  
97 / 0,77

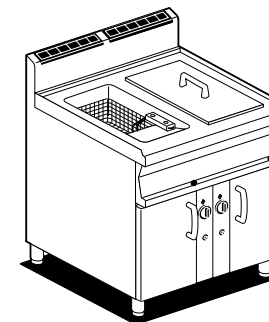
**F2/13-78G**  
08260850

**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. 80x70x90h**



⚡ 18,6 kW  
16.000 kcal/h

**3.533,00**  
102 / 0,77

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

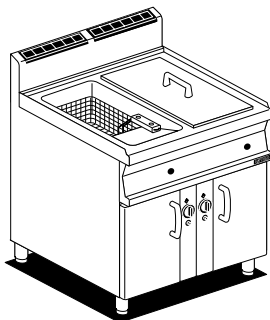
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

⚡ kW \_\_\_\_\_ ⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_ V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_ PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**F2/18-78G** **FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 - 2 vasche**  
0826085 **cm. 33x38x38h - 2 cesti cm. 30x33x12h. 2 filtri**  
**e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con**  
**filtro. Prod. patate: 30 kg/h**

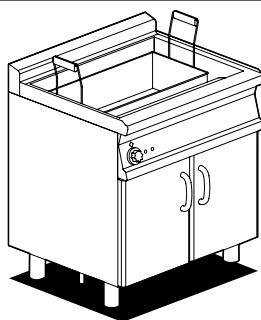
- Gas Fryer 18+18 lts - 2 pans cm. 33x38x38h  
2 baskets cm. 30x33x12h. 2 sieve and lids for pan.  
2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h
- Gas-Friteuse lt. 18+18 - 2 Becken cm. 33x38x38h  
2 Körbe cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken.  
2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 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. 80x70x90h**



⚡ 27 kW \_\_\_\_\_ **3.888,00**  
23.220 kcal/h \_\_\_\_\_ 111 / 0,77

**F45-78ET** **FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 - Vasca**  
08090835 **cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h**  
**Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio**  
**con filtro. Produzione patate: 40 kg/h**

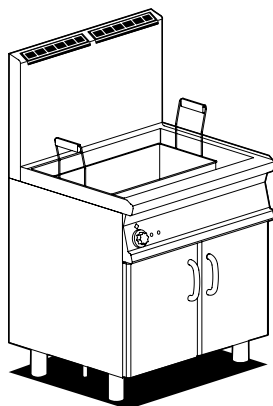
- Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket  
cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve.  
Production: 40 kg/h
- Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb  
cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauf-  
fangschale mit Sieb. Pommes frites: 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. 80x70x90h**



⚡ 40 kW \_\_\_\_\_ **3.636,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 96 / 0,770  
50/60 Hz

**F45-78G** **FRIGGITRICE GAS LT. 45 - Vasca cm. 70x38x38h.**  
08260855 **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. 80x70x90h**



⚡ 44 kW \_\_\_\_\_ **4.398,00**  
37.840 kcal/h \_\_\_\_\_ 110 / 0,950

⚡ 0,005 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

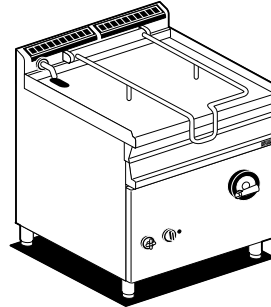
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**BR50-78ET/F BRASIERA ELETTRICA 50LT. RIB. MANUALE**  
08070830 **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. 80x70x90h**



⚡ 10,5 kW \_\_\_\_\_ **4.415,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 133 / 0,77  
50/60 Hz

**BR50-78ET/I FONDO INOX** /• Stainless steel bottom  
08070835 • Inox boden /• Fond inox /• Fondo de acero inox.

**4.662,00**  
133 / 0,77

**BRM50-78ET/F BRASIERA ELETTRICA 50 LT. RIB. AUTOMATICO**  
08070831 **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. 80x70x90h**

⚡ 10,5 kW \_\_\_\_\_ **5.610,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 135 / 0,77  
50/60 Hz

**BRM50-78ET/I FONDO INOX**

- 08070836 • Stainless steel bottom /• Inox boden /• Fond inox /• Fondo de acero inox.

**5.855,00**  
135 / 0,77

**BR50-78GF/F BRASIERA GAS 50 LT. RIB. MANUALE fondo ferro con coperchio**

- 08240850 • 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. 80x70x90h**

⚡ 12 kW \_\_\_\_\_ **4.819,00**  
10.320 kcal/h \_\_\_\_\_ 133 / 0,77

**BR50-78GF/I FONDO INOX**

- 08240855 • Stainless steel bottom /• Inox boden /• Fond inox /• Fondo de acero inox.

**5.075,00**  
135 / 0,77

**BRM50-78GF/F BRASIERA GAS 50 LT. RIB. AUTOMATICO fondo ferro con coperchio**

- 08240851 • 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. 80x70x90h**

⚡ 12 KW \_\_\_\_\_ **5.821,00**  
10.320 kcal/h \_\_\_\_\_ 139 / 0,77

⚡ 0,1 KW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz

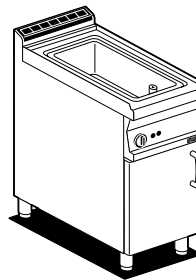
**BRM50-78GF/I FONDO INOX**

- 08240856 • Stainless steel bottom /• Inox boden /• Fond inox /• Fondo de acero inox.

**6.078,00**  
139 / 0,77

**BRF-74ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA**  
08070433 **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. 40x70x90h**



⚡ 4 kW \_\_\_\_\_ **3.022,00**  
400V~2N \_\_\_\_\_ 79 / 0,46  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz

**BRF-78ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA**  
08070833 **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. 80x70x90h**

⚡ 8 kW \_\_\_\_\_ **4.573,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 126 / 0,88  
50/60 Hz

**BRF-74G BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS**  
08240453 **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. 40x70x90h**

⚡ 6,95 kW \_\_\_\_\_ **3.231,00**  
5.970 kcal/h \_\_\_\_\_ 79 / 0,46

**BRF-78G BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS**  
08240853 **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. 80x70x90h**

⚡ 13,9 kW \_\_\_\_\_ **4.974,00**  
11.940 kcal/h \_\_\_\_\_ 129 / 0,88

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

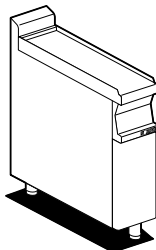
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**PL-72**  
08010200

**PIANO LAVORO SU MOBILE**

- Worktop on cabinet
  - Arbeitsplatte mit Unterbau
  - Plan de travail sur armoire
  - Sobre de trabajo sobre mueble
- cm. 20x70x90h**

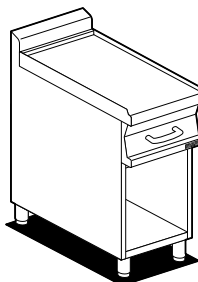


**563,00**  
30 / 0,4

**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. 40x70x90h**

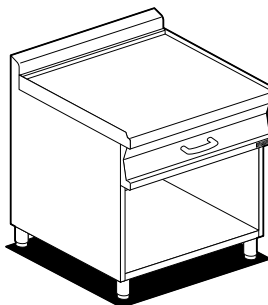


**890,00**  
45 / 0,4

**PL-76**  
08010600

**PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO**  
**Cassetto - 1 bacinella inox cm 49x50x15h**

- Worktop on open cabinet
  - Drawer - 1 inox container 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. 60x70x90h**

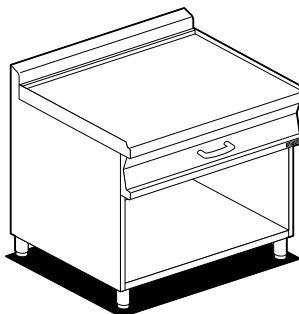


**1.269,00**  
56 / 0,65

**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. 80x70x90h**

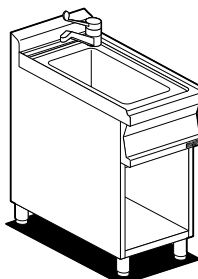


**1.416,00**  
67 / 0,77

**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. 40x70x90h**



**1.133,00**  
45 / 0,4

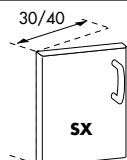
MOD.  
COD.

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

### P-73/93-DX PORTA 300 DESTRA

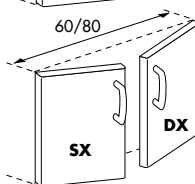
- 08430300 • Right door 300 / • Rechte tür 300  
• Porte droite 300 / • Puerta derecha 300  
**cm. 29,5x2,5x47,5h**



**155,00**  
3 / 0,005

### P-74/94-DX PORTA 400 DESTRA

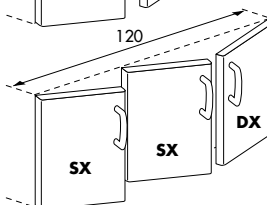
- 08430400 • Right door 400 / • Rechte tür 400  
• Porte droite 400 / • Puerta derecha 400  
**cm. 39,5x2,5x47,5h**



**160,00**  
3,5 / 0,006

### 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**



**155,00**  
3 / 0,005

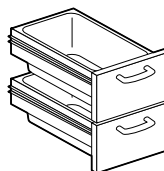
### P-74/94-SX PORTA 400 SINISTRA

- 08430401 • Left door 400 / • Linke tür 400  
• Porte gauche 400 / • Puerta iziquierda 400  
**cm. 39,5x2,5x47,5h**

**160,00**  
3,5 / 0,006

### C-74/94 CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche

- 08440420 • Drawer set 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle 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**



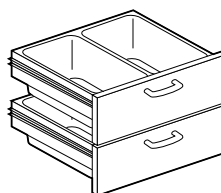
**Solo su PL**

- Only for PL
- Nur für PL
- Seulement pour PL
- Sólo para PL

**617,00**  
18 / 0,11

### C-76/96 CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche

- 08440620 • Drawer set 600 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche  
• 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

**854,00**  
22 / 0,18

### C-78/98 CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche

- 08440820 • Drawer set 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle 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**

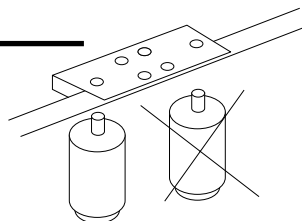
**Solo su PL**

- Only for PL
- Nur für PL
- Seulement pour PL
- Sólo para PL

**870,00**  
26 / 0,22

### SIA-7/9 STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI

- 08480000 • Lower bracket to join two items

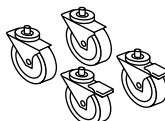


**Si può eliminare**  
You can eliminate

**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**



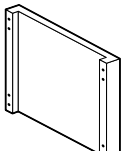
**280,00**  
1 / 0,01

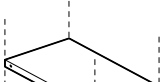


# SUPERLOTUS 70

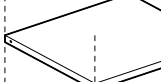
MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

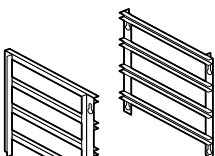
PREZZO/PRICE €  
 PREIS/PRIX/PRECIO €  
 KG / M<sup>3</sup>

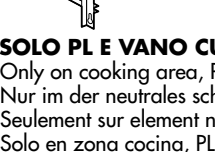
<b>D-7</b> 08470000	<b>DIVISORIO</b> • Spacer • Trennwand • Separation • Divisorio <b>cm. 5x59x45h</b>		<b>125,00</b> 2,5 / 0,015
------------------------	---	---	------------------------------

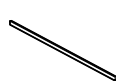
<b>R-74</b> 08450400	<b>RIPIANO 400</b> • Shelf 400 / • Zwischenboden 400 • Etagère 400 / • Estante 400		<b>99,00</b> 2 / 0,006
-------------------------	--	---	---------------------------

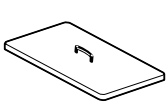
<b>R-76</b> 08450600	<b>RIPIANO 600</b> • Shelf 600 / • Zwischenboden 600 • Etagère 600 / • Estante 600		<b>Solo su PL</b> • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • Sólo para PL <b>112,00</b> 3 / 0,01
-------------------------	--	---	--

<b>R-78</b> 08450800	<b>RIPIANO 800</b> • Shelf 800 / • Zwischenboden 800 • Etagère 800 / • Estante 800		<b>125,00</b> 3,5 / 0,01
-------------------------	--	---	-----------------------------

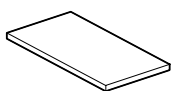
<b>PT-74/94</b> 08460002	<b>PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1)</b> <b>4 ripiani int. 7 cm.</b> • Frame for oven plates 400/600 (GN-1/1). 4 shelves, wheel-base 7 cm. • Aufhängeschienen für Backbleche 400/600 (GN-1/1). 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1). 4 étagères; 7 cm int. • Portacazuelas 400/600 (GN-1/1). 4 estantes int. 7 cm		<b>334,00</b> 2,5 / 0,01
-----------------------------	--	---	-----------------------------

<b>PT-78/98</b> 08460012	<b>PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1)</b> <b>4 ripiani int. 7 cm.</b> • Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • Aufhängeschienen 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.		<b>SOLO PL E VANO CUCINE</b> • Only on cooking area, PL • Nur im der neutralen schrankelement, PL • Seulement sur element neutre du four, P • Solo en zona cocina, PL <b>446,00</b> 4 / 0,02
-----------------------------	--	--	--

<b>CG-7</b> 08560000	<b>COPRIGIUNTO</b> • Joint cover / • Klemmsteg • Couvre-joint / • Cubre junta <b>cm. 0,7x62x1,2h</b>		<b>32,00</b> 0,12 / 0,0001
-------------------------	---	---	-------------------------------

08550400	<b>COPERCHIO BRP-74</b> • Lid BRP-74 / • Deckel BRP-74 • Couvercle BRP-74 / • Tapa BRP-74 <b>cm. 32x53x5h</b>		<b>112,00</b> 2 / 0,02
----------	--	---	---------------------------

08550800	<b>COPERCHIO BRP-78</b> • Lid BRP-78 / • Deckel BRP-78 • Couvercle BRP-78 / • Tapa BRP-78 <b>cm. 72x53x5h</b>		<b>149,00</b> 4 / 0,04
----------	--	---	---------------------------

<b>TG-4</b> 07580400	<b>TAGLIERE PLASTICA</b> • Plastic chopping-board • Schneidebrett • Plan de découpe • Picador de plástico <b>cm. 39x58x2,5h</b>		<b>123,00</b> 6 / 0,015
-------------------------	--	---	----------------------------

<b>TG-6</b> 07580600	<b>cm. 59x58x2,5h</b>		<b>183,00</b> 9 / 0,02
-------------------------	-----------------------	--	---------------------------

<b>TG-8</b> 07580800	<b>cm. 79x58x2,5h</b>		<b>236,00</b> 11 / 0,025
-------------------------	-----------------------	--	-----------------------------

<b>532005901</b>	<b>GRIGLIA 1 FUOCO</b> • 1 flame grill / • Rost 1 flamme • Frille 1 feu / • Parilla 1 quemador		<b>86,00</b> 3 / 0,001
------------------	--	---	---------------------------

# SUPERLOTUS 70


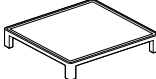
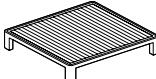
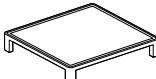
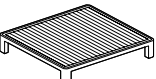

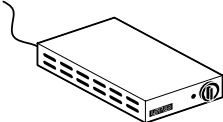
MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

$\frac{kW}{kcal/h}$   $\frac{kW}{V \cdot Hz}$

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>2</sup>

<b>544439900</b>	<b>ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa</b> • 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 <b>ø 22,5 cm. x 3,5h</b>		<b>123,00</b> 2 / 0,006
<b>PLF</b> 07590401	<b>PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 35x27</b>		<b>149,00</b> 9 / 0,005
<b>PLF/2</b> 07590421	<b>PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 35x57</b>		<b>294,00</b> 18 / 0,01
<b>PRF</b> 07590403	<b>PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 35x27</b>		<b>200,00</b> 9 / 0,005
<b>PRF/2</b> 07590423	<b>PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 35x57</b>		<b>327,00</b> 18 / 0,01
<b>PLFT/7</b> 08590451	<b>PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO</b> • Smooth griddle plate for grid rod • Fortkochplatte glatt für Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille • Plancha lisa por red de varilla <b>cm. 35x27</b>		<b>149,00</b> 9 / 0,005
<b>PLFT/72</b> 08590471	<b>PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO</b> • 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 <b>cm. 35x57</b>		<b>294,00</b> 18 / 0,010
<b>PRFT/7</b> 08590453	<b>PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO</b> • Grooved griddle plate for grid rod • Fortkochplatte gerillt für Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille • Plancha estriada por red de varilla <b>cm. 35x27</b>		<b>200,00</b> 9 / 0,005
<b>PRFT/72</b> 08590473	<b>PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO</b> • 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 <b>cm. 35x57</b>		<b>327,00</b> 18 / 0,010
<b>533009200</b>	<b>GRIGLIA DI RIDUZIONE</b> • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • Rejilla de reducción <b>cm. 25x25</b>		<b>30,00</b> 0,2 / 0,001
<b>RV</b> 08660410	<b>RISCALDANTE VANO CUCINA</b> • Heater for cooker cabinet / • Heizer für Herden-Schränkelement • Réchauffeur pour armoire du fourneau • Calefacción para armario neutro de la cocina <b>cm. 32x48,5x8h</b>		$\frac{0,75 kW}{230V \sim}$ $\frac{50/60 Hz}{}$ <b>710,00</b> 8 / 0,03

# SUPERLOTUS 70

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

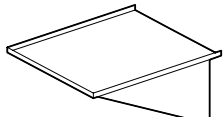
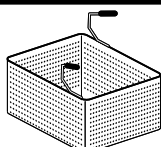
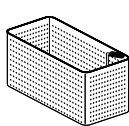
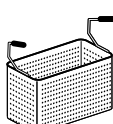
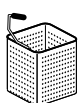

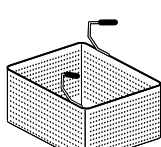
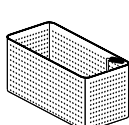
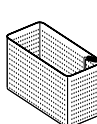
PREZZO/PRICE €  
 PREIS/PRIX/PRECIO €  
 KG / M<sup>2</sup>

<b>08570401</b>	<b>GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 70)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grid for CW (70 line) / • Gitter für CW (70. Serie)</li> <li>• Grille ronde pour CW (serie 70) / • Rejilla para CW (serie 70) <b>cm. 36x51</b></li> </ul>		<b>331,00</b> 11 / 0,015
<b>08570402</b>	<b>GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 70)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grid V for CW (70 line) / • Gitter V für CW (70. Serie)</li> <li>• Grille V pour CW (serie 70) / • Rejilla V para CW (serie 70) <b>cm. 36x51</b></li> </ul>		<b>331,00</b> 11 / 0,015
<b>544023800</b>	<b>RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scraper for gooved plate / • Schaber für gerillte Kochplatte</li> <li>• Racloir pour plaque nervurée / • Rasqueta para placa ranurada</li> </ul>		<b>50,00</b>
<b>531040800</b>	<b>RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Scraper for smooth chromed plate / • Schaber für glatte verchromte Platte</li> <li>• Racloir pour plaque lisse au chrome / • Rasqueta para placa lisa cromada</li> </ul>		<b>47,00</b>
<b>531040900</b>	<b>KIT 10 LAME PER RASCHIETTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 10 blades kit for scraper / • Kit 10 Klingen für Schaber</li> <li>• Kit de 10 lames pour racloir / • Kit de 10 cuchillas para rasqueta</li> </ul>		<b>32,00</b>
<b>T-FT</b> 09580060	<b>TAPPO PER FRY-TOP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stopper for Fry-top / • Stopfen griddleplatte</li> <li>• Bouchon pour Plaque / • Tapón Fry-top</li> <li><b>cm. 10x2x5h</b></li> </ul>		<b>195,00</b>
<b>PFT-64/74</b> 06620400	<b>KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• KIT front protection plan fry-top / • Schutz-kit vorne Plan griddleplatte</li> <li>• KIT protection avant plan plaque / • KIT de protección frontal plan de fry-top</li> <li><b>cm. 38x8x6h</b></li> </ul>		<b>100,00</b>
<b>PFT-66/76</b> 06620600	<b>cm. 58x8x6h</b>		<b>135,00</b>
<b>PFT-68/78</b> 06620800	<b>cm. 78x8x6h</b>		<b>170,00</b>
<b>PFT-712</b> 06621200	<b>cm. 118x8x6h</b>		<b>193,00</b>
<b>531013200</b>	<b>CESTINO 1/2 per F13-G/E</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for F13-G/E</li> <li>• Korb 1/2 zur Friteuse F13-G/E</li> <li>• Panier 1/2 pour F13-G/E</li> <li>• Cesta 1/2 para F13-G/E</li> <li><b>cm. 10x30x12h</b></li> </ul>		
<b>531013500</b>	<b>CESTINO 1/2 per F18-70G</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for F18-70G</li> <li>• Korb 1/2 zur Friteuse F18-70G</li> <li>• Panier 1/2 pour F18-70G</li> <li>• Cesta 1/2 para F18-70G</li> <li><b>cm. 14x33x12h</b></li> </ul>		<b>60,00</b> 0,8 / 0,022
<b>531041600</b>	<b>CESTINO 1/2 per F18-E &amp; F16P-G</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for F18-E &amp; F16P-G</li> <li>• Korb 1/2 zur Friteuse F18-E &amp; F16P-G</li> <li>• Panier 1/2 pour F18-E &amp; F16P-G</li> <li>• Cesta 1/2 para F18-E &amp; F16P-G</li> <li><b>cm. 13,5x29x15h</b></li> </ul>		<b>60,00</b> 0,8 / 0,015
<b>531033300</b>	<b>CESTO 1/1 F45</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/1 F45</li> <li>• Korb 1/1 F45</li> <li>• Panier 1/1 F45</li> <li>• Cesta 1/1 F45</li> <li><b>cm. 65x33x17h</b></li> </ul>		<b>159,00</b> 3 / 0,11
<b>531041300</b>	<b>CESTO 1/2 F45</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 F45</li> <li>• Korb 1/2 F45</li> <li>• Panier 1/2 F45</li> <li>• Cesta 1/2 F45</li> <li><b>cm. 28x29x15h</b></li> </ul>		<b>67,00</b> 1,5 / 0,05
<b>531047800</b>	<b>CESTO 1/3 F45</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/3 F45</li> <li>• Korb 1/3 F45</li> <li>• Panier 1/3 F45</li> <li>• Cesta 1/3 F45</li> <li><b>cm. 21,5x33x1,5h</b></li> </ul>		<b>78,00</b> 1,3 / 00,5

MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>40280800</b>	<p><b>SCIVOLO inox 80 / F45</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stainless steel slide 80 / F45</li> <li>• Rutsche aus rostfreiem Stahl 80 / F45</li> <li>• Goulotte en acier inox 80 / F45</li> <li>• Deslizador inox 80 / F45</li> </ul> <p><b>cm. 38x75x27h</b></p>		<b>123,00</b> 5 / 0,08
<b>531032300</b>	<p><b>CESTO 1/1 PER CP-74/78 - 2/3 PER CP-94/98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/1 for CP-74/78 - 2/3 for CP-94/98</li> <li>• Korb 1/1 für CP-74/78 - 2/3 für CP-94/98</li> <li>• Panier 1/1 pour CP-74/78 - 2/3 pour CP-94/98</li> <li>• Cesta 1/1 para CP-74/78 - 2/3 para CP-94/98</li> </ul> <p><b>cm. 29x32x20h</b></p>		<b>142,00</b> 2 / 0,028
<b>531032400</b>	<p><b>CESTO 1/2 PER CP-74/78</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for CP-74/78</li> <li>• Korb 1/2 für CP-74/78</li> <li>• Panier 1/2 pour CP-74/78</li> <li>• Cesta 1/2 para CP-74/78</li> </ul> <p><b>cm. 14x32x20h</b></p>		<b>92,00</b> 1,5 / 0,020
<b>531032900</b>	<p><b>CESTO 1/2 PER CP-74/78 - 1/3 PER CP-94/98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for CP-74/78 - 1/3 for CP-94/98</li> <li>• Korb 1/2 für CP-74/78 - 1/3 für CP-94/98</li> <li>• Panier 1/2 pour CP-74/78 - 1/3 pour CP-94/98</li> <li>• Cesta 1/2 para CP-74/78 - 1/3 para CP-94/98</li> </ul> <p><b>cm. 29x16x20h</b></p>		<b>95,00</b> 1,5 / 0,014
<b>531032500</b>	<p><b>CESTO 1/4 PER CP-74/78 - 1/6 PER CP-94/98 &amp; CPM-6G</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/4 for CP-74/78 - 1/6 for CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Korb 1/4 für CP-74/78 - 1/6 für CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Panier 1/4 pour CP-74/78 - 1/6 pour CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Cesta 1/4 para CP-74/78 - 1/6 para CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> </ul> <p><b>cm. 14x16x20h</b></p>		<b>69,00</b> 1 / 0,013
<b>531032600</b>	<p><b>CESTO 1/6 PER CP-74/78</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/6 for CP-74/78</li> <li>• Korb 1/6 für CP-74/78</li> <li>• Panier 1/6 pour CP-74/78</li> <li>• Cesta 1/6 para CP-74/78</li> </ul> <p><b>cm. 14x10x20h</b></p>		<b>66,00</b> 0,7 / 0,005
<b>531053900</b>	<p><b>CESTO 1/1 PER CP-66/76</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/1 for CP-66/76</li> <li>• Korb 1/1 für CP-66/76</li> <li>• Panier 1/1 pour CP-66/76</li> <li>• Cesta 1/1 para CP-66/76</li> </ul> <p><b>cm. 49x29x20h</b></p>		<b>145,00</b> 3,5 / 0,043
<b>531017900</b>	<p><b>CESTO 1/3 PER CP-66/76</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/3 for CP-66/76</li> <li>• Korb 1/3 für CP-66/76</li> <li>• Panier 1/3 pour CP-66/76</li> <li>• Cesta 1/3 para CP-66/76</li> </ul> <p><b>cm. 16x29x20h</b></p>		<b>105,00</b> 1,5 / 0,021
<b>531064300</b>	<p><b>CESTO 1/4 PER CP-66/76 &amp; CPM-6G</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/4 for CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Korb 1/4 für CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Panier 1/4 pour CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> <li>• Cesta 1/4 para CP-66/76 &amp; CPM-6G</li> </ul> <p><b>cm. 11,5x29x20h</b></p>		<b>93,00</b> 1,2 / 0,015

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## 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**



**129,00**  
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**

**115,00**  
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**

**94,00**  
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**



**111,00**  
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**



**143,00**  
4 / 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 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

## 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



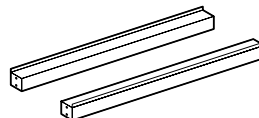
MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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


PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

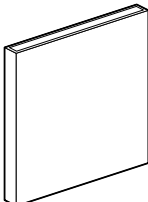
## COPPIA TRAVERSE SUPPORTO PONTE • 70/90 •

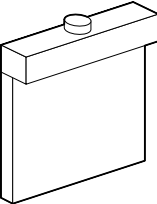
- Support for bridge type system / • Bruckengestell
- Support en pont

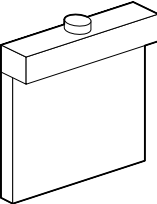


<b>TSP-4</b> 18400400	cm. 40 - <b>cm. 40x6x6</b>	<b>168,00</b>
<b>TSP-6</b> 18400600	cm. 60 - <b>cm. 60x6x6</b>	<b>191,00</b>
<b>TSP-8</b> 18400800	cm. 80 - <b>cm. 80x6x6</b>	<b>213,00</b>
<b>TSP-10</b> 18401000	cm. 100 - <b>cm. 100x6x6</b>	<b>236,00</b>
<b>TSP-12</b> 18401200	cm. 120 - <b>cm. 120x6x6</b>	<b>257,00</b>
<b>TSP-14</b> 18401400	cm. 140 - <b>cm. 140x6x6</b>	<b>280,00</b>
<b>TSP-16</b> 18401600	cm. 160 - <b>cm. 160x6x6</b>	<b>297,00</b>
<b>TSP-18</b> 18401800	cm. 180 - <b>cm. 180x6x6</b>	<b>324,00</b>
<b>TSP-20</b> 18402000	cm. 200 - <b>cm. 200x6x6</b>	<b>342,00</b>

<b>08610800 MITRA 800</b> • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • Caperuza 800 <b>cm. 80x7x80</b>		<b>458,00</b> 14 / 0,05
---	---	----------------------------

<b>08611200 MITRA 1200</b> • Chimney jack 1200 / • Lüftungsaufsatz 1200 • Mitre 1200 / • Caperuza 1200 <b>cm. 120x7x80</b>		<b>613,00</b> 21 / 008
---	---	---------------------------

<b>08610801 CAMINO ANTIVENTO 800</b> • Draught diverter 800 / • Strömungssicherung 800 • Cheminee anti-vent 800 / • Chimenea antiviento 800 <b>cm. 80x18x100</b>		<b>647,00</b> 17,5 / 0,15
---	---	------------------------------

<b>08611201 CAMINO ANTIVENTO 1200</b> • Draught diverter 1200 / • Strömungssicherung 1200 • Cheminee anti-vent 1200 / • Chimenea antiviento 1200 <b>cm. 120x18x100</b>		<b>854,00</b> 25,5 / 0,23
---	---	------------------------------

# SUPERLOTUS 70

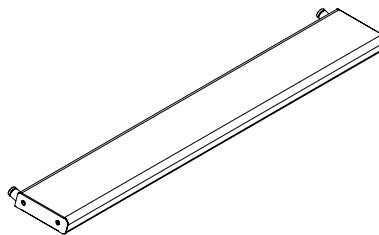
MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

€  
KG / M<sup>3</sup>

## MENSOLA ANTERIORE

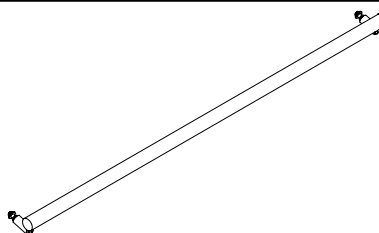
- Earlier shelf / • Frühere Regal
- Plus tôt plateau / • A principios de la plataforma



08570103	cm. 30x21x5h	320,00
08570104	cm. 40x21x5h	328,00
08570105	cm. 50x21x5h	338,00
08570106	cm. 60x21x5h	347,00
08570107	cm. 70x21x5h	355,00
08570108	cm. 80x21x5h	364,00
08570109	cm. 90x21x5h	374,00
08570110	cm. 100x21x5h	383,00
08570111	cm. 110x21x5h	394,00
08570112	cm. 120x21x5h	404,00
08570113	cm. 130x21x5h	417,00
08570114	cm. 140x21x5h	427,00
08570115	cm. 150x21x5h	439,00
08570116	cm. 160x21x5h	453,00

## CORRIMANO

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




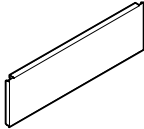
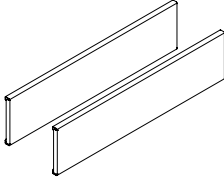
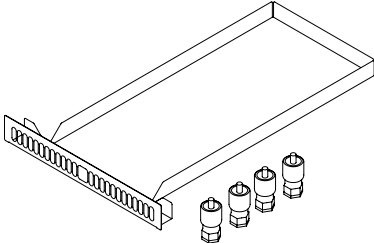
08570002	cm. 20x7x4h	266,00
08570003	cm. 30x7x4h	271,00
08570004	cm. 40x7x4h	275,00
08570005	cm. 50x7x4h	283,00
08570006	cm. 60x7x4h	291,00
08570007	cm. 70x7x4h	297,00
08570008	cm. 80x7x4h	301,00
08570009	cm. 90x7x4h	305,00
08570010	cm. 100x7x4h	310,00
08570011	cm. 110x7x4h	320,00
08570012	cm. 120x7x4h	328,00
08570013	cm. 130x7x4h	339,00
08570014	cm. 140x7x4h	350,00
08570015	cm. 150x7x4h	382,00
08570016	cm. 160x7x4h	413,00

# SUPERLOTUS 70

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

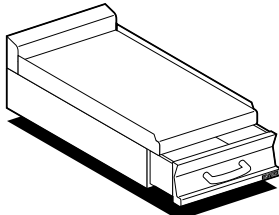
<b>533116300</b>	<b>GIUNZIONE CORRIMANO</b> • Junction handrail • Gelenk Hand lauf • Main courante de l'embranchement • Conexión pasamano <b>Ø cm. 3x2,4</b>		<b>42,00</b>
<b>ZB</b>	<b>ZOCCOLATURA BASE</b> • Front plinth • Grundsockel • Plinthe frontal • Zocolos base <b>a mt.</b>		<b>112,00</b>
<b>FZ-7</b> 08480001	<b>ZOCCOLATURA LATERALE - KIT</b> • Side plinth - kit • Seitensockel - kit • Plinthe lateral - kit • Zocolos lateral - kit <b>cm. 1,5x61x6h</b>		<b>229,00</b>
<b>CZ-72</b> 08480002	<b>CASSETTO ZOCCOLO - KIT</b> • Drawer clog - kit • Schubladen sockel - kit • Tiroir plinthe - kit • Cajon zocolos - kit <b>cm. 20x61x5,5h</b>		<b>135,00</b>
<b>CZ-74</b> 08480004	<b>cm. 40x61x5,5h</b>		<b>179,00</b>
<b>CZ-76</b> 08480006	<b>cm. 60x61x5,5h</b>		<b>236,00</b>
<b>CZ-78</b> 08480008	<b>cm. 80x61x5,5h</b>		<b>296,00</b>
<b>CZ-712</b> 08480012	<b>cm. 120x61x5,5h</b>		<b>413,00</b>

# SUPERLOTUS 70

MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

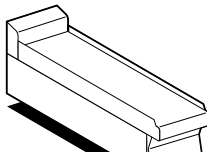
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

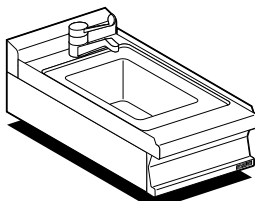
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>PLT-74</b> 18010400	<b>PIANO LAVORO</b> 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 <b>cm. 40x70x28h</b>		<b>646,00</b> 26 / 0,18
---------------------------	---	--	----------------------------

<b>PLT-76</b> 18010600	<b>PIANO LAVORO</b> 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 contenedore: cm. 49x50x15h inox <b>cm. 60x70x28h</b>		<b>806,00</b> 36 / 0,28
---------------------------	---	--	----------------------------

<b>PLT-78</b> 18010800	<b>PIANO LAVORO</b> 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 <b>cm. 80x70x28h</b>		<b>809,00</b> 43 / 0,35
---------------------------	--	--	----------------------------

<b>PLT-72</b> 18010200	<b>PIANO LAVORO</b> • Worktop • Arbeitsplatte • Plan de travail • Sobre de trabajo <b>cm. 20x70x28h</b>		<b>417,00</b> 15 / 0,1
---------------------------	--	---	---------------------------

<b>LAT-74</b> 18020400	<b>LAVELLO</b> 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 <b>cm. 40x70x28h</b>		<b>827,00</b> 22 / 0,18
---------------------------	--	--	----------------------------

# SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

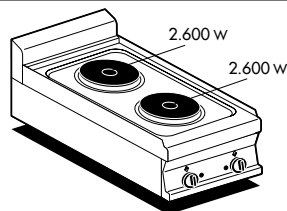
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**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. 40x70x28h**

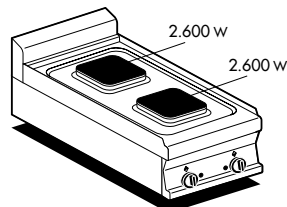


⚡ 5,2 kW \_\_\_\_\_  
400V~2N \_\_\_\_\_  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**698,00**  
26 / 0,18

**PCQT-74ET**  
18030431

## PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre

- N. 2 square plates  
• 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. 40x70x28h**

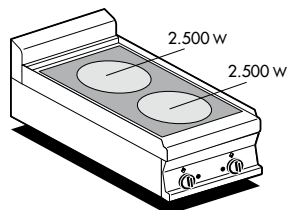


⚡ 5,2 kW \_\_\_\_\_  
400V~2N \_\_\_\_\_  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**1.200,00**  
30 / 0,18

**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. 40x70x28h**

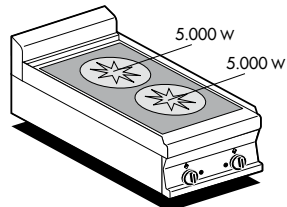


⚡ 5 kW \_\_\_\_\_  
400V~2N \_\_\_\_\_  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**1.493,00**  
35 / 0,18

**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. 40x70x28h**



⚡ 10 kW \_\_\_\_\_  
400V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**6.691,00**  
34 / 0,18

**PCIT-74ETD**  
18030438

## COMANDI DIGITALI / • Digital controls

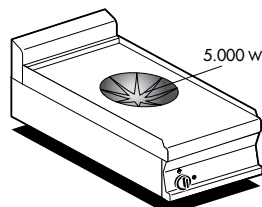
- Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales

**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. 40x70x28h**



⚡ 5 kW \_\_\_\_\_  
400V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_  
**5.032,00**  
32 / 0,18

**PCIWT-74ETD**  
18030439

## COMANDI DIGITALI / • Digital controls

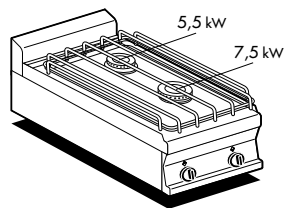
- Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales

**5.277,00**  
32 / 0,18

**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. 40x70x28h**

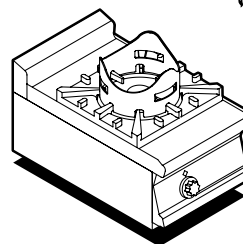


⚡ 13 kW \_\_\_\_\_  
11.180 kcal/h \_\_\_\_\_  
**1.128,00**  
60 / 0,18

**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. 40x70x28h**



⚡ 10 kW \_\_\_\_\_  
8.600 kcal/h \_\_\_\_\_  
**1.902,00**  
63 / 0,18



# SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

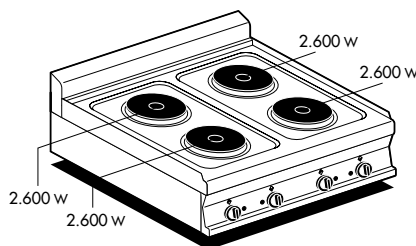
⚡ kW kcal/h  
V~ Hz  
PREZZO/PRICE €  
KG / M<sup>3</sup>

**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. 80x70x28h**



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

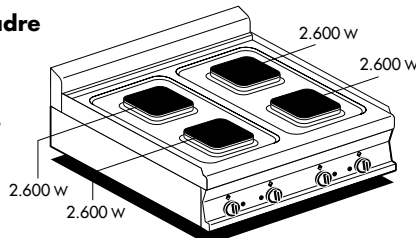
**1.103,00**  
63 / 0,35

**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 carrées
- Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas cuadradas

**cm. 80x70x28h**



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

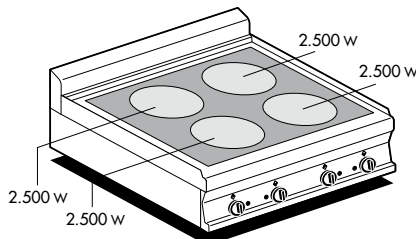
**2.050,00**  
66 / 0,35

**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. 80x70x28h**



⚡ 10 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

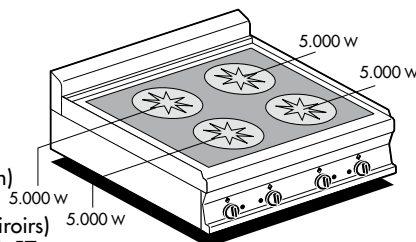
**2.264,00**  
62 / 0,35

**PCIT-78ET**  
18030833

**PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE  
N. 4 zone - Vetro cm.75x57**

- 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. 80x70x28h**



⚡ 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<

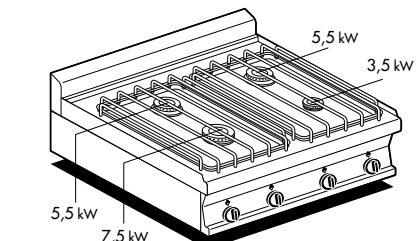
**13.512,00**  
66 / 0,35

**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. 80x70x28h**



⚡ 22 kW  
18.920 kcal/h

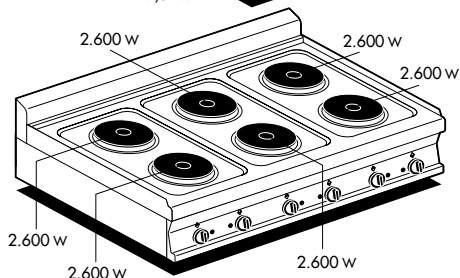
**1.949,00**  
73 / 0,35

**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. 120x70x28h**



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

**1.763,00**  
82 / 0,51

# SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

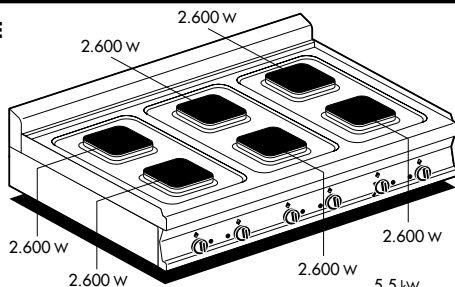
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V ~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

## PCQT-712ET PIANO COTTURA TRIFASE 18031231 N. 6 piastre quadre

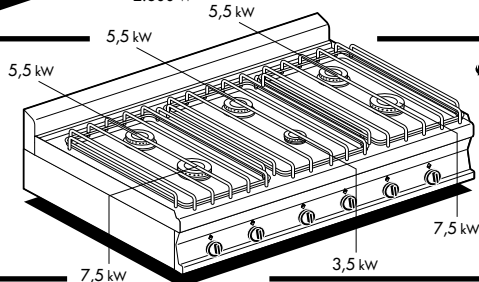
- Boiling unit threephase  
N. 6 square plates
  - Kochplatte dreiphasig  
N. 6 quadratischen Platten
  - Rechaud électriques  
N. 6 plaques carrés
  - Sobre de cocción trifásico  
N. 6 planchas cuadradas
- cm. 120x70x28h**



⚡ 15,6 kW \_\_\_\_\_ **3.178,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 97 / 0,51  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

## PCT-712GP PIANO COTTURA GAS 18211250 6 fuochi

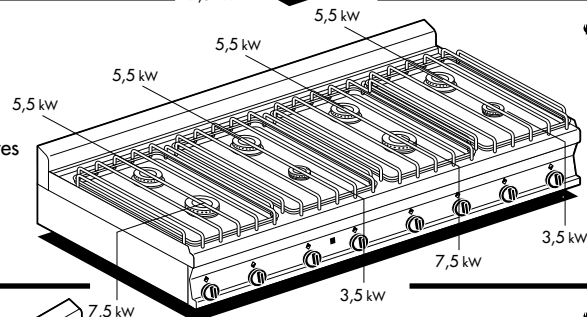
- Gas heated boiling unit - 6 burners
  - Gas-kochplatte - 6 Kochstellen
  - Rechaud gaz - 6 feux vifs
  - Sobres de cocción gas - 6 quemadores
- cm. 120x70x28h**



⚡ 35 kW \_\_\_\_\_ **2.802,00**  
30.100 kcal/h \_\_\_\_\_ 119 / 0,51

## PCT-716GP PIANO COTTURA GAS 18211650 8 fuochi

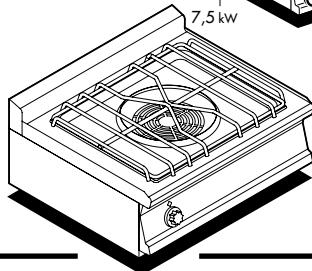
- Gas heated boiling unit - 8 burners
  - Gas-kochplatte - 8 Kochstellen
  - Rechaud gaz - 8 feux vifs
  - Sobres de cocción gas - 8 quemadores
- cm. 160x70x28h**



⚡ 44 kW \_\_\_\_\_ **3.774,00**  
37.840 kcal/h \_\_\_\_\_ 146 / 0,68

## PAT-78G "PAELLERO" GAS 18210851

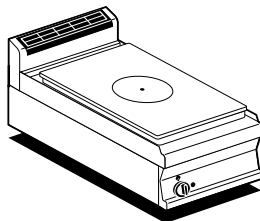
- "PAELLERO" Gas
  - "PAELLERO" Gas
  - "PAELLERO" gaz
  - "PAELLERO" gas
- cm. 80x70x28h**



⚡ 11,5 kW \_\_\_\_\_ **2.341,00**  
9.890 kcal/h \_\_\_\_\_ 127 / 0,35

## TPT-74G TUTTA PIASTRA 18290450 Piastra cm 37x57

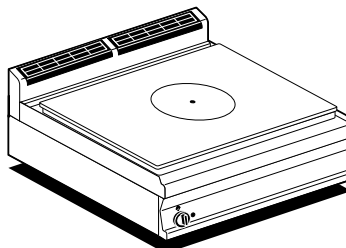
- Solid top - Plate 37x57cm
  - Kochplatte - Platte 37x57 cm
  - Toute plaque - Plaque cm 37x57
  - Placa de cocción - Placa cm 37x57
- cm. 40x70x28h**



⚡ 7 kW \_\_\_\_\_ **1.495,00**  
6.020 kcal/h \_\_\_\_\_ 60 / 0,18

## TPT-78G TUTTA PIASTRA 18290850 Piastra cm 77x57

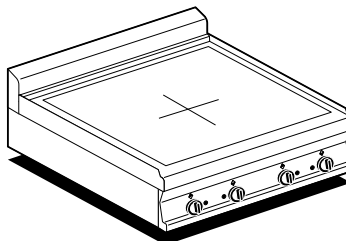
- Solid top - Plate 77x57cm
  - Kochplatte - Platte 77x57 cm
  - Toute plaque - Plaque cm. 77x57
  - Placa de cocción - Placa cm 77x57
- cm. 80x70x28h**



⚡ 12 kW \_\_\_\_\_ **2.060,00**  
10.320 kcal/h \_\_\_\_\_ 149 / 0,35

## TPT-78ET TUTTA PIASTRA 18120830 Piastra cm. 77x57 - 4 zone

- Solid top - Plate cm. 77x57 - 4 zones
  - Kochplatten - Platte cm. 77x57 - 4 zones
  - Toute plaque - Plaque cm. 77x57 - 4 zones
  - Placa de cocción - Placa cm. 77x57 - 4 zonas
- cm. 80x70x28h**



⚡ 10 kW \_\_\_\_\_ **2.552,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 116 / 0,35  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

# SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

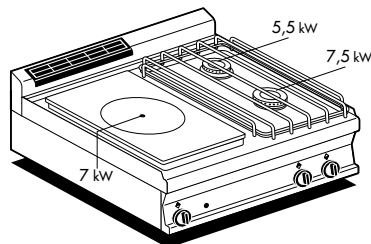
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW  
kcal/h  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## TP2T-78GP TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - Piastra cm 37x57

- 18300850
- Solid top + 2 burners - Plate 37x57cm
  - Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 37x57 cm
  - Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 37x57
  - Placa de cocción + 2 fuegos - Placa cm 37x57
- cm. 80x70x28h**

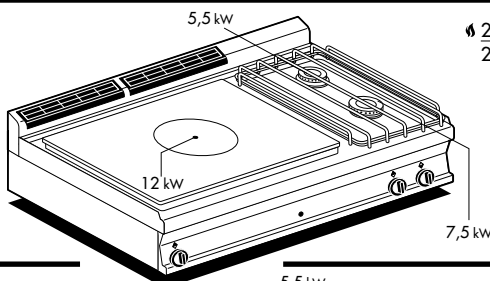


⚡ 20 kW  
17.200 kcal/h

**2.384,00**  
158 / 0,35

## TP2T-712GP TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI

- 18291250
- Piastra cm. 77x57**
- Solid top + 2 burners - Plate 77x57 cm
  - Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 77x57 cm
  - Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 77x57
  - Placa de cocción + 2 fuegos - Placa cm. 77x57
- cm. 120x70x28h**

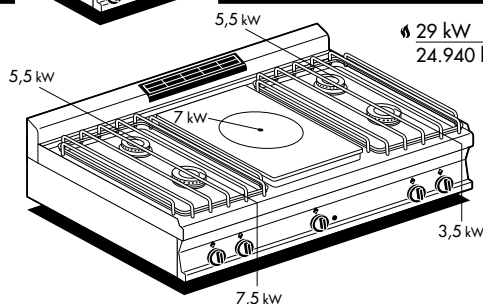


⚡ 25 kW  
21.500 kcal/h

**3.008,00**  
175 / 0,51

## TP4T-712GP TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI

- 18301250
- Piastra cm. 37x57**
- Solid top + 4 burners - Plate 37x57cm
  - Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 37x57 cm
  - Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 37x57
  - Placa de cocción + 4 fuegos - Placa cm. 37x57
- cm. 120x70x28h**

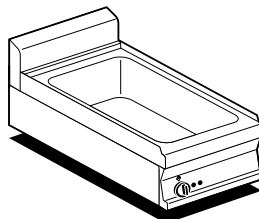


⚡ 29 kW  
24.940 kcal/h

**3.259,00**  
202 / 0,51

## BMT-74EM BAGNOMARIA MONOFASE

- 18050410
- 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 monophasé - Cuve GN 1/1 h.15
  - Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/1 15h
- cm. 40x70x28h**

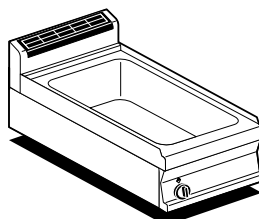


⚡ 1,1 kW  
230V~  
50/60 Hz

**1.021,00**  
35 / 0,18

## BMT-74G BAGNOMARIA GAS

- 18220450
- Vasca per GN 1/1 h.15**
- Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15
  - Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 h.15
  - Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15
  - Baño de maría gas - Cuba para GN 1/1 15h
- cm. 40x70x28h**

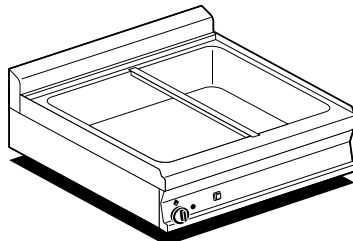


⚡ 3,5 kW  
3.010 kcal/h

**1.308,00**  
43 / 0,18

## BMT-78EM BAGNOMARIA MONOFASE

- 18050810
- Vasca per GN 2/1 15h**
- Bain marie singlephase - Bowl for GN 2/1 15h
  - Wasserbäder einphasig - Becken GN 2/1 15h
  - Bain marie monophasé - Cuve GN 2/1 15h
  - Baño de maría monofásico - Cuba para GN 2/1 15h
- cm. 80x70x28h**

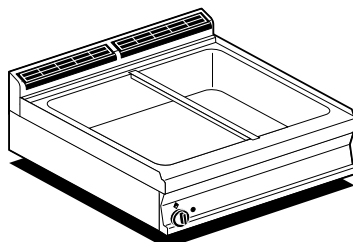


⚡ 2,2 kW  
230V~  
50/60 Hz

**1.383,00**  
54 / 0,35

## BMT-78G BAGNOMARIA GAS

- 18220850
- Vasca per GN 2/1 h.15**
- Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 h.15
  - Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 h.15
  - Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 h.15
  - Baño de maría gas - Cuba para GN 2/1 15h
- cm. 80x70x28h**



⚡ 6,5 kW  
5.590 kcal/h

**1.793,00**  
61 / 0,35

# SUPERLOTUS 70 TOP

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

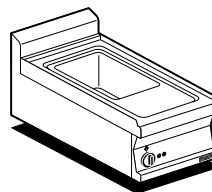
**CPT-74ET**  
18100430

## 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 pâtes 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

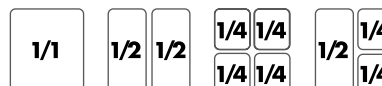
**cm. 40x70x28h**



⚡ 5 kW \_\_\_\_\_ **1.488,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 35 / 0,180  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



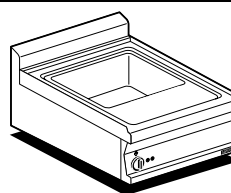
**CPT-76ET**  
18100630

## 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 pâtes triphase lt.25 Cuve (pour GN 1/1) Robinet de vidange
- Cucece pasta trifásico lt.25 Cuba (para GN 1/1) Grifo descarga

**cm. 60x70x28h**



⚡ 7,5 kW \_\_\_\_\_ **1.701,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 45 / 0,270  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

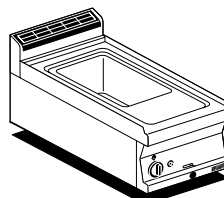


**CPT-74G**  
18270450

## 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 pâtes 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. 40x70x28h**



⚡ 6 kW \_\_\_\_\_ **1.559,00**  
5.160 kcal/h \_\_\_\_\_ 38 / 0,18

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

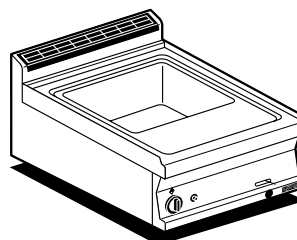


**CPT-76G**  
18270650

## 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 pâtes 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. 60x70x28h**



⚡ 9 kW \_\_\_\_\_ **1.842,00**  
7.740 kcal/h \_\_\_\_\_ 48 / 0,27

### COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



# SUPERLOTUS 70 TOP

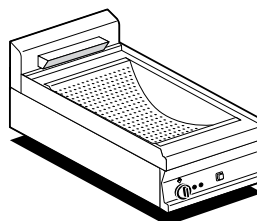
MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA ⚡ kW ⚡ kw PREZZO/PRICE €  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kcal/h V~ Hz PREIS/PRIX/PRECIO €  
 KG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

**BST-74EM**  
18040410

**CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE**

**Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato**

- Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom
- Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost
- Silo a frites monophasé 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



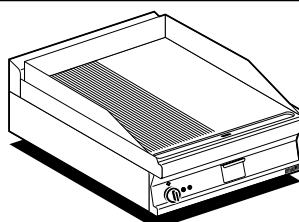
⚡ 1,47 kW  
230V~  
50/60 Hz

**1.337,00**  
36 / 0,18

**FTLT-76ET**  
18060631

**FRY-TOP LISCIO TRIFASE**

- Fry-top smooth threephase / • Griddleplatte glatt dreiphasig
- Plaque lisse triphase / • Fry-top trifásico



⚡ 7,4 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**1.595,00**  
67 / 0,27

**FTLRT-76ET**  
18060632

**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 lisse + 1/2 nervurée triphase
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico

**1.720,00**  
67 / 0,27

**FTRT-76ET**  
18060633

**FRY-TOP RIGATO TRIFASE**

- Fry-top grooved threephase
- Griddleplatte gerillt dreiphasig
- Plaque nervurée triphase
- Fry-top estriado trifásico

**1.845,00**  
67 / 0,27

**FTLT-76ETS**  
18060634

**FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE**

- Fry-top chrome smooth threephase
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig
- Plaque lisse chromée triphase
- Fry-top liso cromado trifásico

**1.998,00**  
67 / 0,27

**FTLRT-76ETS**  
18060635

**FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO TRIFASE**

- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome threephase
- 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

**2.117,00**  
67 / 0,27

**FTRT-76ETS**  
18060636

**FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE**

- Fry-top grooved chrome griddle threephase
- Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig
- Plaque nervurée chromée triphase
- Fry-top estriado cromado trifásico

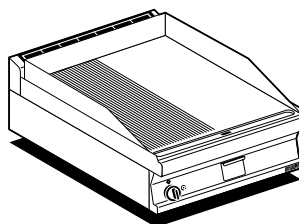
**2.244,00**  
67 / 0,27

**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 59x52,2**

**FTLT-76G**  
18230651

**FRY-TOP LISCIO GAS**

- Fry-top smooth gas / • Gas-griddleplatte glatt
- Plaque lisse gaz / • Fry-top liso gas



⚡ 10,5 kW  
9.030 kcal/h

**1.712,00**  
68 / 0,27

**FTLRT-76G**  
18230652

**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

**1.834,00**  
68 / 0,27

**FTRT-76G**  
18230653

**FRY-TOP RIGATO GAS**

- Fry-top grooved griddle-gas / • Gas-griddleplatte gerillt
- Plaque nervurée gaz / • Fry-top estriado gas

**1.957,00**  
68 / 0,27

**FTLT-76GS**  
18230654

**FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS**

- Fry-top sm. chrome griddle-gas
- Gas-griddleplatte glatt hartverchromt
- Plaque lisse chromée gaz
- Fry-top liso cromado gas

**2.133,00**  
68 / 0,27

**FTLRT-76GS**  
18230655

**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

**2.257,00**  
68 / 0,27

**FTRT-76GS**  
18230656

**FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS**

- Fry-top grooved chrome griddle gas
- Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt
- Plaque nervurée chromée gaz
- Fry-top estriado cromado gas

**2.381,00**  
68 / 0,27

**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 59x52,2**



# 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

$\frac{kW}{kcal/h}$   $\frac{kW}{V-}$   
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

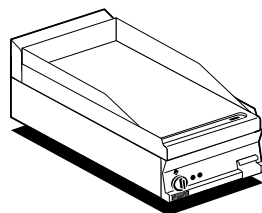
## FTLT-74ET

18060431



### FRY-TOP LISCIO TRIFASE

- Fry-top smooth griddle threephase
- Griddleplatte glatt dreiphasig
- Plaque lisse triphase
- Fry-top liso trifásico



$\frac{5,55 kW}{400V\sim 3N}$   
 $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$

**1.395,00**

58 / 0,16

## FTRT-74ET

18060433



### FRY-TOP RIGATO TRIFASE

- Fry-top grooved griddle threephase
- Griddleplatte gerillt dreiphasig
- Plaque nervurée triphase
- Fry-top estriado trifásico

**1.505,00**

58 / 0,16

## FTLT-74ETS

18060434



### FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE

- Fry-top chromed smooth griddle threephase / • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig
- Plaque lisse chromée triphase / • Fry-top liso cromado trifásico

**1.636,00**

58 / 0,16

## FTRT-74ETS

18060436



### FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE

- Fry-top grooved chromed griddle threephase / • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig
- Plaque nervurée chromée triphase / • Fry-top estriado cromado trifásico

**1.745,00**

58 / 0,16

## FTCT-74ET

18060437



### FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE

- Fry-top ceramic glass threephase / • Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig
- Plaque vitrocéramique triphase / • Fry-top vitroceramica trifásico

$\frac{2,7 kW}{400V\sim 3N}$   
 $\frac{230V\sim 3}{230V\sim 50/60 Hz}$

**1.559,00**

56 / 0,16

**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 39x52,2**

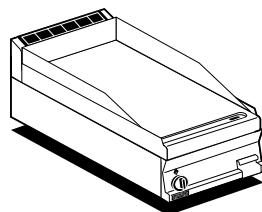
## FTLT-74G

18230451



### FRY-TOP LISCIO GAS

- Fry-top smooth griddle gas
- Gas-Griddleplatte glatt
- Plaque lisse gaz
- Fry-top liso gas



$\frac{7 kW}{6.020 kcal/h}$

**1.397,00**

63 / 0,16

## FTRT-74G

18230453



### FRY-TOP RIGATO GAS

- Fry-top grooved griddle gas
- Gas-Griddleplatte gerillt
- Plaque nervurée gaz
- Fry-top estriado gas

**1.549,00**

63 / 0,16

## FTLT-74GS

18230454



### FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS

- Fry-top chromed smooth griddle gas
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt
- Plaque lisse chromée gaz / • Fry-top liso cromado gas

**1.738,00**

63 / 0,16

## FTRT-74GS

18230456



### FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS

- Fry-top grooved chromed griddle gas
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt
- Plaque nervurée chromée gaz / • Fry-top estriado cromado gas

**1.894,00**

63 / 0,16

**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 39x52,2**

# SUPERLOTUS 70 TOP

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

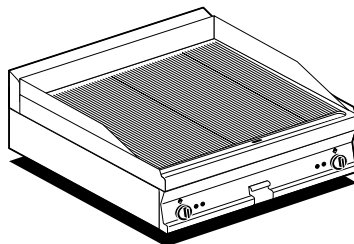
## FTLT-78ET

18060831



### FRY-TOP LISCIO TRIFASE

- Fry-top smooth griddle threephase
- Griddleplatte glatt dreiphasig
- Plaque lisse triphase
- Fry-top liso trifásico



11,1 kW

400V~3N

230V~3

50/60 Hz

2.072,00

103 / 0,35

## FTLRT-78ET

18060832



### FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE

- Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle 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

2.235,00

103 / 0,35

## FTRT-78ET

18060833



### FRY-TOP RIGATO TRIFASE

- Fry-top grooved griddle threephase
- Griddleplatte gerillt dreiphasig
- Plaque nervurée triphase
- Fry-top estriado trifásico

2.357,00

103 / 0,35

## FTLT-78ETS

18060834



### FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE

- Fry-top chromed smooth griddle threephase
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig
- Plaque lisse chromée triphase
- Fry-top liso cromado trifásico

2.586,00

103 / 0,35

## FTLRT-78ETS

18060835



### FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE

- Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle 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

2.742,00

103 / 0,35

## FTRT-78ETS

18060836



### FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE

- Fry-top grooved chromed griddle threephase
- Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig
- Plaque nervurée chromée triphase
- Fry-top estriado cromado trifásico

2.895,00

103 / 0,35

## FTCT-78ET

18060837



### FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE

- Fry-top ceramic glass threephase
- Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig
- Plaque vitrocéramique triphase
- Fry-top vitroceramica trifásico

5,4 kW

400V~3N

230V~3

230V~

50/60 Hz

2.547,00

103 / 0,35

### Piastra cm. 79x52,2 - 2 zone di cottura

- Plate cm. 79x52,2 - 2 cooking areas / • Platte cm. 79x52,2 - 2 Heizzonen
  - Plaque cm. 79x52,2 - 2 zones de cuisson / • Plancha cm. 79x52,2 - 2 zonas de cocción
- cm. 80x70x28h

## FTLT-78G

18230851



### FRY-TOP LISCIO GAS

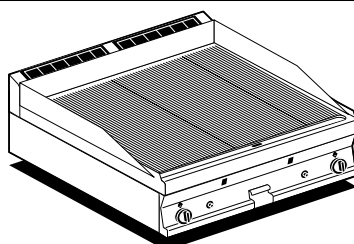
- Fry-top smooth griddle gas / • Gas-Griddleplatte glatt
- Plaque lisse gaz / • Fry-top liso gas

14 kW

12.040 kcal/h

2.523,00

108 / 0,35



## FTLRT-78G

18230852



### FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS

- Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle 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

2.670,00

108 / 0,35

## FTRT-78G

18230853



### FRY-TOP RIGATO GAS

- Fry-top grooved griddle gas
- Gas-Griddleplatte gerillt
- Plaque nervurée gaz
- Fry-top estriado gas

2.817,00

108 / 0,35

## FTLT-78GS

18230854



### FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS

- Fry-top chromed smooth griddle gas
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt
- Plaque lisse chromée triphase
- Fry-top liso cromado gas

3.143,00

108 / 0,35

## FTLRT-78GS

18230855



### FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS

- Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle threephase
  - Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt
  - Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz
  - Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas
- cm. 80x70x28h

3.289,00

108 / 0,35

# SUPERLOTUS 70 TOP

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 / M<sup>3</sup>

**FTRT-78GS**  
18230856

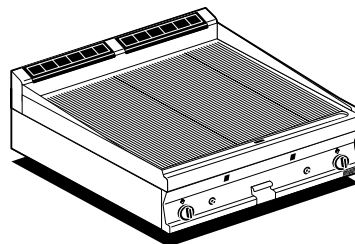


**FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS**

- Fry-top grooved chromed griddle gas
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt
- Plaque nervurée chromée gaz
- Fry-top estriado cromado gas

**Piastra cm. 79x52, 2 zone di cottura**

- Plate cm. 79x52, 2 cooking areas
  - Platte cm. 79x52, 2 Heizzonen
  - Plaque cm. 79x52, 2 zones de cuisson
  - Plancha cm. 79x52, 2 zonas de cocción
- cm. 80x70x28h**



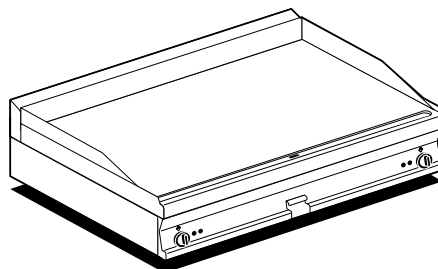
⚡ 14 kW \_\_\_\_\_ **3.436,00**  
12.040 kcal/h \_\_\_\_\_ 108 / 0,35

**FTLT-712ET**  
18061231

**FRY-TOP LISCIO TRIFASE**

**Piastra cm. 119x52, 2 zone di cottura**

- Threephase smooth griddle
- Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Griddleplatte glatt dreiphasig
- Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque lisse triphase
- Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top liso trifásico
- Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción



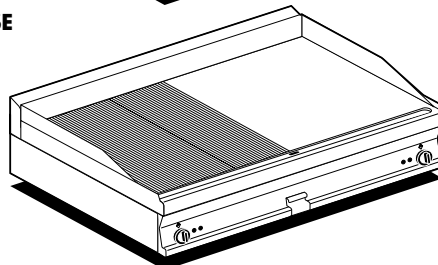
⚡ 14,8 KW \_\_\_\_\_ **2.933,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 114 / 0,51  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**FTLRT-712ET**  
18061232

**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE**

**Piastra cm. 119x52, 2 zone di cottura**

- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle
- Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig
- Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase
- Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico
- Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción



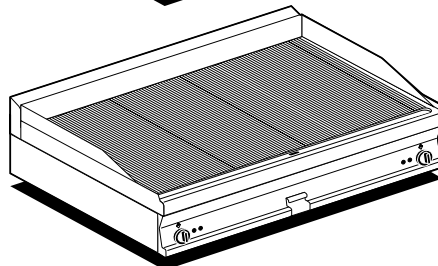
**3.079,00**  
114 / 0,51

**FTRT-712ET**  
18061233

**FRY-TOP RIGATO TRIFASE**

**Piastra cm. 119x52, 2 zone di cottura**

- Threephase grooved griddle
- Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Griddleplatte gerillt dreiphasig
- Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque nervurée triphase
- Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top estriado trifásico
- Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción



**3.233,00**  
114 / 0,51

**FTLT-712ETS**  
18061234

**FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE**

**Piastra cm. 119x52, 2 zone di cottura**

- Threephase chromed smooth griddle
- Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig
- Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque lisse chromée triphase
- Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top liso cromado trifásico
- Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción

**3.656,00**  
114 / 0,51

**FTLRT-712ETS**  
18061235

**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE**

**Piastra cm. 119x52, 2 zone di cottura**

- Threephase 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle
- Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt dreiphasig
- Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée triphase
- Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado trifásico
- Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción

**3.877,00**  
114 / 0,51

**FTRT-712ETS**  
18061236

**FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE**

**Piastra cm. 119x52, 2 zone di cottura**

- Threephase grooved chromed griddle
  - Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
  - Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig
  - Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
  - Plaque nervurée chromée triphase
  - Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
  - Fry-top estriado cromado trifásico
  - Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción
- cm. 120x70x28h**

**4.162,00**  
114 / 0,51

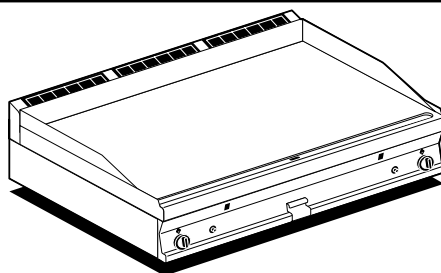
# SUPERLOTUS 70

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  $\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$   $\frac{\text{kW}}{\text{Hz}}$  PREZZO/PRICE €  
 VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE PREIS/PRIX/PRECIO €  
 KG / M<sup>3</sup>

**FTLT-712G FRY-TOP LISCIO GAS**  
 18231251 **Piastra cm. 119x52,2 2 zone di cottura**

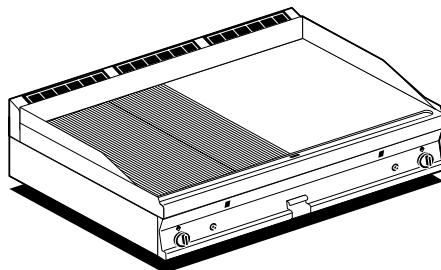
- Gas smooth griddle Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte glatt Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque lisse gaz Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top liso gas Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción



21 kW **3.338,00**  
 18.060 kcal/h 120 / 0,51

**FTLRT-712G FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS**  
 18231252 **Piastra cm. 119x52,2 2 zone di cottura**

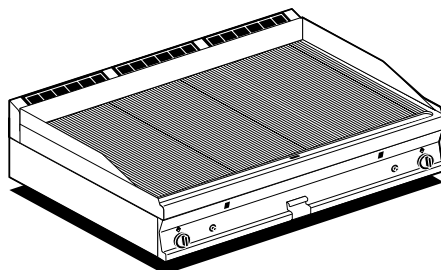
- Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción



**3.517,00**  
 120 / 0,51

**FTRT-712G FRY-TOP RIGATO GAS**  
 18231253 **Piastra cm. 119x52,2 2 zone di cottura**

- Gas grooved griddle Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte gerillt Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque nervurée gaz Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top estriado gas Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción



**3.698,00**  
 120 / 0,51

**FTLT-712GS FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS**  
 18231254 **Piastra cm. 119x52,2 2 zone di cottura**

- Gas chromed smooth griddle Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque lisse chromée triphase Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top liso cromado gas Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción

**3.981,00**  
 120 / 0,51

**FTLRT-712GS FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS**  
 18231255 **Piastra cm. 119x52,2 2 zone di cottura**

- Gas 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción

**4.127,00**  
 120 / 0,51

**FTRT-712GS FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS**  
 18231256 **Piastra cm. 119x52,2 2 zone di cottura**

- Gas grooved chromed griddle Plate cm. 119x52, 2 cooking areas
  - Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt Platte cm. 119x52, 2 Heizzonen
  - Plaque nervurée chromée gaz Plaque cm. 119x52, 2 zones de cuisson
  - Fry-top estriado cromado gas Plancha cm. 119x52, 2 zonas de cocción
- cm. 120x70x28h**

**4.318,00**  
 120 / 0,51

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

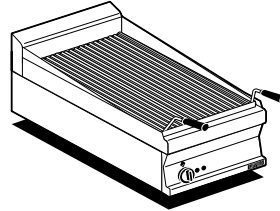
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**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. 40x70x28h**

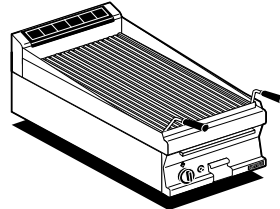


⚡ 6 kW \_\_\_\_\_ **1.604,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 57 / 0,18  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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. 40x70x28h**

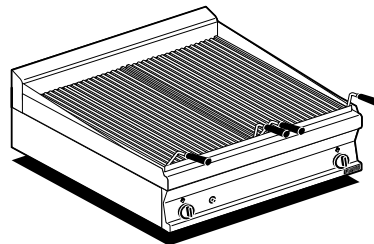


⚡ 9 kW \_\_\_\_\_ **1.743,00**  
7.740 kcal/h \_\_\_\_\_ 56 / 0,18

**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. 80x70x28h**

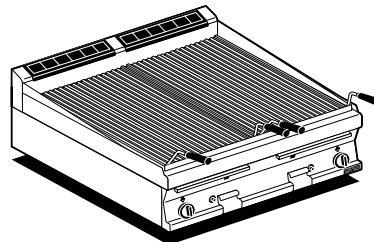


⚡ 12 kW \_\_\_\_\_ **2.420,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 87 / 0,35  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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. 80x70x28h**

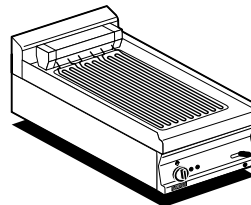


⚡ 18 kW \_\_\_\_\_ **2.538,00**  
15.480 kcal/h \_\_\_\_\_ 97 / 0,35

**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. 40x70x28h**

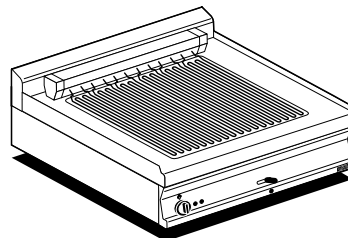


⚡ 4,08 KW \_\_\_\_\_ **2.264,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 55 / 0,18  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**CWKT-78ET**  
18080831

### GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile

- CONTACT Grill threephase - rotatable stainless steel grill cm. 55x43
  - Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x43
  - Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x43
  - Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla giratoria de acero inox cm 55x43
- cm. 80x70x28h**



⚡ 8,16 KW \_\_\_\_\_ **3.056,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 85 / 0,35  
50/60 Hz \_\_\_\_\_



# 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

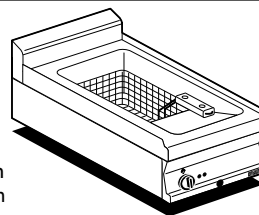
⚡ kW / kcal/h  
V~ Hz  
PREZZO/PRICE €  
KG / M<sup>3</sup>

**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. 40x70x28h**



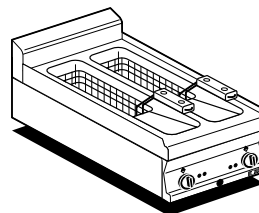
⚡ 11,95 kW  
400V~3N  
50/60 Hz  
**1.720,00**  
48 / 0,180

**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. 40x70x28h**



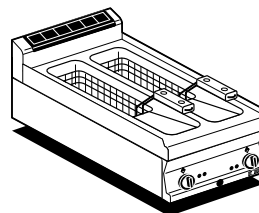
⚡ 12 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz  
**2.429,00**  
50 / 0,180

**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. 40x70x28h**



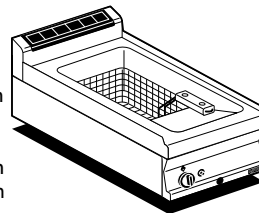
⚡ 9 kW  
7.740 kcal/h  
**2.793,00**  
50 / 0,180

**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. 40x70x28h**



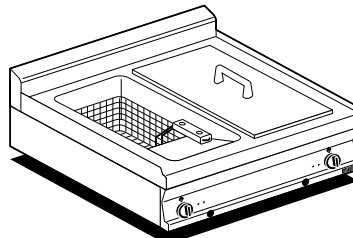
⚡ 12 kW  
10.320 kcal/h  
**1.872,00**  
55 / 0,180

**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. 80x70x28h**



⚡ 23,9 kW  
400V~3N  
50/60 Hz  
**2.725,00**  
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/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_

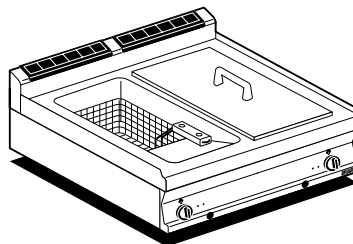
⚡ kw \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**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. patata: 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. 80x70x28h**

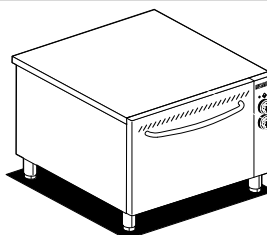


⚡ 24 kW \_\_\_\_\_ **2.975,00**  
20.640 kcal/h \_\_\_\_\_ 81 / 0,350

**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**

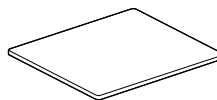


⚡ 5,32 kW \_\_\_\_\_ **2.787,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 75 / 0,470  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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**

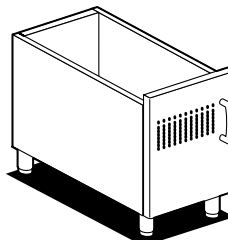


**191,00**  
5 / 0,015

**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**



**553,00**  
20 / 0,190

**MPI-78**  
08410803

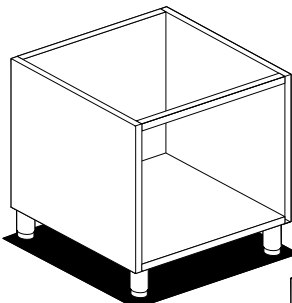
**cm. 80x62x57h**

**624,00**  
27 / 0,340

**M-74**  
08410400

**BASE NEUTRA**

- Stand
- Offener Unterbau
- Placard ouvert
- Mueble base  
**cm. 40x59,5x57h**



**345,00**  
17 / 0,190

**M-76**  
08410600

**cm. 60x59,5x57h**

**386,00**  
21 / 0,270

**M-78**  
08410800

**cm. 80x59,5x57h**

**416,00**  
24 / 0,340

**M-712**  
08411200

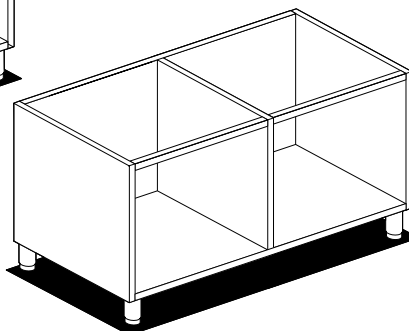
**cm. 120x59,5x57h**

**586,00**  
35 / 0,500

**M-716**  
08411600

**cm. 160x59,5x57h**

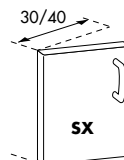
**701,00**  
52 / 0,650



# SUPERLOTUS 70 TOP

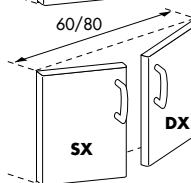
MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  $\frac{kW}{kcal/h}$   $\frac{kW}{V \cdot Hz}$  PREZZO/PRICE €  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE 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

**PM-73/93-DX PORTA 300 DESTRA**  
 08430302 • Right door 300 / • Rechte tür 300  
 • Porte droite 300 / • Puerta derecha 300  
**cm. 29,5x2,5x47,5h**



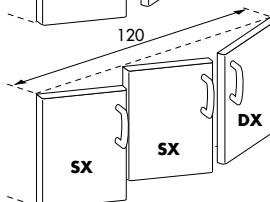
**155,00**  
 3 / 0,005

**PM-74/94-DX PORTA 400 DESTRA**  
 08430402 • Right door 400 / • Rechte tür 400  
 • Porte droite 400 / • Puerta derecha 400  
**cm. 39,5x2,5x47,5h**



**160,00**  
 3,5 / 0,006

**PM-73/93-SX PORTA 300 SINISTRA**  
 08430303 • Left door 300 / • Linke tür 300  
 • Porte gauche 300 / • Puerta izquierda 300  
**cm. 29,5x2,5x47,5h**

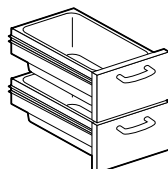


**155,00**  
 3 / 0,005

**PM-74/94-SX PORTA 400 SINISTRA**  
 08430403 • Left door 400 / • Linke tür 400  
 • Porte gauche 400 / • Puerta izquierda 400  
**cm. 39,5x2,5x47,5h**

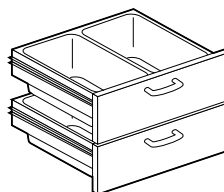
**160,00**  
 3,5 / 0,006

**C-74/94 CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche**  
 08440420 • 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, Teleskopeinführungen  
 • 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**



**617,00**  
 18 / 0,110

**C-76/96 CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche**  
 08440620 • Drawer set 600  
 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides  
 • Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Teleskopeinführungen  
 • 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**

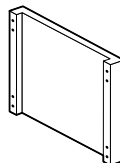


**854,00**  
 22 / 0,180

**C-78/98 CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche**  
 08440820 • 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, Teleskopeinführungen  
 • 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**

**870,00**  
 26 / 0,220

**D-70 DIVISORIO base neutra**  
 08470001 • Spacer for stand  
 • Trennwand für offener unterbau  
 • Separation pour placard ouvert  
 • Divisorio para mueble base  
**cm. 5x58x38h**



**128,00**  
 2,5 / 0,015

# 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

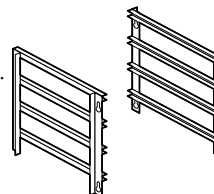
⊕ kW  
kcal/h

⊖ kW  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**PT-74/94** **PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 7 cm.** **334,00**  
08460002

- 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.



2,5 / 0,010

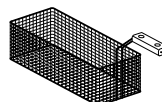
**PT-78/98** **PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm.** **446,00**  
08460012

- 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.

4 / 0,020

**531048800** **CESTO 1/2 per F13T-G/E** **71,00**  
08460012

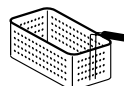
- Basket 1/2 for F13T-G/E
  - Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E
  - Panier 1/2 pour F13T-G/E
  - Cesta 1/2 para F13T-G/E
- cm. 13,5x29x 9h**



0,8 / 0,02

**531018800** **CESTO 1/2 PER CPT-64/74 - 1/3 PER CPT-66/76** **101,00**  
08460012

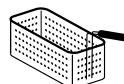
- Basket 1/2 for CPT-64/74 - 1/3 for CPT-66/76
  - Korb 1/2 für CPT-64/74 - 1/3 für CPT-66/76
  - Panier 1/2 pour CPT-64/74 - 1/3 pour CPT-66/76
  - Cesta 1/2 para CPT-64/74 - 1/3 para CPT-66/76
- cm. 14,5x29x15h**



1,3 / 0,016

**531053800** **CESTO 1/4 PER CPT-66/76** **95,00**  
08460012

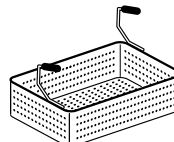
- Basket 1/4 for CPT-66/76
  - Korb 1/4 für CPT-66/76
  - Panier 1/4 pour CPT-66/76
  - Cesta 1/4 para CPT-66/76
- cm. 11,5x29x15h**



1,2 / 0,007

**531040000** **CESTO 1/1 PER CPT-66/76** **174,00**  
08460012

- 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**



3,5 / 0,036

**531053700** **CESTO 1/4 PER CPT-64/74** **96,00**  
08460012

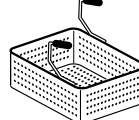
- Basket 1/4 for CPT-64/74
  - Korb 1/4 für CPT-64/74
  - Panier 1/4 pour CPT-64/74
  - Cesta 1/4 para CPT-64/74
- cm.14x16x15h**



1 / 0,013

**531053500** **CESTO 1/1 PER CPT-64/74** **124,00**  
08460012

- 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**



1,5 / 0,021

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

**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**



**100,00**  
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**

**93,00**  
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**



**101,00**  
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**



**129,00**  
3,5 / 0,04

**N.B.: BASI REFRIGERATE VEDI: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"**

- N.B.: refrigerated stand: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
- N.B.: gekühlter unterbau: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
- N.B. soubassement refrigeré: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"
- N.B.: bases refrigeradas: SEE SECTION "REFRIGERATED BASES"



# LÍNEA 90

**COCINAS EQUIPADAS  
HASTA EL MÁS MÍNIMO DETALLE**

---



---

Proyectada y realizada para realidades que trabajan con grandes números y para alcanzar grandes resultados, Iperlotus 90 es la gama completa de modelos para dar respuesta a las exigencias de la gran restauración.

Construida completamente en acero AISI 304 y con un grosor del plano de 2mm estándar. Completo incluso en los accesorios, como, por ejemplo, el adaptador especial para cocción wok en fogones de gas.

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  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

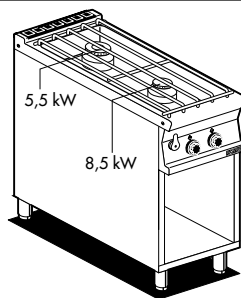
**PCA-94G**  
09310450

**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 feux vifs  
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

**2.053,00**  
71 / 0,46

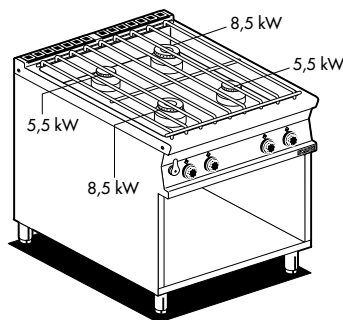
**PCA-98G**  
09310850

**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 feux vifs  
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

**3.293,00**  
100 / 0,88

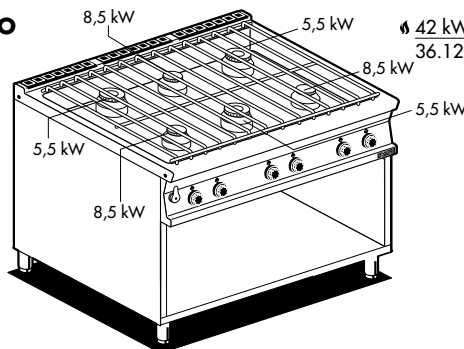
**PCA-912G**  
09311250

**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 feux vifs  
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

**4.755,00**  
142 / 1,31

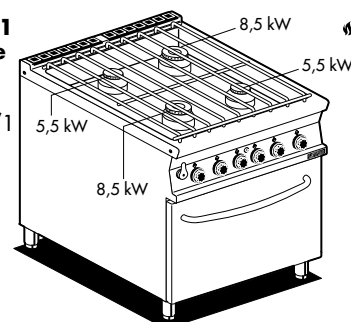
**CFA4-98G**  
09750850

**CUCINA ACQUA 4 fuochi Forno a gas statico GN 2/1**

**cm. 68x73x34h - Rubinetto carico acqua, sfioratore**

- Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1  
cm. 68x73x34h - Water loading tap + overflow device
- Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 2/1  
cm. 68x73x34h - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
- Cuisinière l'eau - N. 4 feux vifs 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

**5.046,00**  
166 / 0,88

**CFA6-912GV**  
09751251

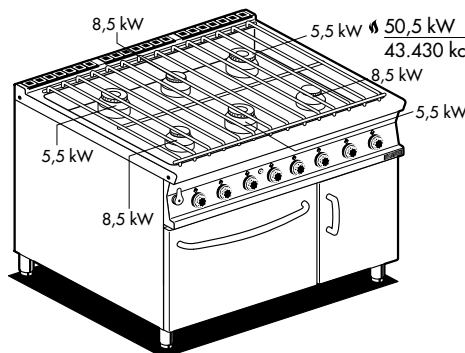
**CUCINA ACQUA 6 fuochi Forno a gas statico**

**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
- Cuisinière l'eau - N. 6 feux vifs 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

**6.585,00**  
230 / 1,31

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

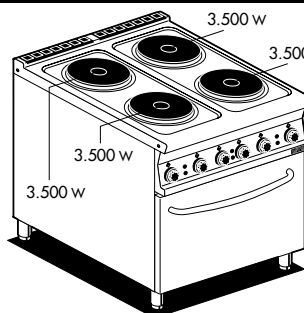
⚡ kW kcal/h  
⚡ kw  
V~  
Hz

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

**CF4-98ET**  
09660830

**CUCINA 4 piastre - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h**

- Electric range - N. 4 plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
  - Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
  - Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
  - Cocina eléctrica - N. 4 planchas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h
- cm. 80x90x90h**



⚡ 20,7 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.039,00**  
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**

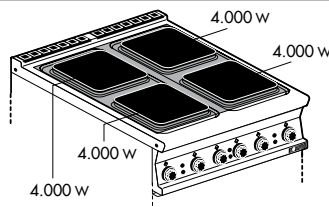
⚡ 19,32 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.385,00**  
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

**4.882,00**  
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**

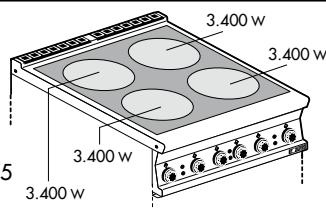
⚡ 21,32 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**5.228,00**  
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

**5.396,00**  
130 / 0,88

**CFVC4-98ET**  
09660837

**CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h**

- Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 75 electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 75 Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Cocina eléctrica N. 4 planchas vitrocerámica cm. 75 x 75 Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h
- cm. 80x90x90h**

⚡ 18,92 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**5.742,00**  
130 / 0,88

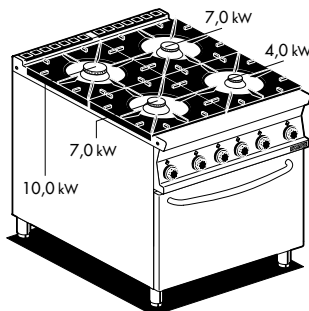
# IPERLOTUS 90

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

**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 feux vifs 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**



$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$  36,5 kW / 31.390 kcal/h  
 $\frac{\text{kW}}{\text{V-}}$  3.771,00 / 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 feux vifs Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
  - Cocina a gas - N. 4 quemadores Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h
- cm. 80x90x90h**

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$  28 kW / 24.080 kcal/h  
 $\frac{\text{kW}}{\text{V-}}$  3.846,00 / 164 / 0,88

**CFV4-98GE**  
09690865

**CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h**

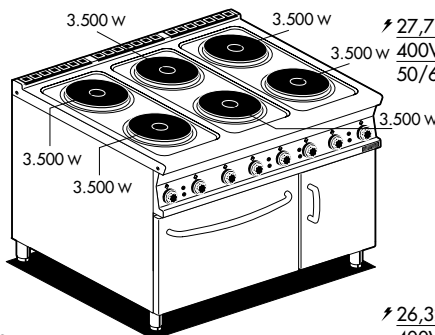
- Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Gasherd - N. 4 Kochstellen Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h
  - Cocina a gas - N. 4 quemadores Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h
- cm. 80x90x90h**

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$  28 kW / 24.080 kcal/h  
 $\frac{\text{kW}}{\text{V-}}$  4.191,00 / 164 / 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**



$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$  27,7 kW / 400V~3N / 50/60 Hz  
 $\frac{\text{kW}}{\text{V-}}$  5.319,00 / 200 / 1,31

**CFV6-912ETV**  
09661235

**CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta**

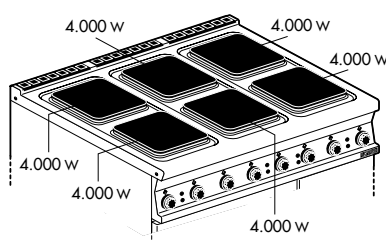
- Electric range - N. 6 plates electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
  - Elektroherd - N. 6 Kochplatten Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
  - Fourneau électrique - N. 6 plaques Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
  - Cocina eléctrica - N. 6 planchas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta
- cm. 120x90x90h**

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$  26,32 kW / 400V~3N / 50/60 Hz  
 $\frac{\text{kW}}{\text{V-}}$  5.664,00 / 200 / 1,31

**CFQ6-912ETV**  
09661231

**CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h Vano neutro con porta**

- Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutral cabinet with door
  - Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
  - Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Element neutre avec porte
  - Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Armario neutro con puerta
- cm. 120x90x90h**



$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$  30,7 kW / 400V~3N / 50/60 Hz  
 $\frac{\text{kW}}{\text{V-}}$  6.726,00 / 212 / 1,31

**CFVQ6-912ETV**  
09661236

**CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Vano neutro con porta**

- Electric range - N. 6 square plates electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutral cabinet with door
  - Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Neutrales Schrankelement mit Tür
  - Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Element neutre avec porte
  - Cocina eléctrica - N. 6 planchas cuadradas Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h Armario neutro con puerta
- cm. 120x90x90h**

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$  29,32 kW / 400V~3N / 50/60 Hz  
 $\frac{\text{kW}}{\text{V-}}$  7.071,00 / 212 / 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

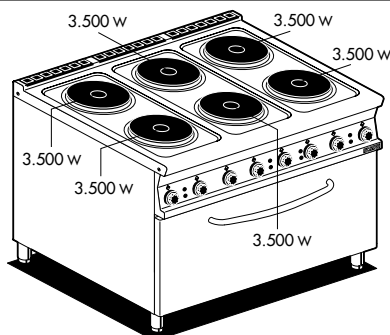
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V- \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**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**



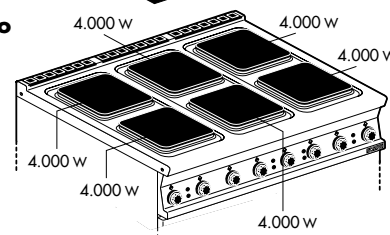
⚡ 30,2 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**5.763,00**  
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**



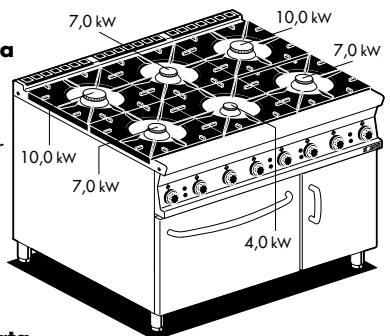
⚡ 33,2 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**7.164,00**  
218 / 1,31

**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 feux vifs Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Elément neutre avec porte
  - Cocina a gas - N. 6 quemadores Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h - Armario neutro con puerta
- cm. 120x90x90h**



⚡ 53,5 kW  
46.010 kcal/h

**5.110,00**  
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 feux vifs 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

**5.201,00**  
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 feux vifs 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

**5.551,00**  
228 / 1,31

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



MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

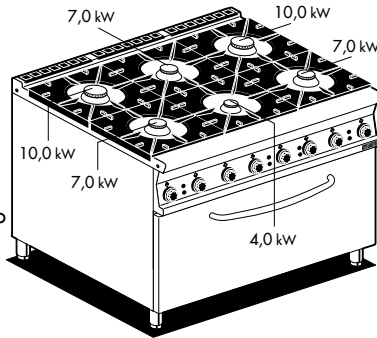
kw kcal/h  
V~ Hz  
PREZZO / PRICE €  
PREIS / PRIX / PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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 feux vifs 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 5.495,00  
49.820 kcal/h 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 feux vifs 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 5.597,00  
38.700 kcal/h 230 / 1,31

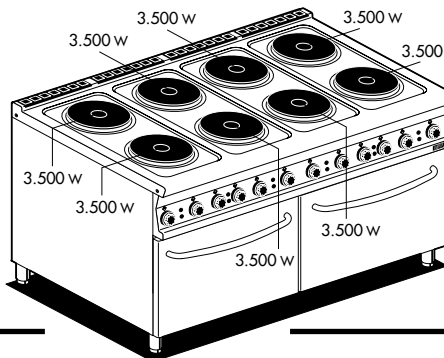
9,2 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**CF8-916ET**  
09661632

**CUCINA 8 piastre - 2 Forni elettrici statici  
GN 2/1 cm. 68x73x34h**

- Electric range - N. 8 plates - 2 Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Elektroherd - N. 8 Kochplatten - 2 Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Fourneau électrique - N. 8 plaques - 2 Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
- Cocina eléctrica - N. 8 planchas - 2 Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h

**cm. 160x90x90h**



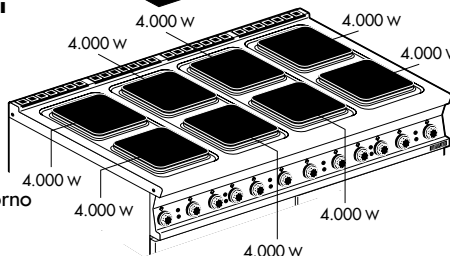
41,4 kW 7.639,00  
400V~3N 246 / 1,86  
50/60 Hz

**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**



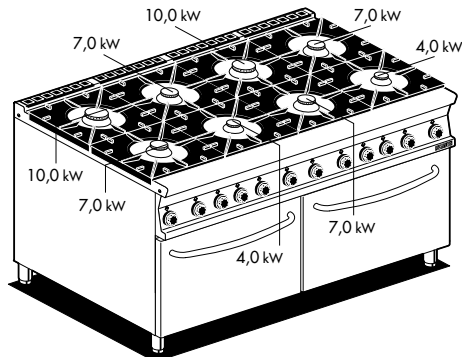
45,4 kW 9.008,00  
400V~3N 266 / 1,86  
50/60 Hz

**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 7.514,00  
62.780 kcal/h 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 7.682,00  
48.160 kcal/h 312 / 1,86

13,4 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

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 \_\_\_\_\_

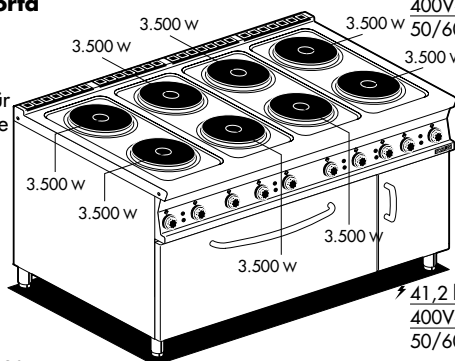
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**CF8-916TV**  
09661630

**CUCINA 8 piastre Forno elettrico statico  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Vano neutro con porta**

- Electric Range - N. 8 plates Traditional electric oven  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 8 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 8 plaques Four électrique statique  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Elément neutre avec porte
- Cocina eléctrica - N. 8 planchas Horno eléctrico estático  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Armario neutro con puerta

**cm. 160x90x90h**



⚡ 37,2 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**7.194,00**  
234 / 1,86

**CFQ8-916TV**  
09661631

**CUCINA 8 piastre quadre Forno elettrico  
statico GN 3/1 cm. 108x73x34h  
Vano neutro con porta**

- Electric Range - N. 8 square plates - Traditional electric oven  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutral cabinet with door
- Elektroherd - N. 8 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Fourneau électrique - N. 8 plaques carrés - Four électrique statique  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Elément neutre avec porte
- Cocina eléctrica - N. 8 planchas cuadradas - Horno eléctrico estático  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Armario neutro con puerta

**cm. 160x90x90h**

⚡ 41,2 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

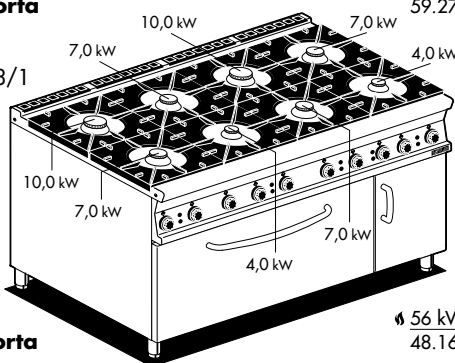
**8.557,00**  
254 / 1,86

**CF8-916GV**  
09681651

**CUCINA 8 fuochi Forno a gas statico  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Vano neutro con porta**

- Gas Range - N. 8 burners Traditional gas-oven  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 8 Kochstellen Statischer Gas-Backofen GN 3/1  
cm. 108x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisinière gaz - N. 8 feux vifs Four à gaz statique  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Elément neutre avec porte
- Cocina a gas - N. 8 quemadores Horno a gas estático  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Armario neutro  
con puerta equipado

**cm. 160x90x90h**



⚡ 69 kW  
59.270 kcal/h

**7.231,00**  
306 / 1,86

**CF8-916GEV**  
09691661

**CUCINA 8 fuochi Forno elettrico statico  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - vano neutro con porta**

- Gas Range - N. 8 burners Traditional electric oven  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - neutral cabinet with door
- Gasherd - N. 8 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Cuisiniere gaz - N. 8 feux vifs Four électrique statique  
GN 3/1 cm. 108x73x34h - élément neutre avec porte
- Cocina a gas - N. 8 quemadores Horno eléctrico estático  
GN 3/1 cm. 108x73x34h -- armario neutro con puerta

**cm. 160x90x90h**

⚡ 56 kW  
48.160 kcal/h

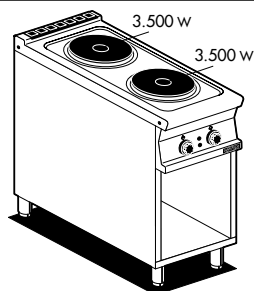
**7.335,00**  
299 / 1,86

⚡ 9,2 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA PREZZO / PRICE €  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE kcal/h kw V~ Hz PREIS / PRIX / PRECIO €  
 KG / M<sup>3</sup>

**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**

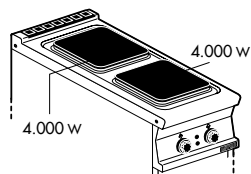


7,0 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**1.397,00**  
53 / 0,46

**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**

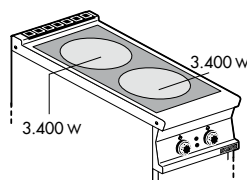


8,0 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**1.839,00**  
57 / 0,46

**PCC-94ET**  
09030432

**PIANO COTTURA VETROKERAMICA 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**

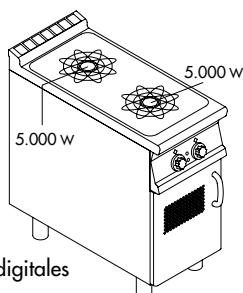


6,8 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**2.314,00**  
48 / 0,46

**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

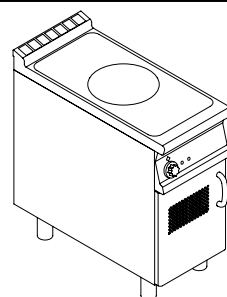
**PCI-94ETD**  
09030438

**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

# IPERLOTUS 90

MOD.  
COD.

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

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

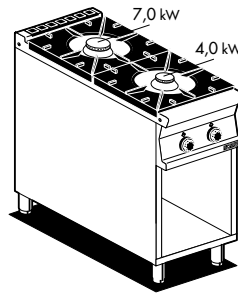
kw kcal/h  
V~  
Hz

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 feux vifs
  - Sobres de cocción gas sobre mueble abierto  
2 quemadores
- cm. 40x90x90h**

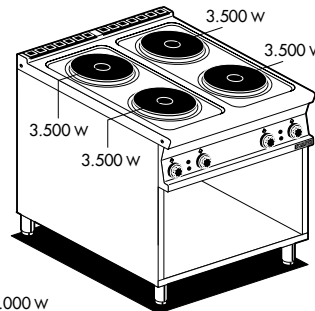


11 kw  
9.460 kcal/h  
**1.627,00**  
71 / 0,46

**PC-98ET**  
09030830

**PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE  
A GIORNO - N. 4 piastre**

- Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 plates
  - Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau  
N. 4 Kochplatten
  - Rechaud triphase sur armoire ouverte - N. 4 plaques
  - Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto  
N. 4 planchas
- cm. 80x90x90h**

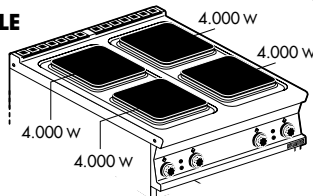


14,0 kw  
400V~3N  
50/60 Hz  
**2.590,00**  
86 / 0,88

**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**

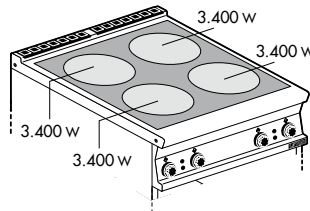


16,0 kw  
400V~3N  
50/60 Hz  
**3.325,00**  
94 / 0,88

**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 x 77
  - 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 x 77
- cm. 80x90x90h**

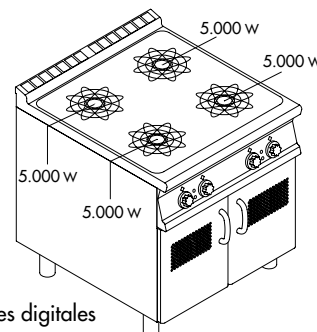


13,6 kw  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz  
**3.726,00**  
74 / 0,88

**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**

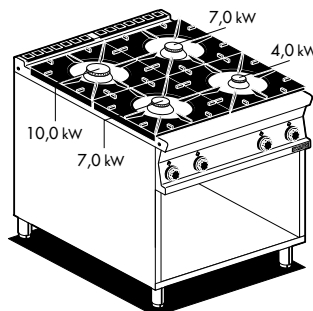
- Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales

**14.866,00**  
94 / 0,88

**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 feux vifs
  - Sobres de cocción gas sobre mueble abierto  
4 quemadores
- cm. 80x90x90h**



28 kw  
24.080 kcal/h  
**2.593,00**  
100 / 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

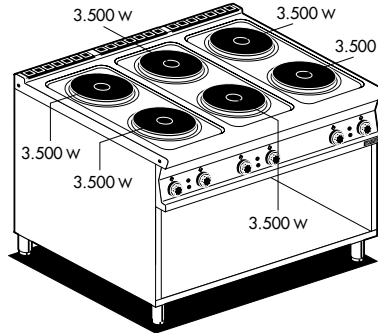
⚡ kw  
V-  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**PC-912ET**  
09031230

**PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE  
A GIORNO - N. 6 piastre**

- Boiling unit threephase 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**



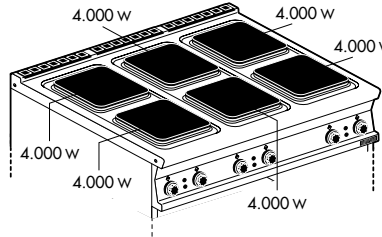
⚡ 21,0 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.531,00**  
114 / 1,31

**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 - N. 6 plaques carrés
  - Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 6 planchas cuadradas
- cm. 120x90x90h**



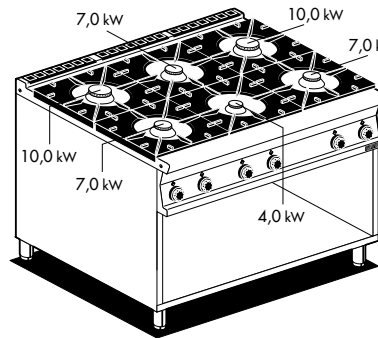
⚡ 24,0 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.578,00**  
129 / 1,31

**PC-912G**  
09211250

**PIANO COTTURA GAS SU MOBILE  
A GIORNO - N° 6 fuochi**

- Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners
  - Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen
  - Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feux vifs
  - Sobres de cocción gas sobre mueble abierto 6 quemadores
- cm. 120x90x90h**



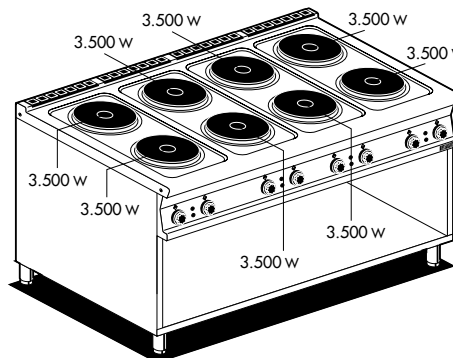
⚡ 45 kW  
38.700 kcal/h

**3.750,00**  
142 / 1,31

**PC-916ET**  
09031630

**PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE  
A GIORNO - N. 8 piastre**

- Boiling unit threephase 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**



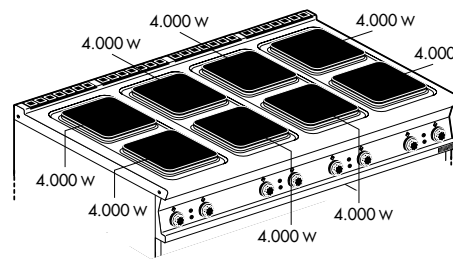
⚡ 28 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.447,00**  
154 / 1,86

**PCQ-916ET**  
09031631

**PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE  
A GIORNO - N. 8 piastre quadre**

- Boiling unit threephase on open cabinet N. 8 square plates
  - Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 8 quadratischen Platten
  - Rechaud électriques sur armoire ouvert N. 8 plaques carrés
  - Sobre de cocción trifásico sobre mueble abierto N. 8 planchas cuadradas
- cm. 160x90x90h**



⚡ 32 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**5.922,00**  
170 / 1,86



# IPERLOTUS 90

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

⚡ kW  
V-  
Hz

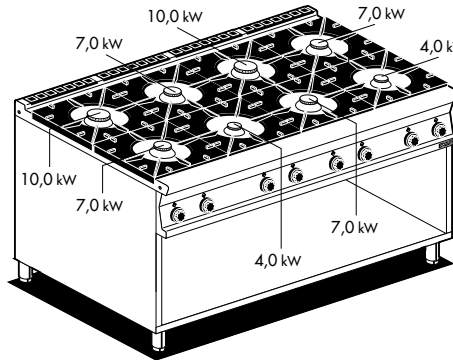
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M³

**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 feux vifs
- Sobres de cocción gas sobre mueble abierto  
8 quemadores

**cm. 160x90x90h**



⚡ 56 kW  
48.160 kcal/h

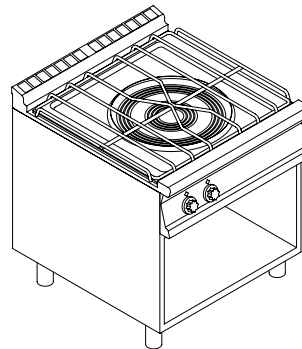
**4.923,00**  
182 / 1,86

**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

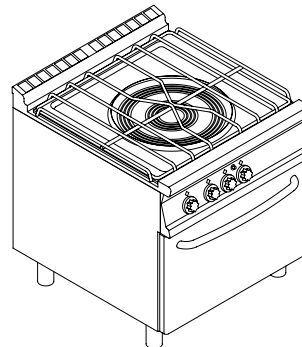
**3.688,00**  
134 / 0,88

**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

**4.867,00**  
184 / 0,88

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

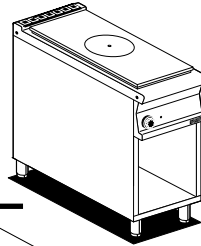
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW kcal/h ⚡ kw kcal/h PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M<sup>3</sup>

**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**

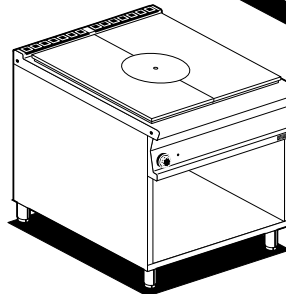


⚡ 7 kW kcal/h 6.020 kcal/h **1.952,00**  
75 / 0,45

**TP-98G**  
09290850

**TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO**  
**Piastra cm 77x73**

- Solid top on open unit - Plate 77x73 cm
  - Kochplatten 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**

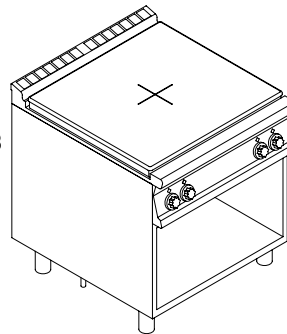


⚡ 12 kW kcal/h 10.320 kcal/h **2.865,00**  
144 / 0,88

**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**

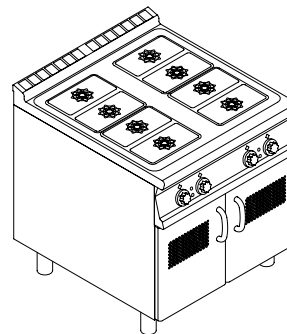


⚡ 13,6 kW 400V~3N 50/60 Hz **3.464,00**  
114 / 0,88

**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**

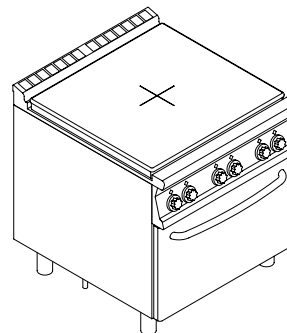
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
- Commandes numériques / • Controles digitales

**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 **4.437,00**  
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 **4.783,00**  
180 / 0,88

# IPERLOTUS 90

MOD.  
COD.

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

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

⚡ kW  
kcal/h

⚡ kW  
V~  
Hz

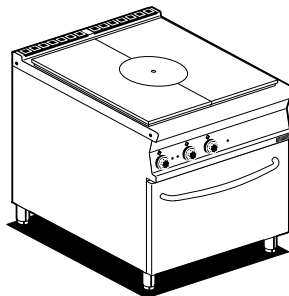
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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

**4.145,00**  
194 / 0,88

**TPF-98GE**  
09710860

**TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO statico**  
**GN 2/1 cm. 68x73x34h - piastra cm. 77x73**

- Solid top on traditional electric 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

**4.229,00**  
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

**4.575,00**  
196 / 0,88

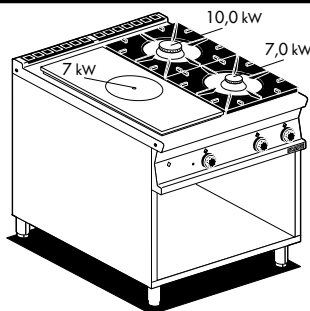
⚡ 5,32 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**TP2-98G**  
09300850

**TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE**  
**A GIORNO Piastra cm. 37x73**

- Solid top + 2 burners on open unit Plate 37x73
- Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x73
- Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x73
- Placa de cocción + 2 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 37x73

**cm. 80x90x90h**



⚡ 24 kW  
20.640 kcal/h

**2.854,00**  
139 / 0,88

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

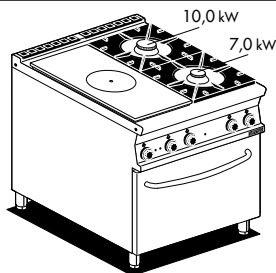
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW / kcal/h    ⚡ kW / kcal/h    PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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    **4.172,00**  
181 / 0,88

**TPF2-98GE**  
09730860

**TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 37x73**

- Solid top + 2 burners traditional elettric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate 37x73
  - Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 37x73
  - Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 37x73
  - Placa de cocción + 2 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 37x73
- cm. 80x90x90h**

⚡ 24 kW / 20.640 kcal/h    **4.256,00**  
191 / 0,88

⚡ 6,7 kW / 400V~3N / 50/60 Hz

**TPFV2-98GE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventila-  
lato GN 1/1 cm. 68x36x34h - Piastra cm 37x73**

09730865

- 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**

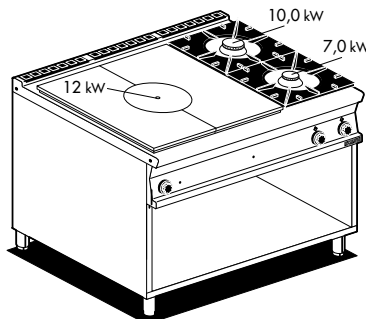
⚡ 24 kW / 20.640 kcal/h    **4.603,00**  
191 / 0,88

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

**TP2-912G**  
09291250

**TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 77x73**

- Solid top + 2 burners on open unit Plate 77x73
  - Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 77x73
  - Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 77x73
  - Placa de cocción + 2 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 77x73
- cm. 120x90x90h**



⚡ 29 kW / 24.940 kcal/h    **4.141,00**  
166 / 1,31

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  
Hz

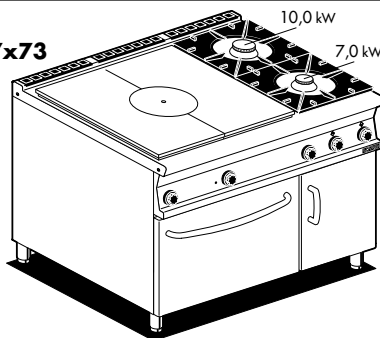
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**TPF2-912GV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 77x73 vano neutro con porta**

09701251

- 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

**5.578,00**  
254 / 1,31

**TPF2-912GEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 77x73 - vano neutro con porta**

09711261

- 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

**5.662,00**  
250 / 1,31

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

**TPF2-912GEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 68x36x34h Piastra cm 77x73 - vano neutro con porta**

09711266

- 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

**6.009,00**  
250 / 1,31

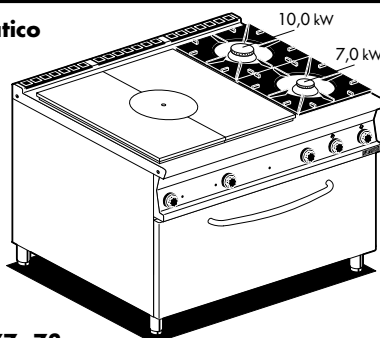
5,32 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**TPF2-912G TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Piastra cm 77x73**

09701250

- 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

**5.849,00**  
264 / 1,31

**TPF2-912GE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 3/1 cm. 108x73x34h - Piastra cm 77x73**

09711260

- 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

**5.960,00**  
260 / 1,31

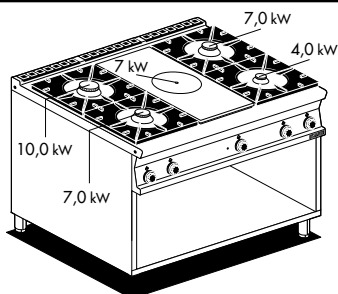
9,2 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**TP4-912G TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x73**

09301250

- Solid top + 4 burners on open unit Plate 37x73 cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x73 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x73
- Placa de cocción + 4 fuegos sobre mueble abierto Placa cm. 37x73

**cm. 120x90x90h**



35 kW  
30.100 kcal/h

**3.965,00**  
160 / 1,31



MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

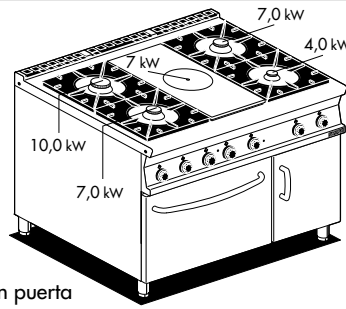
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW kcal/h  
⚡ kW  
V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO  
KG / M<sup>3</sup>

**TPF4-912GV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico**  
09721251 **GN 2/1 cm. 68x73x34h - Piastra cm 37x73**  
**vano neutro con porta**

- Solid top + 4 burners Traditional gas-oven GN 2/1 cm. 68x73x34h - Plate 37x73cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 37x73 cm Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 37x73 - Element neutre avec porte
- Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno a gas estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 37x73 - Armario neutro con puerta **cm. 120x90x90h**



⚡ 43,5 kW  
37.410 kcal/h

**5.655,00**  
249 / 1,31

**TPF4-912GEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico GN 2/1**  
09731261 **cm. 68x73x34h - Piastra cm 37x73 - vano neutro con porta**

- Solid top + 4 burners traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h Plate 37x73cm - Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h Platte 37x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h Plaque cm. 37x73 - Element neutre avec porte
- Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h Placa cm 37x73 - Armario neutro con puerta **cm. 120x90x90h**

⚡ 35 kW  
30.100 kcal/h

**5.739,00**  
245 / 1,31

⚡ 6,7 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**TPFV4-912GEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato GN 1/1**  
09731266 **cm. 68x36x34h - Piastra cm 37x73 - vano neutro con porta**

- Solid top + 4 burners electric fan oven GN 1/1 cm. 68x36x34h - Plate 37x73cm Neutral cabinet with door
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen GN 1/1 cm. 68x36x34h Platte 37x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique GN 1/1 cm. 68x36x34h Plaque cm. 37x73 - Element neutre avec porte
- Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico ventilado GN 1/1 cm. 68x36x34h - Placa cm 37x73 - Armario neutro con puerta **cm. 120x90x90h**

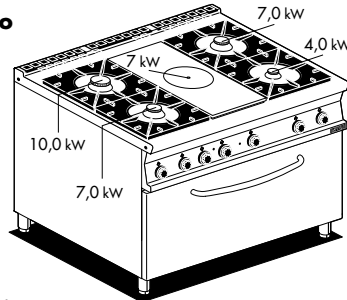
⚡ 35 kW  
30.100 kcal/h

**6.085,00**  
245 / 1,31

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

**TPF4-912G TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico**  
09721250 **GN 3/1 cm. 108x73x34h - Piastra cm 37x73**

- Solid top + 4 burners Traditional gas-oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Plate 37x73cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h Platte 37x73 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique GN 3/1 cm. 108x73x34h Plaque cm. 37x73
- Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno a gas estático GN 3/1 cm. 108x73x34h Placa cm 37x73 **cm. 120x90x90h**



⚡ 48 kW  
41.280 kcal/h

**6.009,00**  
259 / 1,31

**TPF4-912GE TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico**  
09731260 **GN 3/1 cm. 108x73x34h - Piastra cm 37x73**

- Solid top + 4 burners traditional electric oven GN 3/1 cm. 108x73x34h - Plate 37x73cm
- Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen GN 3/1 cm. 108x73x34h Platte 37x73 cm
- Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique GN 3/1 cm. 108x73x34h Plaque cm. 37x73
- Placa de cocción + 4 fuegos sobre Horno eléctrico estático GN 3/1 cm. 108x73x34h Placa cm 37x73 **cm. 120x90x90h**

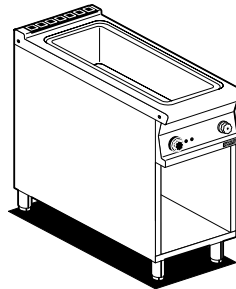
⚡ 35 kW  
30.100 kcal/h

**6.117,00**  
255 / 1,31

⚡ 9,2 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**BM-94EM BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO**  
09050410 **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 monophasé 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**



⚡ 1,5 kW  
230V~

**1.797,00**  
52 / 0,46

50/60 Hz

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

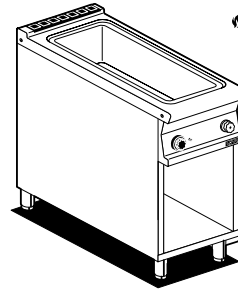
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M³

**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

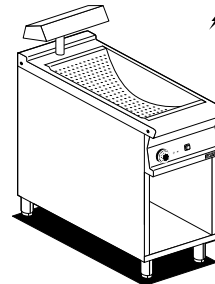
**1.927,00**  
56 / 0,46

**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 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. 40x90x90h**



⚡ 1,47 kW  
230V~  
50/60 Hz

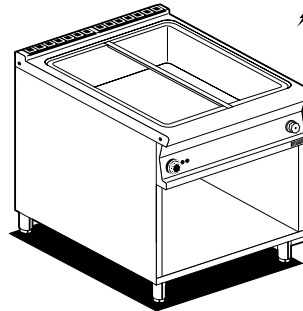
**1.640,00**  
60 / 0,46

**BM-98EM**  
09050810

**BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO - Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h Rubinetto carico acqua + scarico a pavimento**

- Bain-marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Floor draining
- Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Ablauf am Boden
- Bain marie monophasé sur armoire ouvert - Cuve GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Système de vidange au sol
- Baño de maría monofásico sobre mueble abierto Cuba para GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15

Descarga a pavimento  
**cm. 80x90x90h**



⚡ 3,0 kW  
230V~  
50/60 Hz

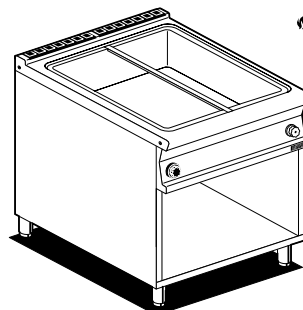
**2.426,00**  
76 / 0,88

**BM-98G**  
09220850

**BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento**

- Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining
- Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden
- Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 2/1 + 2 x 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 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 Grifo carga agua, descarga a pavimento

**cm. 80x90x90h**



⚡ 6,5 kW  
5.590 kcal/h

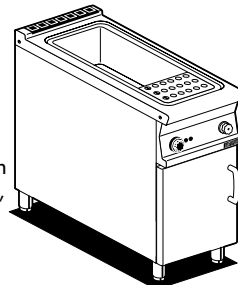
**2.788,00**  
81 / 0,88

**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
- Cuiser a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- Cuece pasta trifásico lt. 40 - Cuba cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento

**cm. 40x90x90h**



⚡ 13,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**2.914,00**  
57 / 0,46

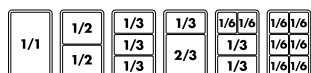
**CPA-94ET**  
09100435

**Carico acqua automatico con sensore di livello**

- Automatic Water loading with level sensor
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau
- Carga automática de agua con sensor de nivel

⚡ 13,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.292,00**  
57 / 0,46



**COMBINAZIONI**

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

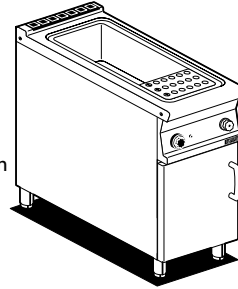
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW kcal/h ⚡ kW V~ Hz PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³

**CP-94G**  
09270450

**CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento**

- Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining
- Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol
- Cuece pasta gas 40 lt. - Cuba cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento. **cm. 40x90x90h**



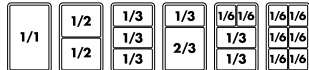
⚡ 13,95 kW  
11.997 kcal/h **3.024,00**  
68 / 0,46

⚡ 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



**COMBINAZIONI**

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

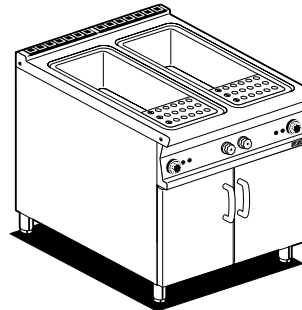
⚡ 13,95 kW  
11.997 kcal/h **3.241,00**  
68 / 0,46

⚡ 0,035 KW  
230V~  
50/60 Hz

**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 **4.868,00**  
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



**COMBINAZIONI**

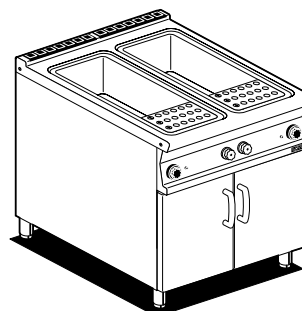
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

⚡ 27 kW  
400V~3N  
50/60 Hz **5.625,00**  
98 / 0,88

**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**



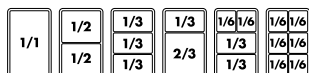
⚡ 27,9 kW  
23.994 kcal/h **5.114,00**  
116 / 0,88

⚡ 0,04 KW  
230V~  
50/60 Hz

**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



**COMBINAZIONI**

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

⚡ 27,9 kW  
23.994 kcal/h **5.547,00**  
116 / 0,88

⚡ 0,07 KW  
230V~  
50/60 Hz

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

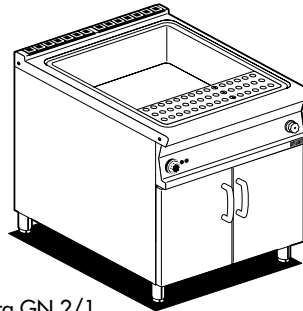
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kw \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

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

**CPB-98ET**  
09100831

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 80 Vasca cm. 62x50,9x32,7h per GN 2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento**

- Pasta cooker threephase 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h for GN 2/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining
- Nudelkocher dreiphasig lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h für GN 2/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur a pates triphase lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h pour GN 2/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- Cucece pasta trifásico lt. 80 - Cuba cm. 62x50,9x32,7h para GN 2/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento



⚡ 27 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.437,00**  
93 / 0,88



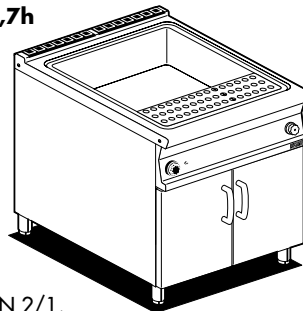
**COMBINAZIONI X 2**

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

**CPB-98G**  
09270851

**CUOCIPASTA GAS LT. 80 Vasca cm. 62x50,9x32,7h per GN 2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento**

- Gas pasta cooker 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h for GN 2/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining
- Gas-Nudelkocher lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h für GN 2/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur a pates gaz lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h pour GN 2/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol
- Cucece pasta gas 80 lt. - Cuba cm. 62x50,9x32,7h para GN 2/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento



⚡ 31,5 kW  
27.060 kcal/h

**4.512,00**  
110 / 0,88

⚡ 0,02 KW  
230V~  
50/60 Hz



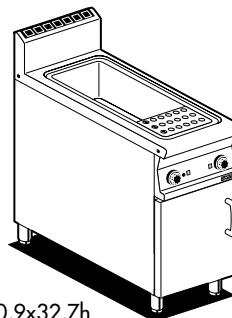
**COMBINAZIONI X 2**

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

**CPP-94G**  
09270452

**CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento**

- Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining
- Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h pour GN 1/1, Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol
- Cucece pasta gas con mayor potencia 40 lt. - Cuba cm. 30,7x50,9x32,7h para GN 1/1, Grifo carga agua + vertedero + descarga a pavimento.



⚡ 23,5 kW  
20.210 kcal/h

**3.434,00**  
69 / 0,54

⚡ 0,02 KW  
230V~  
50/60 Hz

**CPPA-94G**  
09270457

**Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento**

- Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining
- Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
- Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol
- Carga automática de agua con sensor de nivel + vertedero + descarga a pavimento.

⚡ 23,5 kW  
20.210 kcal/h

**3.644,00**  
69 / 0,54

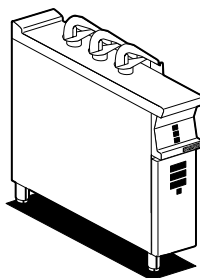
⚡ 0,035 KW  
230V~  
50/60 Hz

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

**SCCP-92EM** **SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI**  
09140210 **CUOCIPASTA CP-94/98, sollevamento**  
**automatico temporizzato o manuale, 3 aste**

- Basket elevator for pasta cooker CP-94/98, automatic timed or manual lifting, 3 rods
- Heben Korbe für Nudelkocher CP-94/98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen
- Soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-94/98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges
- Levante cestas para cuece pasta CP-94/98, elevación temporizado o manual, 3 barras

**cm. 20x90x90h**



$\frac{0,525 \text{ KW}}{230V\sim}$  **3.528,00**  
 $\frac{50/60 \text{ Hz}}$  **65 / 0,46**

**SCCPB-92EM** **SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI**  
09140211 **CUOCIPASTA CPB-98, sollevamento**  
**automatico temporizzato o manuale, 3 aste**

- Basket elevator for pasta cooker CPB-98, automatic timed or manual lifting, 3 rods
- Heben Korbe für Nudelkocher CPB-98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen
- Soulever des paniers pour cuiseur a pates CPB-98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges
- Levante cestas para cuece pasta CPB-98, elevación temporizado o manual, 3 barras

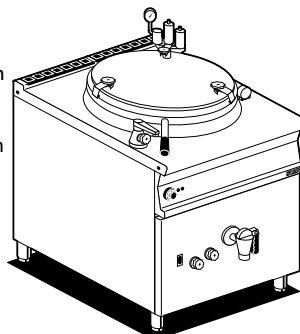
**cm. 20x90x90h**

$\frac{0,525 \text{ KW}}{230V\sim}$  **3.528,00**  
 $\frac{50/60 \text{ Hz}}$  **65 / 0,46**

**PIA100-98ET** **PENTOLA INDIRECTA ELETTRICA LT. 100**  
09110833 **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**



$\frac{16 \text{ kW}}{400V\sim 3N}$  **8.439,00**  
 $\frac{50/60 \text{ Hz}}$  **113 / 1,2**

**PIA100A-98ET** **Carico automatico intercapedine**  
0911A833

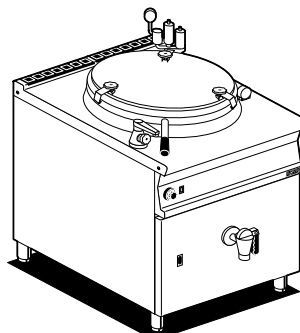
- Automatic water-charge of double jacket
- Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel
- Remplissage automatique dans la double paroi
- Carga automática de la camisa intercambiador

$\frac{16 \text{ kW}}{400V\sim 3N}$  **10.212,00**  
 $\frac{50/60 \text{ Hz}}$  **113 / 1,2**

**PDA100-98G** **PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE**  
09280852 **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**

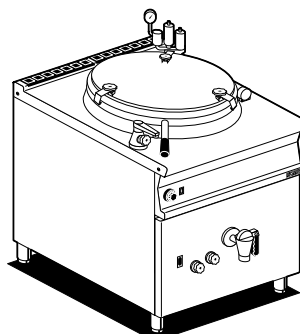


$\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$  **7.040,00**  
**111 / 1,2**

**PIA100-98G** **PENTOLA INDIRECTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE**  
09280853 **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**



$\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$  **9.161,00**  
**136 / 1,2**

**PIA100A-98G** **Carico automatico intercapedine**  
0928A853

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

$\frac{21 \text{ kW}}{18.060 \text{ kcal/h}}$  **11.081,00**  
**136 / 1,2**

$\frac{0,1 \text{ KW}}{230V\sim}$   
 $\frac{50/60 \text{ Hz}}$



# IPERLOTUS 90

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

⚡ kw  
V~  
Hz

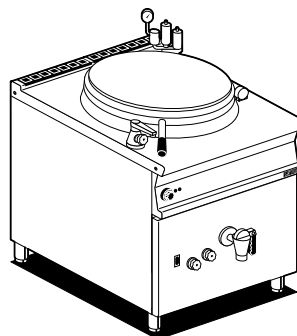
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

## PI100-98ET PENTOLA INDIRECTA ELETTRICA LT.100

09110831

**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

**7.367,00**  
107 / 1,2

## PI100A-98ET Carico automatico intercapedine

0911A831

- 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

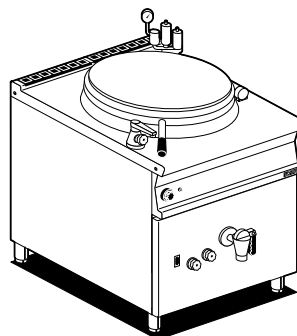
**9.140,00**  
107 / 1,2

## PD100-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT.100

09280850

**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

**5.148,00**  
106 / 1,2

## PI100-98G PENTOLA INDIRECTA GAS LT.100

09280851

**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

**7.678,00**  
131 / 1,2

## PI100A-98G Carico automatico intercapedine

0928A851

- 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

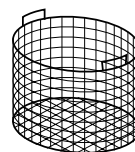
**9.599,00**  
131 / 1,2

⚡ 0,1 kW  
230V~  
50/60 Hz

## 531043401 OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola

100 LT

- Optional: Basket 1/1 for boiling pan
- Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel



**cm. Ø 56x38h**

**987,00**  
5 / 0,04

## 531043501 En option: Panier 1/1 pour marmite

150 LT

- Opcional: Cesta 1/1 por marmita

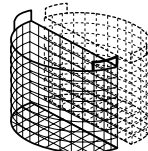
**cm. Ø 56x48h**

**1.039,00**  
5 / 0,04

## 531043601 OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola

100 LT

- Optional: Basket 1/2 for boiling pan
- Zubehör: Korb 1/2 für Kochkessel



**cm. Ø 56x38h**

**709,00**  
2,5 / 0,02

## 531043701 En option: Panier 1/2 pour marmite

150 LT

- Opcional: Cesta 1/2 por marmita

**cm. Ø 56x49h**

**750,00**  
2,5 / 0,02

## ISP OPTIONAL: Imbuto per scarico pentole

09580020

- Optional: Channel for pan drainage
- Zubehör: Trichter zum Entleeren der Töpfe
- En option: Entonnoir pour vidange marmites
- Opcional: Embudo para descargar marmitas



**121,00**  
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	18 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>PI150-98ET</b> 09110836	<b>PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 150 Vasca Ø cm. 60x54h</b> • Electric indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h • Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h • Marmite indirecte électrique 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h • Marmita de calefacción indirecta 150 lt. Cuba Ø cm. 60x54h <b>cm. 80x90x90h</b>		18 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>7.826,00</b> 110 / 1,2
<b>PI150A-98ET</b> 0911A836	<b>Carico automatico intercapedine</b> • 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		<b>9.599,00</b> 110 / 1,2
<b>PIA150-98ET</b> 09110837	<b>PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 150 AUTOCLAVE - Vasca cm. Ø 60x54h</b> • Electric indirect boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h • Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h • Marmite indirecte électrique 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h • Marmita de calefacción 150 lt. - Autoclave Cuba Ø cm. 60x54h <b>cm. 80x90x90h</b>		18 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>9.041,00</b> 116 / 1,2
<b>PIA150A-98ET</b> 0911A837	<b>Carico automatico intercapedine</b> • 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		<b>10.813,00</b> 116 / 1,2
<b>PD150-98G</b> 09280854	<b>PENTOLA DIRETTA GAS LT. 150 Vasca Ø cm. 60x54h</b> • Gas direct boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h • Direkter Gas-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h • Marmite directe à gaz 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h • Marmita de calefacción directa lt. 150 Cuba Ø cm. 60x54h <b>cm. 80x90x90h</b>		21 kW 18.060 kcal/h		<b>5.854,00</b> 108 / 1,2
<b>PI150-98G</b> 09280856	<b>PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 Vasca Ø cm. 60x54h</b> • Gas indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h • Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h • Marmite indirecte à gaz 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h • Marmita de calefacción Indirecta lt. 150 Cuba Ø cm. 60x54h <b>cm. 80x90x90h</b>		21 kW 18.060 kcal/h		<b>8.511,00</b> 135 / 1,2
<b>PI150A-98G</b> 0928A856	<b>Carico automatico intercapedine</b> • 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	<b>10.431,00</b> 135 / 1,2
<b>PDA150-98G</b> 09280855	<b>PENTOLA DIRETTA GAS LT. 150 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h</b> • Gas direct boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h • Direkter Gas-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h • Marmite directe à gaz 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h • Marmita de calefacción directa lt. 150 - Autoclave Cuba Ø cm. 60x54h <b>cm. 80x90x90h</b>		21 kW 18.060 kcal/h		<b>7.284,00</b> 113 / 1,2
<b>PIA150-98G</b> 09280857	<b>PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h</b> • Gas indirect boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h • Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h • Marmite indirecte électrique à gaz 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h • Marmita de calefacción indirecta a gas 150 lt. - Autoclave Cuba Ø cm. 60x54h <b>cm. 80x90x90h</b>		21 kW 18.060 kcal/h		<b>9.853,00</b> 115 / 1,2
<b>PIA150A-98G</b> 0928A857	<b>Carico automatico intercapedine</b> • 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	<b>11.773,00</b> 115 / 1,2

# IPERLOTUS 90

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

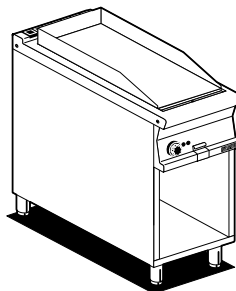
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M³ \_\_\_\_\_

**FTL-94ET**  
09060431



**FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Smooth griddle threephase on open cabinet
- Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse triphase sur armoire ouvert
- Fry-top trifásico sobre mueble abierto



⚡ 7,5 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**2.066,00**  
79 / 0,46

**FTR-94ET**  
09060433



**FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Grooved griddle threephase on open cabinet
- Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto

**2.213,00**  
79 / 0,46

**FTL-94ETS**  
09060434



**FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Chromed smooth griddle threephase on open cabinet
- Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto

**2.449,00**  
79 / 0,46

**FTR-94ETS**  
09060436



**FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Grooved chromed griddle threephase on open cabinet
- Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto

**2.592,00**  
79 / 0,46

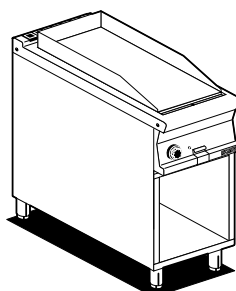
**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 36x68  
cm. 40x90x90h**

**FTL-94G**  
09230451



**FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Smooth griddle gas on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse gaz sur armoire ouvert
- Fry-top liso gas sobre mueble abierto



⚡ 9 kW  
7.740 kcal/h

**2.034,00**  
81 / 0,46

**FTR-94G**  
09230453



**FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Grooved griddle gas on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado gas sobre mueble abierto

**2.177,00**  
81 / 0,46

**FTL-94GS**  
09230454



**FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Chromed smooth griddle gas on open cabinet
- Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque lisse chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto

**2.439,00**  
81 / 0,46

**FTR-94GS**  
09230456













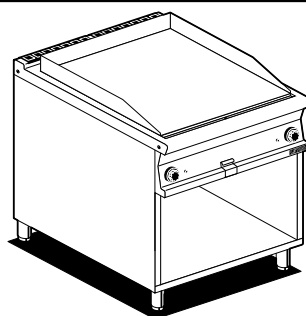
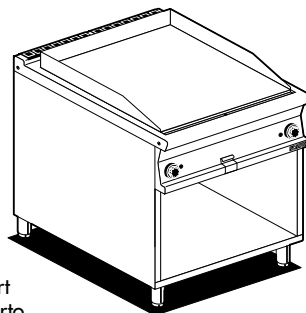
**FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Chromed grooved griddle gas on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto

**2.582,00**  
81 / 0,46

**Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 36x68  
cm. 40x90x90h**

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	15 kW 400V~3N 50/60 Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>FTL-98ET</b> 09060831 	<b>FRY-TOP LISCIO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO</b> • Smooth griddle threephase on open cabinet • Griddleplatte glatt dreiphasig mit offenem Unterbau • Plaque lisse triphase sur armoire ouvert • Fry-top trifásico sobre mueble abierto			<b>3.005,00</b> 126 / 0,88
<b>FTLR-98ET</b> 09060832 	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO</b> • 1/2 sm. +1/2 gr. griddle threephase on open cabinet • Griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase sur armoire ouvert • Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico sobre mueble abierto			<b>3.181,00</b> 126 / 0,88
<b>FTR-98ET</b> 09060833 	<b>FRY-TOP RIGATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO</b> • Grooved griddle threephase on open cabinet • Griddleplatte gerillt dreiphasig mit offenem Unterbau • Plaque nervurée triphase sur armoire ouvert • Fry-top estriado trifásico sobre mueble abierto			<b>3.355,00</b> 126 / 0,88
<b>FTL-98ETS</b> 09060834 	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO</b> • Chromed smooth griddle threephase on open cabinet • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau • Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert • Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto			<b>3.577,00</b> 126 / 0,88
<b>FTLR-98ETS</b> 09060835 	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO</b> • 1/2 sm. + 1/2 gr. chromed griddle threephase on open cabinet • Griddleplatte 1/2 gl + 1/2 ge hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau • Plaque 1/2 lisse +1/2 nervurée chromée triphase sur armoire ouvert • Fry-top 1/2 liso +1/2 estriado cromado trifásico sobre mueble abierto			<b>3.749,00</b> 126 / 0,88
<b>FTR-98ETS</b> 09060836 	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO</b> • Grooved chromed griddle threephase on open cabinet • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau • Plaque nervurée chromée triphase sur armoire ouvert • Fry-top estriado cromado trifásico sobre mueble abierto			<b>3.922,00</b> 126 / 0,88
	<b>Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura</b> • Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas • Platte cm. 76x68 - 2 Heizonen • Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson • Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción <b>cm. 80x90x90h</b>			
<b>FTL-98G</b> 09230851 	<b>FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO</b> • Smooth griddle gas on open cabinet • Gas-Griddleplatte mit offenem Unterbau • Plaque lisse gaz sur armoire ouvert • Fry-top liso gas sobre mueble abierto		18 kW 15.480 kcal/h	<b>3.111,00</b> 134 / 0,88
<b>FTLR-98G</b> 09230852 	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO +1/2 RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO</b> • 1/2 sm. + 1/2 gr. griddle gas on open cabinet • Gas-Griddleplatte 1/2 glatt +1/2 gerillt mit offenem Unterbau • Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz sur armoire ouvert • Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas sobre mueble abierto			<b>3.255,00</b> 134 / 0,88
<b>FTR-98G</b> 09230853 	<b>FRY-TOP RIGATO GAS SU MOBILE A GIORNO</b> • Grooved griddle gas on open cabinet • Gas-Griddleplatte gerillt mit offenem Unterbau • Plaque nervurée électriques sur armoire ouvert • Fry-top estriado gas sobre mueble abierto			<b>3.408,00</b> 134 / 0,88
<b>FTL-98GS</b> 09230854 	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO</b> • Chrome smooth griddle gas on open cabinet • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt mit offenem Unterbau • Plaque lisse chromée gaz sur armoire ouvert • Fry-top liso cromado gas sobre mueble abierto			<b>3.824,00</b> 134 / 0,88



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 \_\_\_\_\_

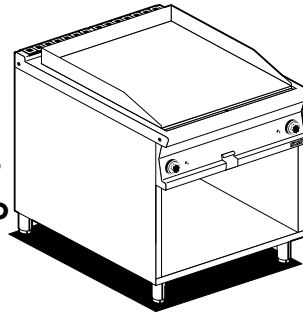
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**FTLR-98GS**  
09230855



**FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle gas On open cabinet
- Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt Mit offenem Unterbau
- Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz Sur armoire ouvert
- Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas Sobre mueble abierto



⚡ 18 kW  
15.480 kcal/h

**4.002,00**  
134 / 0,88

**FTR-98GS**  
09230856



**FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS SU MOBILE A GIORNO**

- Grooved chromed griddle gas on open cabinet
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt mit offenem Unterbau
- Plaque nervurée chromée gaz sur armoire ouvert
- Fry-top estriado cromado gas sobre mueble abierto

**Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura**

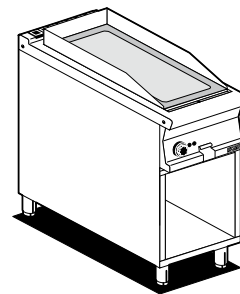
- Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas / • Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen
  - Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson
  - Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción
- cm. 80x90x90h**

**4.182,00**  
134 / 0,88

**FTC-94ET**  
09060437

**FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Griddle ceramic glass threephase on open cabinet
- Griddleplatte dreiphasig Kochfläche mit offenem Unterbau
- Rechaud triphase vitrocéramique sur armoire ouvert
- Fry-top vitroceramica trifasico sobre mueble abierto



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

**2.972,00**  
78 / 0,46

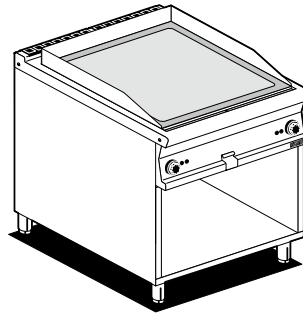
**Piastra cm. 36x68**

- Plate cm. 36x68 / • Platte cm. 36x68
  - Plaque cm. 36x68 / • Plancha cm. 36x68
- cm. 40x90x90h**

**FTC-98ET**  
09060837

**FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

- Griddle ceramic glass threephase on open cabinet
- Griddleplatte dreiphasig Kochfläche mit offenem Unterbau
- Rechaud triphase vitrocéramique sur armoire ouvert
- Fry-top vitroceramica trifasico sobre mueble abierto



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

**4.914,00**  
109 / 0,88

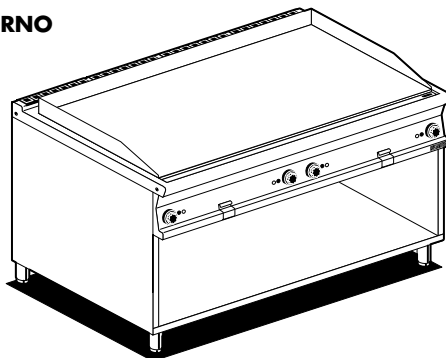
**Piastra cm. 76x68 - 2 zone di cottura**

- Plate cm. 76x68 - 2 cooking areas
  - Platte cm. 76x68 - 2 Heizzonen
  - Plaque cm. 76x68 - 2 zones de cuisson
  - Plancha cm. 76x68 - 2 zonas de cocción
- cm. 80x90x90h**

**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

**6.122,00**  
256 / 1,86

**FTL-916ETS**  
09061634

**FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**

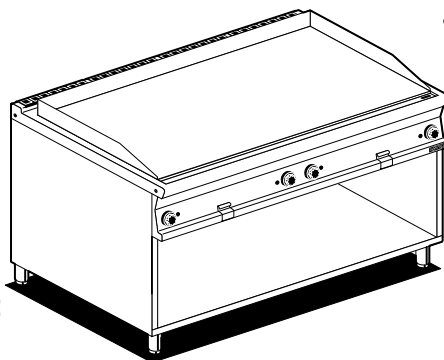
- Piastra cm. 150,5x65 - 4 zone di cottura**
- Chromed smooth griddle threephase on open cabinet Plate cm. 150,5x65 - 4 cooking areas
  - Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig mit offenem Unterbau Platte cm. 150,5x65 - 4 Heizzonen
  - Plaque lisse chromée triphase sur armoire ouvert Plaque cm. 150,5x65 - 4 zones de cuisson
  - Fry-top liso cromado trifásico sobre mueble abierto Plancha cm. 150,5x65 - 4 zonas de cocción

**6.983,00**  
256 / 1,86



**FTL-916G** **FRY-TOP LISCIO GAS SU MOBILE A GIORNO**  
09231651 **Piastra cm. 150,5x65 - 2 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



$\frac{36 \text{ kW}}{30.960 \text{ kcal/h}}$  **6.227,00**  
266 / 1,86

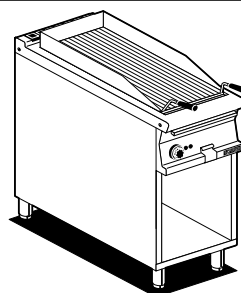
**FTL-916GS** **FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS SU MOBILE**  
09231654 **A GIORNO Piastra cm. 150,5x65**  
**4 zone di cottura**

- 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

**7.119,00**  
266 / 1,86

**CW-94ET** **GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**  
09080430 **Griglia in acciaio inox cm. 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 inox cm 38x66
- Parrilla trifásico sobre mueble abierto Parrilla de acero inox regulable cm 38x66



$\frac{7,8 \text{ kW}}{400\text{V}\sim\text{3N}}$  **2.260,00**  
 $\frac{50/60 \text{ Hz}}{71 / 0,46}$

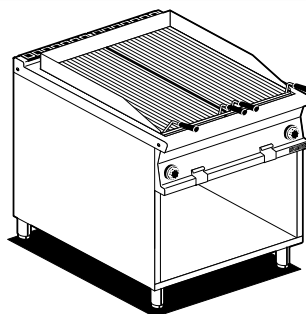
**CW-94G** **GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO**  
09250450 **Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile**

- 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 inox cm. 38x66
- Parrilla a gas piedra lávica sobre mueble abierto - Parrilla de acero inox regulable 38x66 cm

$\frac{12 \text{ kW}}{10.320 \text{ kcal/h}}$  **2.201,00**  
77 / 0,46

**CW-98ET** **GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO**  
09080830 **N. 2 griglie in acciaio inox cm. 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 inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson
- Parrilla trifásico sobre mueble abierto - N. 2 parrillas de acero inox regulable cm 38x66 - 2 zonas de cocción



$\frac{15,6 \text{ kW}}{400\text{V}\sim\text{3N}}$  **3.337,00**  
 $\frac{50/60 \text{ Hz}}{109 / 0,88}$

**CW-98G** **GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO**  
09250850 **N. 2 griglie in acciaio inox cm. 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 inox cm 38x66 - 2 zones de cuisson
- Parrilla a gas piedra lávica sobre mueble abierto N. 2 parrilla de acero inox regulable cm 38x66 - 2 zonas de cocción

$\frac{24 \text{ kW}}{20.640 \text{ kcal/h}}$  **3.422,00**  
131 / 0,88

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 \_\_\_\_\_

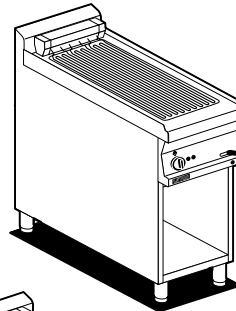
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**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 inox rotatif cm 27x63
- Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto Parrilla giratoria de acero inox cm 27x63

**cm. 40x90x90h**



⚡ 5,415 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

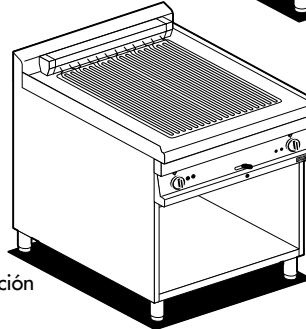
**2.902,00**  
69 / 0,46

**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 inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson
- Parrilla trifásico CONTACT sobre mueble abierto Parrilla giratoria de acero inox cm 55x63 - 2 zonas de cocción

**cm. 80x90x90h**



⚡ 10,83 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

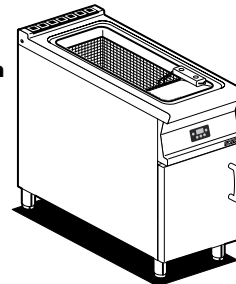
**3.978,00**  
105 / 0,88

**F23P-94G**  
09260453

**FRIGGITRICE GAS PREMIX AD ALTO RENDIMENTO comandi elettronici - Lt. 23 Vasca cm. 31x45x44h - 1 cesto cm. 28x40x15h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 30 kg/h**

- PREMIX Gas fryer - electronic control - 23 lts. - Bowl cm. 31x45x44h 1 basket cm. 28x40x15h. Sieve and lid for pan. Production: 30 kg/h
- PREMIX Gas-Friteuse elektronische Steuerungen - lt. 23 - Becken cm. 31x45x44h 1 Korb cm. 28x40x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 30 kg/h
- Friteuse à gaz PREMIX commandes électronique - lt. 23 - Cuve cm. 31x45x44h 1 Panier cm. 28x40x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 30 kg/h
- Freidoras a gas PREMIX controles electrónicos - 23 lt. - Cuba cm. 31x45x44h 1 cesta cm. 28x40x15h. Filtro y tapa para cuba. Producción patatas: 30 Kg/h

**cm. 40x90x90h**



⚡ 25 kW  
21.500 kcal/h

**9.037,00**  
79 / 0,46

⚡ 0,05  
230V~  
50/60 Hz

**Disponibile da: 09/2014**

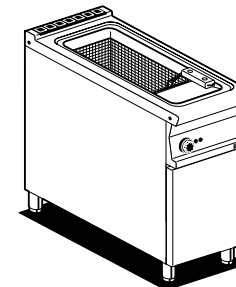
- Available from: 09/2014
- Verfügbar ab: 09/2014
- Disponible à partir du: 09/2014
- Disponible a partir de: 09/2014

**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

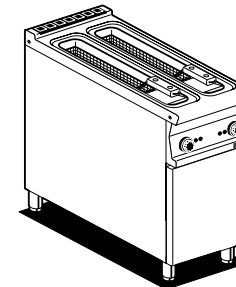
**2.491,00**  
63 / 0,46

**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

**3.168,00**  
63 / 0,46

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

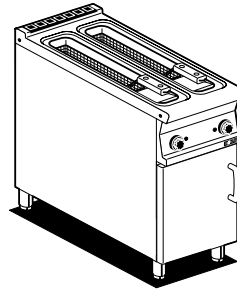
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

⚡ kW \_\_\_\_\_ ⚡ kw \_\_\_\_\_ PREZZO/PRICE €  
kcal/h \_\_\_\_\_ kcal/h \_\_\_\_\_ PREIS/PRIX/PRECIO €  
Hz \_\_\_\_\_ Hz \_\_\_\_\_ KG / M<sup>3</sup>

**F2/8-94G** **FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h**  
09260452 **2 cesti cm. 12x30x15h. Filtro e coperchio vasca.**  
**Prod. patate: 12 kg/h**

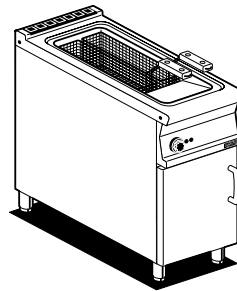
- Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h
- Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h
- Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 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



⚡ 10 kW \_\_\_\_\_ **3.643,00**  
8.600 kcal/h \_\_\_\_\_ 63 / 0,46

**F25-94ET** **FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25**  
09090431 **Vasca cm. 31x51x33h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h**  
**Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h**

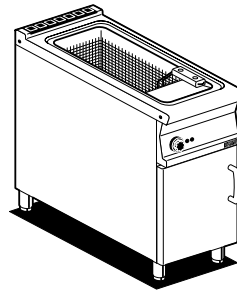
- Fryer threephase 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h
- Friteuse dreiphasig lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 25 kg/h
- Friteuse triphase lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - 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



⚡ 22 kW \_\_\_\_\_ **2.728,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 66 / 0,46  
50/60 Hz

**F18-94G** **FRIGGITRICE GAS LT. 18**  
09260450 **Vasca cm. 24x51x44h - 1 cesto cm. 21x45x15h**  
**Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h**

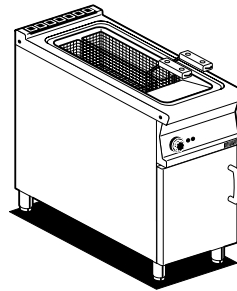
- Gas fryer 18 lts. - Bowl cm. 24x51x44h 1 basket cm. 21x45x15h Lid for tank Production: 15 kg/h
- Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 24x51x44h 1 Korb cm. 21x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 15 kg/h
- Friteuse à gaz lt. 18 - Cuve cm. 24x51x44h 1 Panier cm. 21x45x15h - Couvercle pour cuve Production 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



⚡ 15 kW \_\_\_\_\_ **2.829,00**  
12.900 kcal/h \_\_\_\_\_ 69 / 0,46

**F25-94G** **FRIGGITRICE GAS LT. 25 Vasca cm. 31x51x44h - 2 cesti**  
09260451 **cm. 13,5x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h**

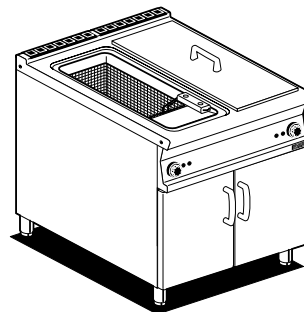
- Gas fryer 25 lts - Pan cm. 31x51x44h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h.
- Gas-Friteuse lt. 25 - Becken cm. 31x51x44h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Production: 25 kg/h
- Friteuse à gaz lt. 25 - Cuve cm. 31x51x44h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve 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



⚡ 20 kW \_\_\_\_\_ **3.077,00**  
17.200 kcal/h \_\_\_\_\_ 75 / 0,46

**F2/18-98ET** **FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18**  
09090830 **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



⚡ 31,8 kW \_\_\_\_\_ **3.952,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 106 / 0,88  
50/60 Hz

# IPERLOTUS 90

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

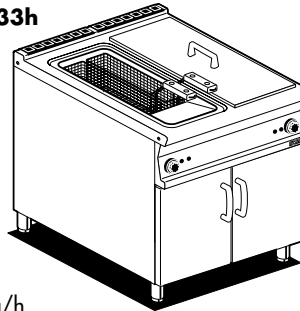
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW  
kcal/h  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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

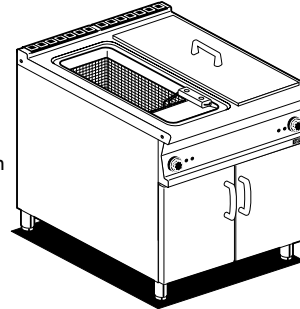


⚡ 44 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**4.414,00**  
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

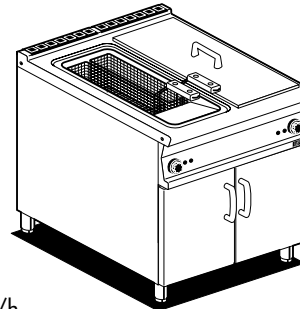


⚡ 30 kW  
25.770 kcal/h

**4.466,00**  
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

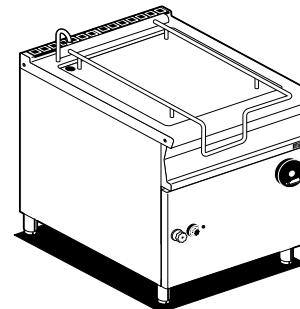


⚡ 40 kW  
34.360 kcal/h

**5.004,00**  
126 / 0,88

**BR80-98ET/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



⚡ 12 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**5.184,00**  
156 / 0,88

**BR80-98ET/I 09070835 BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio**

- 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid
- Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung inox boden. mit Deckel
- Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle
- Sartén 80 lt. abat. manual - Fondo de acero inox. con tapa

⚡ 12 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**5.635,00**  
156 / 0,88

**BRM80-98ET/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

⚡ 12,1 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**6.421,00**  
162 / 0,88

**BRM80-98ET/I 09070836 BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio**

- 80 lts. automatic tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid
- Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung inox boden. mit Deckel
- Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle
- Sartén 80 lt. abat. automática - Fondo de acero inox. con tapa

⚡ 12,1 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**6.883,00**  
162 / 0,88



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

**BR80-98GF/F BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo ferro con coperchio**  $\frac{22 kW}{18.920 kcal/h}$  **5.173,00**  
 09240850 • 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**

**BR80-98GF/I BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio**  $\frac{22 kW}{18.920 kcal/h}$  **5.542,00**  
 09240855 • 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid  
 • Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel  
 • Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle  
 • Sartén 80 lt. abat. manual - Fondo de acero inox. con tapa  
**cm. 80x90x90h**

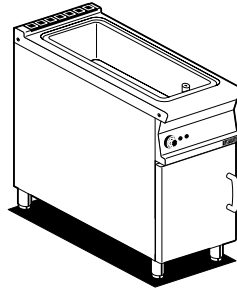
**BRM80-98GF/F BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo ferro con coperchio**  $\frac{22 KW}{18.920 kcal/h}$  **6.583,00**  
 09240851 • 80 lts. automatic tilt. Brat pan - iron bottom with lid  
 • Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung - eisen boden mit Deckel  
 • Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond fer avec couvercle  
 • Sartén 80 lt. abat. automática - Fondo hierro con tapa  
**cm. 80x90x90h**

$\frac{0,1KW}{230V\sim}$   
50/60 Hz

**BRM80-98GF/I BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio**  $\frac{22 KW}{18.920 kcal/h}$  **6.951,00**  
 09240856 • 80 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid  
 • Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel  
 • Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle  
 • Sartén 80 lt. abat. automática - Fondo de acero inox. con tapa  
**cm. 80x90x90h**

$\frac{0,1KW}{230V\sim}$   
50/60 Hz

**BRF-94ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA**  
 09070433 **Vasca cm. 30x68x10h**  
 • Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 30x68x10h  
 • Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 30x68x10h  
 • Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x68x10h  
 • Sarten fija multifunción eléctrica Cuba cm. 30x68x10h  
**cm. 40x90x90h**



$\frac{5,2 kW}{400V\sim 2N}$  **3.210,00**  
50/60 Hz 79 / 0,46

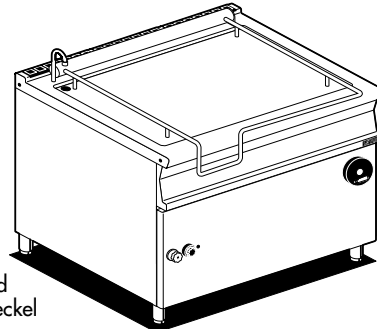
**BRF-98ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA**  
 09070833 **Vasca cm. 70x68x10h**  
 • Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h  
 • Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h  
 • Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x68x10h  
 • Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 70x68x10h  
**cm. 80x90x90h**

$\frac{10,4 kW}{400V\sim 3N}$  **4.638,00**  
230V~3 126 / 0,88  
50/60 Hz

**BRF-94G BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 30x68x10h**  $\frac{9 kW}{7.740 kcal/h}$  **3.737,00**  
 09240453 • Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x68x10h  
 • Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 30x68x10h  
 • Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 30x68x10h  
 • Sarten fija multifunción a gas - Cuba cm. 30x68x10h  
**cm. 40x90x90h**

**BRF-98G BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS**  $\frac{18 kW}{15.480 kcal/h}$  **5.334,00**  
 09240853 **Vasca cm. 70x68x10h**  
 • Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h  
 • Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h  
 • Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 70x68x10h  
 • Sarten fija multifunción a gas - Cuba cm. 70x68x10h  
**cm. 80x90x90h**

**BR120-912ET/F BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE**  
 09071230 **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**



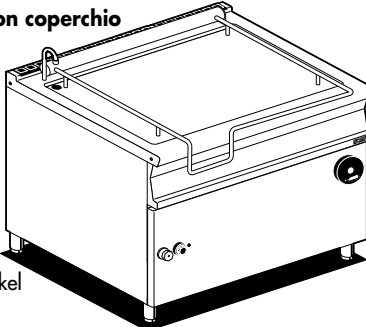
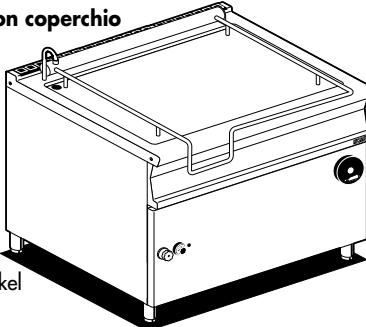
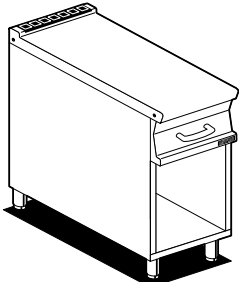
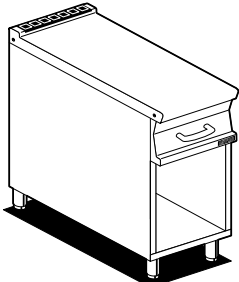
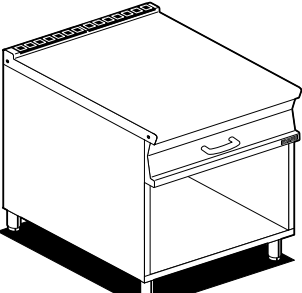
$\frac{18 kW}{400V\sim 3N}$  **7.463,00**  
50/60 Hz 205 / 1,31

**BR120-912ET/I BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE**  
 09071235 **Vasca fondo inox con coperchio**  
 • 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid  
 • Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung inox boden. mit Deckel  
 • Sauteuse 120 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle  
 • Sartén 120 lt. abat. manual - Fondo de acero inox. con tapa  
**cm. 120x90x90h**

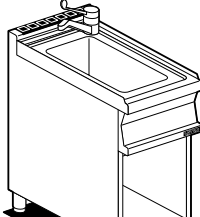
$\frac{18 kW}{400V\sim 3N}$  **8.205,00**  
50/60 Hz 205 / 1,31

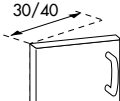


# IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
BRM120-912TF/F 09071231	<b>BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO</b> <b>Vasca fondo ferro con coperchio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 lts. automatic tilt. brat pan - iron bottom with lid</li> <li>• Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung eisen boden mit Deckel</li> <li>• Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond fer avec couvercle</li> <li>• Sartén 120 lt. abat. automática - Fondo hierro con tapa</li> </ul> <b>cm. 120x90x90h</b>		18,1 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>8.700,00</b> 211 / 1,31
BRM120-912TF/I 09071236	<b>BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO</b> <b>Vasca fondo inox con coperchio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 lts. automatic tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid</li> <li>• Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung inox boden. mit Deckel</li> <li>• Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle</li> <li>• Sartén 120 lt. abat. automática - Fondo de acero inox. con tapa</li> </ul> <b>cm. 120x90x90h</b>		18,1 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>9.442,00</b> 211 / 1,31
BR120-912GF/F 09241250	<b>BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE</b> <b>Vasca fondo ferro con coperchio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 lts. manual tilt. brat pan - iron bottom with lid</li> <li>• Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung - eisen boden mit Deckel</li> <li>• Sauteuse 120 lt. basc. manuel - Fond fer avec couvercle</li> <li>• Sartén 120 lt. abat. manual - Fondo hierro con tapa</li> </ul> <b>cm. 120x90x90h</b>		30 kW 25.800 kcal/h		<b>7.352,00</b> 208 / 1,31
BR120-912GF/I 09241255	<b>BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE</b> <b>Vasca fondo inox con coperchio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid</li> <li>• Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel</li> <li>• Sauteuse 120 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle</li> <li>• Sartén 120 lt. abat. manual - Fondo de acero inox. con tapa</li> </ul> <b>cm. 120x90x90h</b>		30 kW 25.800 kcal/h		<b>8.152,00</b> 208 / 1,31
BRM120-912GF/F 09241251	<b>BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO</b> <b>Vasca fondo ferro con coperchio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 lts. automatic tilt. Brat pan - iron bottom with lid</li> <li>• Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung - eisen boden mit Deckel</li> <li>• Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond fer avec couvercle</li> <li>• Sartén 120 lt. abat. automática - Fondo hierro con tapa</li> </ul> <b>cm. 120x90x90h</b>		30 KW 25.800 kcal/h	0,1KW 230V~ 50/60 Hz	<b>8.760,00</b> 214 / 1,31
BRM120-912GF/I 09241256	<b>BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO</b> <b>Vasca fondo inox con coperchio</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 120 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid</li> <li>• Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel</li> <li>• Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle</li> <li>• Sartén 120 lt. abat. automática - Fondo de acero inox. con tapa</li> </ul> <b>cm. 120x90x90h</b>		30 KW 25.800 kcal/h	0,1KW 230V~ 50/60 Hz	<b>9.714,00</b> 214 / 1,31
PL-92 09010200	<b>PIANO LAVORO SU MOBILE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Worktop on cabinet / • Arbeitsplatte mit Unterbau</li> <li>• Plan de travail sur armoire / • Sobre de trabajo sobre mueble</li> </ul> <b>cm. 20x90x90h</b>				<b>960,00</b> 45 / 0,35
PL-94 09010400	<b>PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO</b> <b>Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h in plastica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h</li> <li>• Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter</li> <li>• Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h</li> <li>• Sobre de trabajo sobre mueble abierto Cajón con 1 contenedor GN 1/1 15h plástico</li> </ul> <b>cm. 40x90x90h</b>				<b>1.039,00</b> 54 / 0,46
PL-96 09010600	<b>PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO</b> <b>Cassetto cm. 49,5x50x15h inox</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Worktop on open cabinet Drawer cm. 49,5x50x15h</li> <li>• Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 49,5x50x15h</li> <li>• Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 49,5x50x15h</li> <li>• Sobre de trabajo con mueble abierto. Cajón cm. 49,5x50x15h inox</li> </ul> <b>cm. 60x90x90h</b>				<b>1.472,00</b> 70 / 0,72
PL-98 09010800	<b>PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO</b> <b>Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Worktop on open cabinet Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h</li> <li>• Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter</li> <li>• Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h</li> <li>• Sobre de trabajo sobre mueble abierto Cajón con 2 contenedores GN 1/1 15h plástico</li> </ul> <b>cm. 80x90x90h</b>				<b>1.571,00</b> 82 / 0,88

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 / M <sup>3</sup>
--------------	---	---	--------------	----------------	--

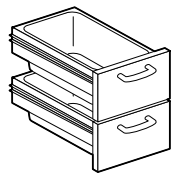
<b>LA-94</b> 09020400	<b>LAVELLO SU MOBILE A GIORNO</b> <b>Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h</b> • Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h • Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15 • Bac-évier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h • Fregadero sobre mueble abierto - Grifo a palanca - Pileta cm. 30x35x15h <b>cm. 40x90x90h</b>		<b>1.253,00</b> 53 / 0,46
--------------------------	---	--	------------------------------

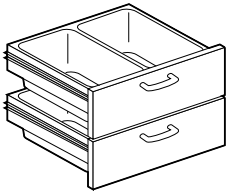
<b>P-73/93-DX</b> 08430300	<b>PORTA 300 DESTRA</b> • Right door 300 / • Rechte tür 300 • Porte droite 300 / • Puerta derecha 300 <b>cm. 29,5x2,5x47,5h</b>		<b>155,00</b> 3 / 0,01
-------------------------------	--	---	---------------------------


<b>P-74/94-DX</b> 08430400	<b>PORTA 400 DESTRA</b> • Right door 400 / • Rechte tür 400 • Porte droite 400 / • Puerta derecha 400 <b>cm. 39,5x2,5x47,5h</b>		<b>160,00</b> 3,5 / 0,01
-------------------------------	--	---	-----------------------------

<b>P-73/93-SX</b> 08430301	<b>PORTA 300 SINISTRA</b> • Left door 300 / • Linke tür 300 • Porte gauche 300 / • Puerta iziquierda 300 <b>cm. 29,5x2,5x47,5h</b>		<b>155,00</b> 3 / 0,01
-------------------------------	---	---	---------------------------

<b>P-74/94-SX</b> 08430401	<b>PORTA 400 SINISTRA</b> • Left door 400 / • Linke tür 400 • Porte gauche 400 / • Puerta iziquierda 400 <b>cm. 39,5x2,5x47,5h</b>		<b>160,00</b> 3,5 / 0,01
-------------------------------	---	---	-----------------------------

<b>C-74/94</b> 08440420	<b>CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle</b> <b>GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche</b> • 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 <b>cm. 39,5x59x47,5h</b>		<b>Solo su PL</b> • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • Sólo para PL	<b>617,00</b> 18 / 0,11
----------------------------	---	--	---	----------------------------

<b>C-76/96</b> 08440620	<b>CASSETTIERA 600 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche</b> • 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 <b>cm. 59,5x59x47,5h</b>		<b>Solo su PL</b> • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • Sólo para PL	<b>854,00</b> 22 / 0,18
----------------------------	--	--	---	----------------------------

<b>C-78/98</b> 08440820	<b>CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle</b> <b>GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche</b> • 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 <b>cm. 79,5x59x47,5h</b>		<b>Solo su PL</b> • Only for PL • Nur für PL • Seulement pour PL • Sólo para PL	<b>870,00</b> 26 / 0,22
----------------------------	---	--	---	----------------------------

<b>D-9</b> 09470000	<b>DIVISORIO</b> • Spacer • Trennwand • Separation • Divisorio <b>cm. 5x79x45h</b>		<b>172,00</b> 2,5 / 0,02
------------------------	---	--	-----------------------------

# IPERLOTUS 90

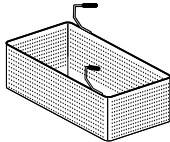
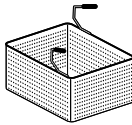
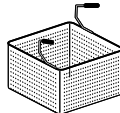
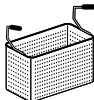






MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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





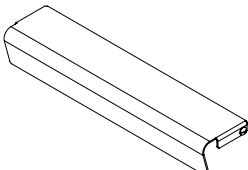
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kw kcal/h  
kw V- Hz

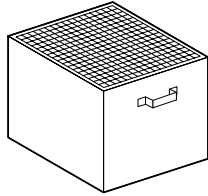

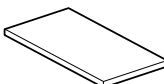

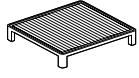
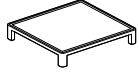
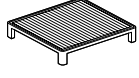
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

531040100	<p><b>CESTO 1/1 PER CP-94/98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket 1/1 for CP-94/98 / • Korb 1/1 für CP-94/98</li> <li>Panier 1/1 pour CP-94/98 / • Cesta 1/1 para CP-94/98</li> </ul> <p><b>cm. 29x49x20h</b></p>		<p><b>185,00</b> 3,5 / 0,04</p>
531032300	<p><b>CESTO 1/1 PER CP-74/78 - 2/3 PER CP-94/98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket 1/1 for CP-74/78 - 2/3 for CP-94/98</li> <li>Korb 1/1 für CP-74/78 - 2/3 für CP-94/98</li> <li>Panier 1/1 pour CP-74/78 - 2/3 pour CP-94/98</li> <li>Cesta 1/1 para CP-74/78 - 2/3 para CP-94/98</li> </ul> <p><b>cm. 29x32x20h</b></p>		<p><b>142,00</b> 2 / 0,03</p>
531039900	<p><b>CESTO 1/2 PER CP-94/98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket 1/2 for CP-94/98 / • Korb 1/2 für CP-94/98</li> <li>Panier 1/2 pour CP-94/98 / • Cesta 1/2 para CP-94/98</li> </ul> <p><b>cm. 29x24x20h</b></p>		<p><b>117,00</b> 1 / 0,02</p>
531032900	<p><b>CESTO 1/2 PER CP-74/78 - 1/3 PER CP-94/98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket 1/2 for CP-74/78 - 1/3 for CP-94/98</li> <li>Korb 1/2 für CP-74/78 - 1/3 für CP-94/98</li> <li>Panier 1/2 pour CP-74/78 - 1/3 pour CP-94/98</li> <li>Cesta 1/2 para CP-74/78 - 1/3 para CP-94/98</li> </ul> <p><b>cm. 29x16x20h</b></p>		<p><b>95,00</b> 1,5 / 0,01</p>
531032500	<p><b>CESTO 1/4 PER CP-74/78 - 1/6 PER CP-94/98 &amp; CPM-6G</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket 1/4 for CP-74/78 - 1/6 for CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>Korb 1/4 für CP-74/78 - 1/6 für CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>Panier 1/4 pour CP-74/78 - 1/6 pour CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>Cesta 1/4 para CP-74/78 - 1/6 para CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> </ul> <p><b>cm. 14x16x20h</b></p>		<p><b>69,00</b> 1 / 0,01</p>
531070300	<p><b>CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/1S PER CP-94/98 &amp; CPB-98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket for basket elevator 1/1S for CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Korb für heben Korbe 1/1S für CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Panier pour soulever des paniers 1/1S pour CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Cesta para levante cestas 1/1S para CP-94/98 &amp; CPB-98</li> </ul> <p><b>cm. 28x49x 21,5h</b></p>		<p><b>201,00</b> 3,5 / 0,06</p>
531070200	<p><b>CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/1S PER CP-74/78 - 2/3S PER CP-94/98 &amp; CPB-98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket for basket elevator 1/1S for CP-74/78 - 2/3S for CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Korb für heben Korbe 1/1S für CP-74/78 - 2/3S für CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Panier pour soulever des paniers 1/1S pour CP-74/78 - 2/3S pour CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Cesta para levante cestas 1/1S para CP-74/78 - 2/3S para CP-94/98 &amp; CPB-98</li> </ul> <p><b>cm. 28x32x 21,5h</b></p>		<p><b>138,00</b> 2 / 0,04</p>
531070100	<p><b>CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/2S PER CP-94/98 &amp; CPB-98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket for basket elevator 1/2S for CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Korb für heben Korbe 1/2S für CP-94/98 &amp; CPB-98 mit heben Korbe</li> <li>Panier avec soulever des paniers 1/2S pour CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Cesta para levante cestas 1/2S para CP-94/98 &amp; CPB-98</li> </ul> <p><b>cm. 28x24x 21,5h</b></p>		<p><b>125,00</b> 1 / 0,03</p>
531047900	<p><b>CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/2S PER CP-74/78 - 1/3S PER CP-94/98 &amp; CPB-98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket for basket elevator 1/2S for CP-74/78 - 1/3S for CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Korb für heben Korbe 1/2S für CP-74/78 - 1/3S für CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Panier avec soulever des paniers 1/2S pour CP-74/78 - 1/3S pour CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Cesta para levante cestas 1/2S para CP-74/78 - 1/3S para CP-94/98 &amp; CPB-98</li> </ul> <p><b>cm. 28x16x 21,5h</b></p>		<p><b>99,00</b> 1,5 / 0,02</p>
531048000	<p><b>CESTO PER SOLLEVATORE CESTI 1/4S PER CP-74/78 - 1/6S PER CP-94/98 &amp; CPB-98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket for basket elevator 1/4S for CP-74/78 - 1/6S for CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Korb für heben Korbe 1/4S für CP-74/78 - 1/6S für CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Panier avec soulever des paniers 1/4S pour CP-74/78 - 1/6S pour CP-94/98 &amp; CPB-98</li> <li>Cesta para levante cestas 1/4S para CP-74/78 - 1/6S para CP-94/98 &amp; CPB-98</li> </ul> <p><b>cm. 13,5x16x 21,5h</b></p>		<p><b>76,00</b> 1 / 0,01</p>

# IPERLOTUS 90


MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kcal/h	⚡ V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
<b>CEA</b> 09580010	<b>COLONNINA EROGAZIONE ACQUA</b> • Pillar tap / • Mischbatterie • Colonne de distribution eau / • Rubinetto dispensador de agua				<b>334,00</b> 6 / 0,02
<b>CEAT</b> 19580010	<b>COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP</b> • Pillar tap top / • Mischbatterie top • Colonne de distribution eau top / • Rubinetto dispensador de agua top				<b>334,00</b> 5 / 0,02
<b>531047100</b>	<b>GRIGLIA IN TONDINO 2 FUOCHI (serie 90)</b> • Grid rod 2 burner (90 line) / • Gitterstab 2 Brenner (90. Serie) • Tige grille 2 feux (serie 90) / • Red de varilla 2 quemador (serie 90)				<b>167,00</b> 9 / 0,03
<b>09570401</b>	<b>GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 90)</b> • Grid for CW (90 line) / • Gitter für CW (90. Serie) • Grille ronde pour CW (serie 90) / • Rejilla para CW (serie 90) <b>cm. 36x68</b>				<b>439,00</b> 12 / 0,02
<b>09570402</b>	<b>GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 90)</b> • Grid V for CW (90 line) / • Gitter V für CW (90. Serie) • Grille V pour CW (serie 90) / • Rejilla V para CW (serie 90) <b>cm. 36x68</b>				<b>439,00</b> 12 / 0,02
<b>544023800</b>	<b>RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA</b> • Scraper for gooved plate • Schaber für gerillte Kochplatte • Racloir pour plaque nervurée • Rasqueta para placa ranurada				<b>50,00</b>
<b>531040800</b>	<b>RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA</b> • Scraper for smooth chromed plate • Schaber für glatte verchromte Platte • Racloir pour plaque lisse au chrome • Rasqueta para placa lisa cromada				<b>47,00</b>
<b>531040900</b>	<b>KIT 10 LAME PER RASCHIETTO</b> • 10 blades kit for scraper • Kit 10 Klingen für Schaber • Kit de 10 lames pour racloir • Kit de 10 cuchillas para rasqueta				<b>32,00</b>
<b>T-FT</b> 09580060	<b>TAPPO PER FRY-TOP</b> • Stopper for Fry-top / • Stopfen griddleplatte • Bouchon pour Plaque / • Tapón Fry-top <b>cm. 10x2x5h</b>				<b>195,00</b>
<b>PFT-94</b> 09620400	<b>KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP</b> • KIT front protection plan fry-top • Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • KIT protection avant plan plaque • KIT de protección frontal plan de fry-top <b>cm. 35x11x6h</b>				<b>131,00</b>
<b>PFT-98</b> 09620800	<b>cm. 75x11x6h</b>				<b>220,00</b>


# IPERLOTUS 90

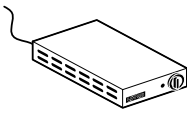
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V- Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>531041600</b>	<b>CESTINO 1/2 per F18-E &amp; F16P-G</b> • 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 <b>cm. 13,5x29x15h</b>				<b>60,00</b> 0,8 / 0,02
<b>531041500</b>	<b>CESTINO 1/2 per F18-90G</b> • 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 <b>cm. 10x45x15h</b>				<b>60,00</b> 0,8 / 0,02
<b>531041400</b>	<b>CESTINO 1/1 per F25-G/E</b> • 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 <b>cm. 28x45x15h</b>				<b>107,00</b> 1,5 / 0,04
<b>531069600</b>	<b>CESTINO 1/1 per F23P-G</b> • 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 <b>cm. 28x40x15h</b>				<b>107,00</b> 1,5 / 0,04
<b>KITSS-90</b> 09580050	<b>KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitorie elettriche a mobile.</b> • 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		<b>98,00</b>
<b>BF30</b> 09580030	<b>BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE</b> • 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 <b>cm. 29x29x37h</b>				<b>175,00</b> 7 / 0,05
09550400	<b>COPERCHIO per BRF-94</b> • Lid for BFR-94 / • Deckel für BFR-94 • Couvercle pour BFR-94 / • Tapa para BFR-94 <b>cm. 32x70x5h</b>				<b>112,00</b> 2,5 / 0,02
09550800	<b>COPERCHIO per BRF-98</b> • Lid for BFR-98 / • Deckel für BFR-98 • Couvercle pour BFR-98 / • Tapa para BFR-98 <b>cm. 72x70x5h</b>				<b>149,00</b> 5 / 0,04
<b>TG-94</b> 09580400	<b>TAGLIERE PLASTICA</b> • Plastic chopping-board / • Schneidebrett • Plan de decoupe / • Picador de plástico <b>cm. 39x75x2,5h</b>				<b>119,00</b> 8 / 0,02
<b>TG-98</b> 09580800	<b>cm. 79x75x2,5h</b>				<b>239,00</b> 14 / 0,03
<b>PLF/9</b> 09590401	<b>PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 36x39</b>				<b>157,00</b> 11 / 0,01
<b>PRF/9</b> 09590403	<b>PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 36x39</b>				<b>210,00</b> 11 / 0,01
<b>PLFT/9</b> 09590451	<b>PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO</b> • Smooth griddle plate for grid rod / • Fortkochplatte glatt für Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille / • Plancha lisa por red de varilla <b>cm. 36x39</b>				<b>152,00</b> 11 / 0,01
<b>PRFT/9</b> 09590453	<b>PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO</b> • Grooved griddle plate for grid rod / • Fortkochplatte gerillt für Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille / • Plancha estriada por red de varilla <b>cm. 36x39</b>				<b>204,00</b> 11 / 0,01

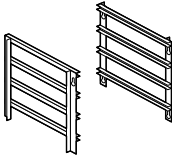


<b>533009200</b>	<b>GRIGLIA DI RIDUZIONE</b> • Reduction / • Reduzierstern • Grille de réduction / • Rejilla de reducción <b>cm. 25x25</b>			<b>30,00</b> 0,2 / 0
------------------	--	---	--	-------------------------


<b>KIT-WOK</b> 09580040	<b>KIT WOK - fiamma verticale</b> <b>solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa</b> • 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 <b>cm. Ø26x16h</b>			<b>332,00</b> 5 / 0,01
----------------------------	--	--	--	---------------------------

<b>544439900</b>	<b>ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa</b> • 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 <b>cm. Ø22,5x3,5h</b>			<b>123,00</b> 2 / 0,01
------------------	---	---	--	---------------------------

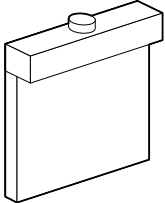
<b>RV</b> 08660410	<b>RISCALDANTE VANO CUCINA</b> • Heater for range's cabinet • Heizer für Herden-Schränkelement • Réchauffeur pour armoire du fourneau • Calefacción para armario neutro de la cocina <b>cm. 32x48,5x8h</b>		$\frac{0,75 kW}{230V\sim}$ 50/60 Hz	<b>710,00</b> 8 / 0,03
-----------------------	---	---	--	---------------------------

<b>PT-74/94</b> 08460002	<b>PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1)</b> <b>VANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm.</b> • 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.			<b>SOLO PL E VANO CUCINE</b> • Only on cooking area, PL • Nur im der neutrales schrankelement, PL • Seulement sur element neutre du four, PL • Solo en zona cocina, PL	<b>334,00</b> 2,5 / 0,01
-----------------------------	--	--	--	--	-----------------------------

<b>PT-78/98</b> 08460012	<b>PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm.</b> • 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.			<b>446,00</b> 4 / 0,02
-----------------------------	--	--	--	---------------------------

<b>09610400</b>	<b>MITRA 400</b> • Chimney jack 400 / • Lüftungsaufsatz 400 • Mitre 400 / • Caperuza 400 <b>cm. 40x7x95</b>			<b>315,00</b> 8 / 0,2
-----------------	--	---	--	--------------------------

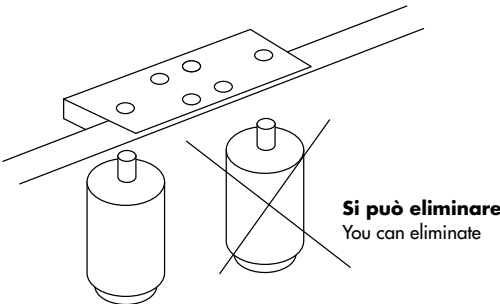
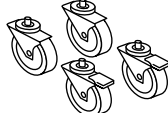
<b>09610800</b>	<b>MITRA 800</b> • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • Caperuza 800 <b>cm. 80x19x94</b>			<b>522,00</b> 8 / 0,2
-----------------	---	--	--	--------------------------

<b>09610401</b>	<b>CAMINO ANTIVENTO 400</b> • Draught diverter 400 / • Strömungssicherung 400 • Cheminee anti-vent 400 / • Chimenea contra viento 400 <b>cm. 40x18x120</b>			<b>553,00</b> 8 / 0,08
-----------------	---	---	--	---------------------------

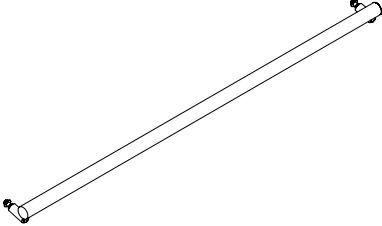

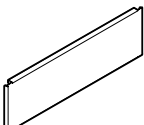
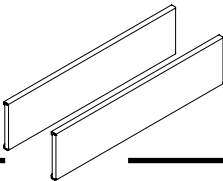
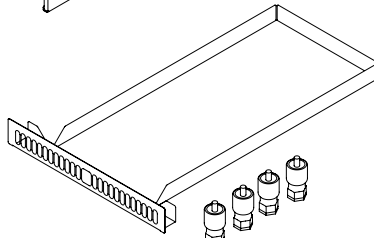
<b>09610801</b>	<b>cm. 80x18x120</b>			<b>647,00</b> 17,5 / 0,15
-----------------	----------------------	--	--	------------------------------

<b>09611201</b>	<b>cm. 120x18x120</b>			<b>854,00</b> 23,5 / 0,25
-----------------	-----------------------	--	--	------------------------------

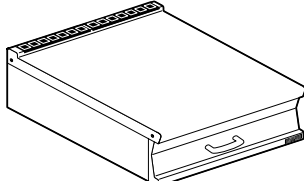
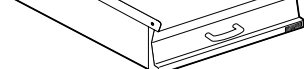
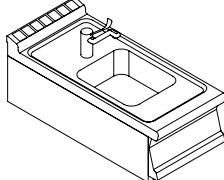
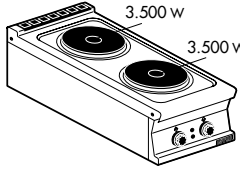
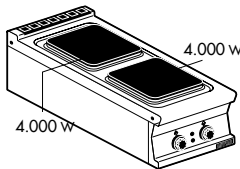
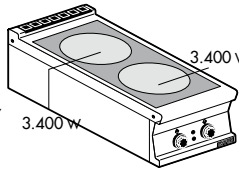
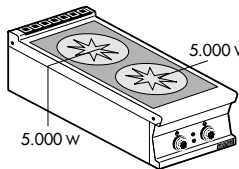
# IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	∅kw kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
<b>TPC-9</b> 09560002	<b>TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP</b> • Head end filler strip for CF-PC-TP • Abschluss-Element für CF-PC-TP • Élément de jonction pour CF-PC-TP • Chapa de cierre para CF-PC-TP				<b>56,00</b> 1 / 0
<b>TPA-9</b> 09560001	<b>TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI</b> • 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				<b>56,00</b> 1 / 0
<b>SIA-7/9</b> 08480000	<b>STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI</b> • Lower bracket to join two items				<b>48,00</b> 2 / 0
					
<b>SR-100</b> 50900001	<b>SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno</b> • 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 <b>cm. 12,7h</b>				<b>280,00</b> 1 / 0,01
					
	<b>MENSOLA ANTERIORE</b> • Earlier shelf / • Frühere Regal • Plus tôt plateau / • A principios de la plataforma				
<b>08570103</b>	<b>cm. 30x21x5h</b>				<b>320,00</b>
<b>08570104</b>	<b>cm. 40x21x5h</b>				<b>328,00</b>
<b>08570105</b>	<b>cm. 50x21x5h</b>				<b>338,00</b>
<b>08570106</b>	<b>cm. 60x21x5h</b>				<b>347,00</b>
<b>08570107</b>	<b>cm. 70x21x5h</b>				<b>355,00</b>
<b>08570108</b>	<b>cm. 80x21x5h</b>				<b>364,00</b>
<b>08570109</b>	<b>cm. 90x21x5h</b>				<b>374,00</b>
<b>08570110</b>	<b>cm. 100x21x5h</b>				<b>383,00</b>
<b>08570111</b>	<b>cm. 110x21x5h</b>				<b>394,00</b>
<b>08570112</b>	<b>cm. 120x21x5h</b>				<b>404,00</b>
<b>08570113</b>	<b>cm. 130x21x5h</b>				<b>417,00</b>
<b>08570114</b>	<b>cm. 140x21x5h</b>				<b>427,00</b>
<b>08570115</b>	<b>cm. 150x21x5h</b>				<b>439,00</b>
<b>08570116</b>	<b>cm. 160x21x5h</b>				<b>453,00</b>

# IPERLOTUS 90

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kw}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
	<b>CORRIMANO</b> • Handrail / • Hand Lauf • Main courante / • Pasamano			
08570002	cm. 20x7x4h			266,00
08570003	cm. 30x7x4h		271,00	
08570004	cm. 40x7x4h		275,00	
08570005	cm. 50x7x4h		283,00	
08570006	cm. 60x7x4h		291,00	
08570007	cm. 70x7x4h		297,00	
08570008	cm. 80x7x4h		301,00	
08570009	cm. 90x7x4h		305,00	
08570010	cm. 100x7x4h		310,00	
08570011	cm. 110x7x4h		320,00	
08570012	cm. 120x7x4h		328,00	
08570013	cm. 130x7x4h		339,00	
08570014	cm. 140x7x4h		350,00	
08570015	cm. 150x7x4h		382,00	
08570016	cm. 160x7x4h		413,00	
533116300	<b>GIUNZIONE CORRIMANO</b> • Junction handrail • Gelenk Hand lauf • Main courante de l'embranchement • Conexión pasamano			
ZB 01410000	<b>ZOCOLATURA BASE</b> • Front plinth • Grundsockel • Plinthe frontal • Zocolos base			112,00
FZ-9 09480001	<b>ZOCOLATURA LATERALE - KIT</b> • Side plinth - kit • Seitensockel - kit • Plinthe lateral - kit • Zocolos lateral - kit cm. 1,5x80x6h			236,00
	<b>CASSETTO ZOCCOLO - KIT</b> • Drawer clog - kit • Schubladen sockel - kit • Tiroir plinthe - kit • Cajon zocolos - kit cm. 40x81x5,5h			208,00
CZ-94 09480004	cm. 80x81x5,5h		321,00	
CZ-98 09480008	cm. 120x81x 5,5h		438,00	

# 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	⚡ kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>PLT-92</b> 19010200	<b>PIANO LAVORO</b> • Worktop / • Arbeitsplatte • Plan de travail / • Sobre de trabajo <b>cm. 20x90x28h</b>				<b>681,00</b> 18 / 0,12
<b>PLT-94</b> 19010400	<b>PIANO LAVORO</b> <b>Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica</b> • 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 <b>cm. 40x90x28h</b>				<b>750,00</b> 28 / 0,18
<b>PLT-96</b> 19010600	<b>PIANO LAVORO Cassetto cm. 49,5x50x15h inox</b> • 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 <b>cm. 60x90x28h</b>				<b>1.113,00</b> 38 / 0,28
<b>PLT-98</b> 19010800	<b>PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica</b> • 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 <b>cm. 80x90x28h</b>				<b>1.236,00</b> 46 / 0,35
<b>LAT-94</b> 19020400	<b>LAVELLO</b> <b>Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h</b> • 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 <b>cm. 40x90x28h</b>				<b>976,00</b> 24 / 0,18
<b>PCT-94ET</b> 19030430	<b>PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre</b> • Boiling unit threephase - N. 2 plates • Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten • Rechaud électriques - N. 2 plaques • Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas <b>cm. 40x90x28h</b>			⚡ 7 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	<b>1.134,00</b> 29 / 0,18
<b>PCQT-94ET</b> 19030431	<b>PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre</b> • 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 <b>cm. 40x90x28h</b>			⚡ 8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	<b>1.573,00</b> 33 / 0,18
<b>PCCT-94ET</b> 19030432	<b>PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE</b> <b>N. 2 zone - vetro cm.35x77</b> • 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 <b>cm. 40x90x28h</b>			⚡ 6,8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	<b>1.952,00</b> 38 / 0,18
<b>PCIT-94ET</b> 19030433	<b>PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone</b> <b>Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere)</b> • 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) <b>cm. 40x90x28h</b>			⚡ 10 kW 400V~3 50/60 Hz	<b>6.901,00</b> 38 / 0,18
<b>PCIT-94ETD</b> 19030438	<b>COMANDI DIGITALI / • Digital controls</b> • Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales				<b>7.391,00</b> 38 / 0,18

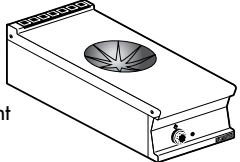
# IPERLOTUS 90

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

**PCIWT-94ET** **PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona**  
19030434 **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**



$\frac{5 \text{ kW}}{400\text{V}-3}$   $\frac{5.047,00}{34 / 0,18}$   
50/60 Hz

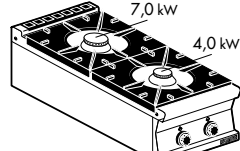
**PCIWT-94ETD** **COMANDI DIGITALI / • Digital controls**  
19030439 • Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales

**5.291,00**  
34 / 0,18

**PCT-94G** **PIANO COTTURA GAS - 2 fuochi**  
19210450 • Gas heated boiling - 2 burners

- Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen
- Rechaud gaz - 2 feux vifs
- Sobres de cocción gas - 2 quemadores

**cm. 40x90x28h**

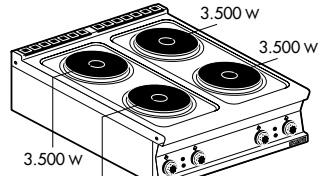


$\frac{11 \text{ kW}}{9.460 \text{ kcal/h}}$  **1.362,00**  
64 / 0,18

**PCT-98ET** **PIANO COTTURA TRIFASE**  
19030830 **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 cuadradas

**cm. 80x90x28h**

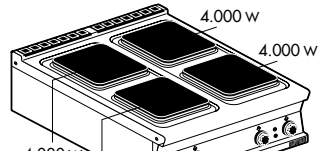


$\frac{14 \text{ kW}}{400\text{V}-3\text{N}}$  **2.282,00**  
50/60 Hz 68 / 0,35

**PCQT-98ET** **PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre**  
19030831 • 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**

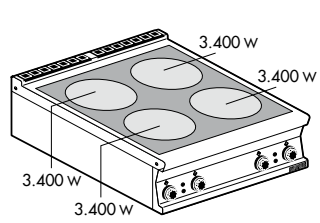


$\frac{16 \text{ kW}}{400\text{V}-3\text{N}}$  **2.908,00**  
50/60 Hz 71 / 0,35

**PCCT-98ET** **PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE**  
19030832 **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**

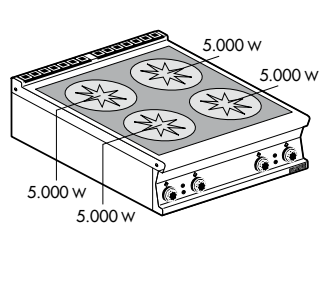


$\frac{13,6 \text{ kW}}{400\text{V}-3\text{N}}$  **3.420,00**  
230V-3 70 / 0,35  
50/60 Hz

**PCIT-98ET** **PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE**  
19030833 **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**



$\frac{20 \text{ kW}}{400\text{V}-3}$  **13.249,00**  
50/60 Hz 76 / 0,35

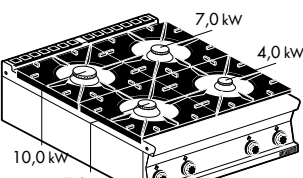
**PCIT-98ETD** **COMANDI DIGITALI / • Digital controls**  
19030838 • Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales

**14.229,00**  
76 / 0,35

**PCT-98G** **PIANO COTTURA GAS**  
19210850 **4 fuochi**

- Gas heated boiling unit - 4 burners
- Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen
- Rechaud gaz - 4 feux vifs
- Sobres de cocción gas - 4 quemadores

**cm. 80x90x28h**



$\frac{28 \text{ kW}}{24.080 \text{ kcal/h}}$  **2.386,00**  
80 / 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/VOLTAJE

⚡ kW  
kcal/h  
V~  
Hz

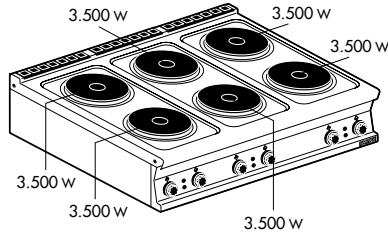
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M³

**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

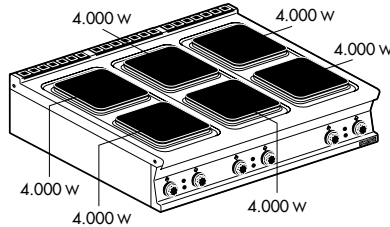
**3.128,00**  
94 / 0,51

**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

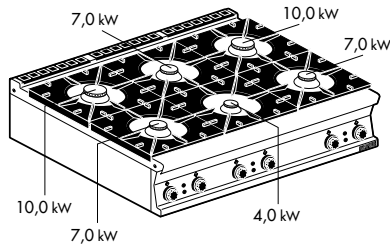
**4.567,00**  
112 / 0,51

**PCT-912G**  
19211250

**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. 120x90x28h**



⚡ 45 kW  
38.700 kcal/h

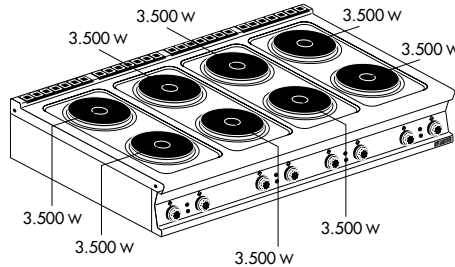
**3.360,00**  
131 / 0,51

**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

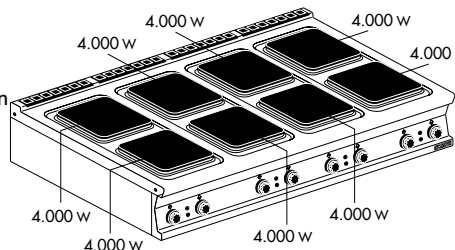
**4.010,00**  
131 / 0,68

**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

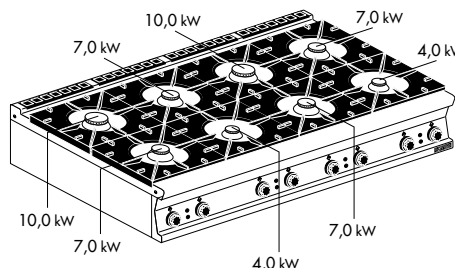
**5.681,00**  
150 / 0,68

**PCT-916G**  
19211650

**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. 160x90x28h**



⚡ 56 kW  
48.160 kcal/h

**4.370,00**  
168 / 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

kw  
kcal/h

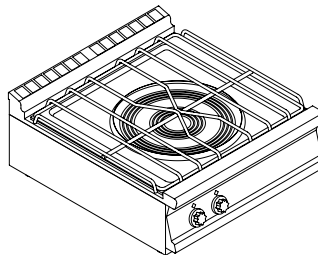
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO  
KG / M<sup>3</sup>

**PAT-98G**  
19210851

## "PAELLERO" GAS

- "PAELLERO" Gas
  - "PAELLERO" Gas
  - "PAELLERO" gaz
  - "PAELLERO" gas
- cm. 80x90x28h**



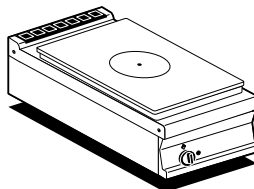
26,7 kW  
22.962 kcal/h

**3.499,00**  
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**



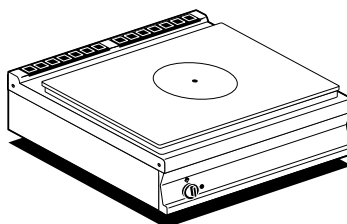
7 kW  
6.020 kcal/h

**1.720,00**  
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**



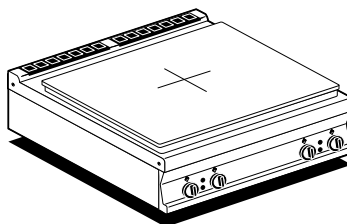
12 kW  
10.320 kcal/h

**2.525,00**  
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**



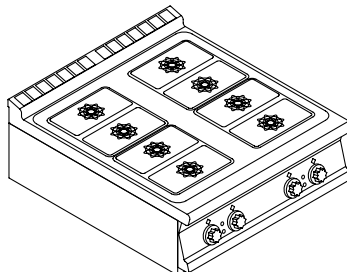
13,6 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.182,00**  
108 / 0,35

**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 Ofen 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

**19.660,00**  
80 / 0,35

**TPIT-98ETD**  
19120838

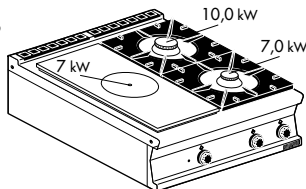
## COMANDI DIGITALI / • Digital controls Digitale Steuerungen / • Commandes numériques / • Controles digitales

**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**



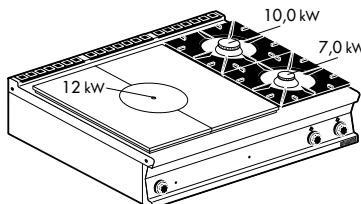
24 kW  
20.640 kcal/h

**2.589,00**  
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

**3.754,00**  
157 / 0,51

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 / kcal/h    PREZZO/PRICE €  
V~    Hz    PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

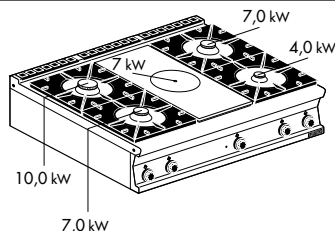
**TP4T-912G**  
19301250

## 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    **3.540,00**  
155 / 0,51

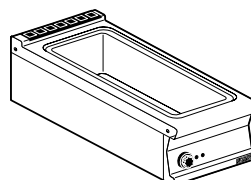
**BMT-94EM**  
19050410

## 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 monophasé - Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15
- Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h

**cm. 40x90x28h**



⚡ 1,5 kW / 230V~ / 50/60 Hz    **1.339,00**  
39 / 0,18

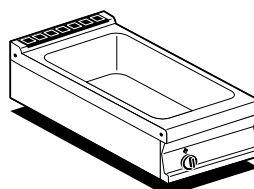
**BMT-94G**  
19220450

## BAGNOMARIA GAS

### Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15

- Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15
- Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15
- Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15
- Baño de maría gas - Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h

**cm. 40x90x28h**



⚡ 3,5 kW / 3.010 kcal/h    **1.591,00**  
48 / 0,18

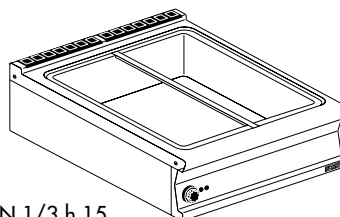
**BMT-98EM**  
19050810

## BAGNOMARIA MONOFASE

### Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15

- Bain marie singlephase - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15
- Wasserbäder einphasig - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15
- Bain marie monophasé - Cuve GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15
- Baño de maría monofásico - Cuba para GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15

**cm. 80x90x28h**



⚡ 3 kW / 230V~ / 50/60 Hz    **1.911,00**  
54 / 0,35

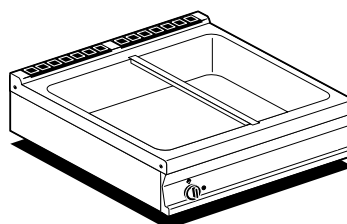
**BMT-98G**  
19220850

## BAGNOMARIA GAS

### Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15

- Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15
- Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15
- Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15
- Baño de maría gas - Cuba para GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h

**cm. 80x90x28h**



⚡ 6,5 kW / 5.590 kcal/h    **2.333,00**  
61 / 0,35

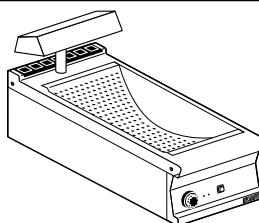
**BST-94EM**  
19040410

## 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 monophasé 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    **1.372,00**  
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/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>FTLT-94ET</b> 19060431 	<b>FRY-TOP LISCIO TRIFASE</b> • Fry-top smooth griddle threephase • Griddleplatte glatt dreiphasig • Plaque lisse triphase • Fry-top liso trifásico		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz		<b>1.823,00</b> 69 / 0,18
<b>FTRT-94ET</b> 19060433 	<b>FRY-TOP RIGATO TRIFASE</b> • Fry-top grooved griddle threephase • Griddleplatte gerillt dreiphasig • Plaque nervurée triphase • Fry-top estriado trifásico				<b>1.938,00</b> 69 / 0,18
<b>FTLT-94ETS</b> 19060434 	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE</b> • Fry-top chromed smooth griddle threephase / • Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig • Plaque lisse chromée triphase / • Fry-top liso cromado trifásico				<b>2.285,00</b> 69 / 0,18
<b>FTRT-94ETS</b> 19060436 	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE</b> • Fry-top grooved chromed griddle threephase / • Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig • Plaque nervurée chromée triphase / • Fry-top estriado cromado trifásico				<b>2.396,00</b> 69 / 0,18
<b>FTCT-94ET</b> 19060437 	<b>FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE</b> • Fry-top ceramic glass threephase / • Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig • Plaque vitrocéramique triphase / • Fry-top vitroceramica trifásico		3,5 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz		<b>2.728,00</b> 66 / 0,18
<b>Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 36x68 cm. 40x90x28h</b>					
<b>FTLT-94G</b> 19230451 	<b>FRY-TOP LISCIO GAS</b> • Fry-top smooth griddle gas • Gas-Griddleplatte glatt • Plaque lisse gaz • Fry-top liso gas		9 kW 7.7440 kcal/h		<b>1.902,00</b> 71 / 0,18
<b>FTRT-94G</b> 19230453 	<b>FRY-TOP RIGATO GAS</b> • Fry-top grooved griddle gas • Gas-Griddleplatte gerillt • Plaque nervurée gaz • Fry-top estriado gas				<b>1.993,00</b> 71 / 0,18
<b>FTLT-94GS</b> 19230454 	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS</b> • Fry-top chromed smooth griddle gas • Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt • Plaque lisse chromée gaz • Fry-top liso cromado gas				<b>2.278,00</b> 71 / 0,18
<b>FTRT-94GS</b> 19230456 	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS</b> • Fry-top grooved chromed griddle gas • Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt • Plaque nervurée chromée gaz • Fry-top estriado cromado gas				<b>2.385,00</b> 71 / 0,18
<b>Piastra/Plate/Platte/Plaque/Plancha - cm. 36x68 cm. 40x90x28h</b>					

# IPERLOTUS 90 TOP


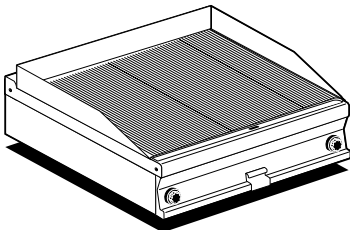






MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

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

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


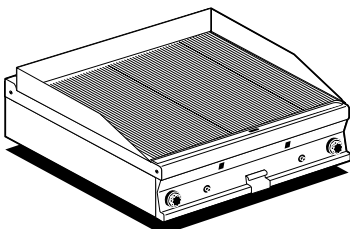




kw kcal/h  
V~ Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>FTLT-98ET</b> 19060831 	<b>FRY-TOP LISCIO TRIFASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top smooth griddle threephase</li> <li>• Griddleplatte glatt dreiphasig</li> <li>• Plaque lisse triphase</li> <li>• Fry-top liso trifásico</li> </ul>		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	<b>2.701,00</b> 103 / 0,41
<b>FTLRT-98ET</b> 19060832 	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO TRIFASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle threephase</li> <li>• Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig</li> <li>• Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase</li> <li>• Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico</li> </ul>		<b>2.835,00</b> 103 / 0,41	
<b>FTRT-98ET</b> 19060833 	<b>FRY-TOP RIGATO TRIFASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top grooved griddle threephase</li> <li>• Griddleplatte gerillt dreiphasig</li> <li>• Plaque nervurée triphase</li> <li>• Fry-top estriado trifásico</li> </ul>		<b>2.973,00</b> 103 / 0,41	
<b>FTLT-98ETS</b> 19060834 	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO TRIFASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top chromed smooth griddle threephase</li> <li>• Griddleplatte glatt hartverchromt dreiphasig</li> <li>• Plaque lisse chromée triphase</li> <li>• Fry-top liso cromado trifásico</li> </ul>		<b>3.315,00</b> 103 / 0,41	
<b>FTLRT-98ETS</b> 19060835 	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO TRIFASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle threephase</li> <li>• Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt dreiphasig</li> <li>• Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée triphase</li> <li>• Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado trifásico</li> </ul>		<b>3.449,00</b> 103 / 0,41	
<b>FTRT-98ETS</b> 19060836 	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO TRIFASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top grooved chromed griddle threephase</li> <li>• Griddleplatte gerillt hartverchromt dreiphasig</li> <li>• Plaque nervurée chromée triphase</li> <li>• Fry-top estriado cromado trifásico</li> </ul>		<b>3.583,00</b> 103 / 0,41	
<b>FTCT-98ET</b> 19060837 	<b>FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top ceramic glass threephase</li> <li>• Griddleplatte Ceran-Kochplatten dreiphasig</li> <li>• Plaque vitrocéramique triphase</li> <li>• Fry-top vitroceramica trifásico</li> </ul>	7 kW 400V~3N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	<b>4.557,00</b> 92 / 0,41	

**Piastra cm. 76x68, 2 zone di cottura**

- Plate cm. 76x68, 2 cooking areas / • Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
  - Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson / • Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción
- cm. 80x90x28h**

<b>FTLT-98G</b> 19230851 	<b>FRY-TOP LISCIO GAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top smooth griddle gas / • Gas-Griddleplatte glatt</li> <li>• Plaque lisse gaz / • Fry-top liso gas</li> </ul>		18 kW 15.480 kcal/h	<b>2.917,00</b> 108 / 0,41
<b>FTLRT-98G</b> 19230852 	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO GAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved griddle gas</li> <li>• Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt</li> <li>• Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée gaz</li> <li>• Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado gas</li> </ul>		<b>3.053,00</b> 108 / 0,41	
<b>FTRT-98G</b> 19230853 	<b>FRY-TOP RIGATO GAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top grooved griddle gas</li> <li>• Gas-Griddleplatte gerillt</li> <li>• Plaque nervurée gaz</li> <li>• Fry-top estriado gas</li> </ul>		<b>3.186,00</b> 108 / 0,41	
<b>FTLT-98GS</b> 19230854 	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO GAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top chromed smooth griddle gas</li> <li>• Gas-Griddleplatte glatt hartverchromt</li> <li>• Plaque lisse chromée triphase</li> <li>• Fry-top liso cromado gas</li> </ul>		<b>3.627,00</b> 108 / 0,41	
<b>FTLRT-98GS</b> 19230855 	<b>FRY-TOP 1/2 LISCIO + 1/2 RIGATO CROMATO GAS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fry-top 1/2 smooth + 1/2 grooved chromed griddle threephase</li> <li>• Gas-Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt</li> <li>• Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée gaz</li> <li>• Fry-top 1/2 liso + 1/2 estriado cromado gas</li> </ul>		<b>3.766,00</b> 108 / 0,41	
	<b>cm. 80x90x28h</b>			



# 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 / M<sup>3</sup>

## FRT-98GS FRY-TOP RIGATO CROMATO GAS

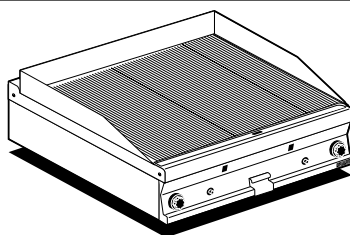
19230856

- Fry-top grooved chromed griddle gas
- Gas-Griddleplatte gerillt hartverchromt
- Plaque nervurée chromée gaz
- Fry-top estriado cromado gas

### PIASTRA cm. 76x68, 2 zone di cottura

- Plate cm. 76x68, 2 cooking areas
- Platte cm. 76x68, 2 Heizzonen
- Plaque cm. 76x68, 2 zones de cuisson
- Plancha cm. 76x68, 2 zonas de cocción

cm. 80x90x28h



⚡ 18 kW  
15.480 kcal/h

3.909,00  
108 / 0,41

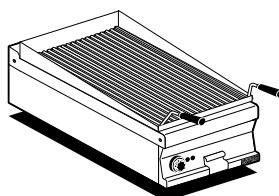
## CWT-94ET GRIGLIA TRIFASE

19080430

### Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile

- Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x66
- Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66
- Grillade triphase - Grille inox cm 38x66
- Parrilla trifásico - Parrilla de acero inox regulable cm 38x66

cm. 40x90x28h



⚡ 7,8 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

1.992,00  
57 / 0,21

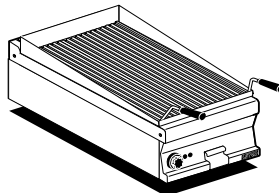
## CWT-94G GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA

19250450

### Griglia in acciaio inox cm. 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 inox cm 38x66
- Parrilla a gas piedra lávica - Parrilla de acero inox regulable cm 38x66

cm. 40x90x28h



⚡ 12 kW  
10.320 kcal/h

2.046,00  
56 / 0,21

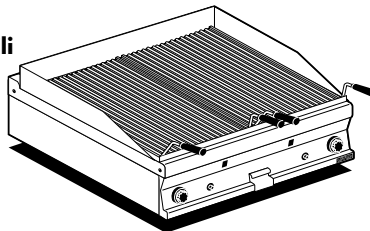
## CWT-98ET GRIGLIA TRIFASE

19080830

### 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 inox regulable cm 38x66 - 2 zonas de cocción

cm. 80x90x28h



⚡ 15,6 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

3.031,00  
87 / 0,41

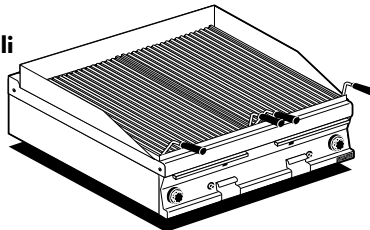
## CWT-98G GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA

19250850

### N. 2 griglie in acciaio inox cm. 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 inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson
- Parrilla a gas piedra lávica - N. 2 Parrillas de acero inox regulable cm 38x66 - 2 zonas de cocción

cm. 80x90x28h



⚡ 24 kW  
20.640 kcal/h

3.178,00  
97 / 0,41

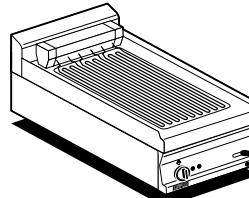
## CWKT-94ET GRIGLIA CONTACT - cottura diretta

19080431

### su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile

- CONTACT Grill threephase - rotatable stainless steel grill cm. 27x63
- Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63
- Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x63
- Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla giratoria de acero inox cm 27x63

cm. 40x90x28h



⚡ 5,415 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

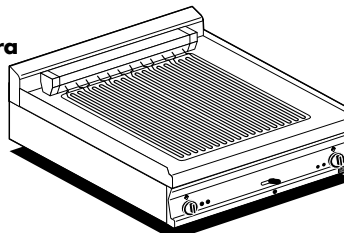
2.644,00  
55 / 0,21

## CWKT-98ET GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone cottura

19080831

- 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 inox rotatif cm 55x63 2 zones de cuisson
- Parrilla trifásico CONTACT - Parrilla giratoria de acero inox cm 55x63 - 2 zonas de cocción

cm. 80x90x28h



⚡ 10,83 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

3.685,00  
85 / 0,41

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 \_\_\_\_\_

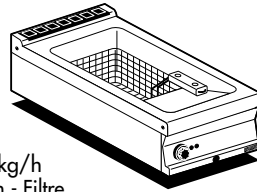
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**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,  
covercle 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

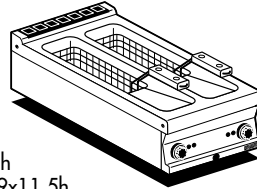
**2.274,00**  
55 / 0,21

**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

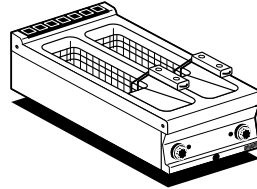
**2.961,00**  
58 / 0,21

**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**



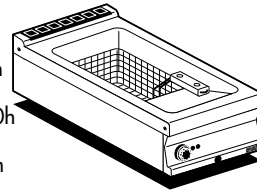
⚡ 9 kW  
7.740 kcal/h

**3.472,00**  
58 / 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**



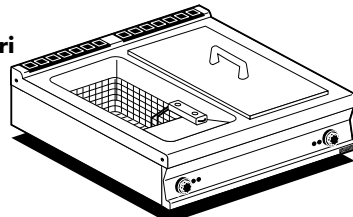
⚡ 12 kW  
10.320 kcal/h

**2.537,00**  
60 / 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**



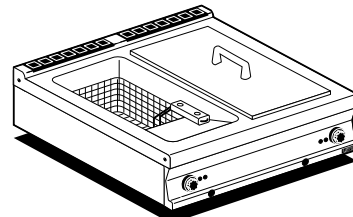
⚡ 23,9 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**3.305,00**  
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 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. 80x90x28H**



⚡ 24 kW  
20.640 kcal/h

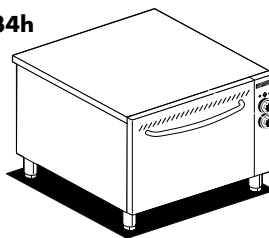
**4.042,00**  
81 / 0,41

# IPERLOTUS 90 TOP

MOD. \_\_\_\_\_ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA PREZZO/PRICE €  
 COD. \_\_\_\_\_ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kcal/h kw V~ Hz PREIS/PRIX/PRECIO KG / M<sup>3</sup>

**MFV-98ET** **Base con Forno elettrico ventilato GN 1/1 cm. 56x36x34h**  
 09490830 **(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**

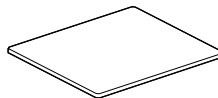


5,32 kW  
 400V~3N  
 230V~3  
 50/60 Hz

**3.206,00**  
 80 / 0,6

**CMF-98** **COPERCHIO per MFV-98E**  
 09490800

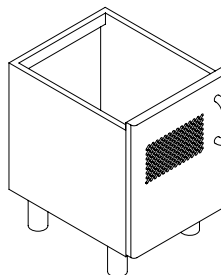
- Lid for MFV-98E
  - Berichterstattung für MFV-98E
  - Couvercle pour MFV-98E
  - Cubertura para MFV-98E
- cm. 80x82,5x2,8h**



**219,00**  
 6 / 0,02

**MPI-94** **BASE CON PORTA PER INDUZIONE**  
 09410403

- Stand with door for induction top
  - Unterbau für Induktions mit Tür
  - Placard pour induction avec porte
  - Mueble base para inducción con puerta
- cm. 40x81x57h**



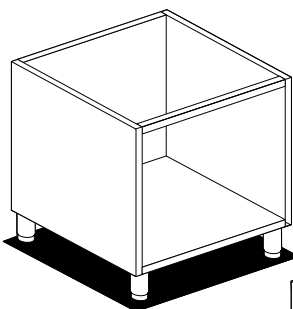
**663,00**  
 22 / 0,24

**MPI-98** **cm. 80x81x57h**  
 09410803

**766,00**  
 29 / 0,45

**M-94** **BASE NEUTRA**  
 09410400

- Stand
  - Offener Unterbau
  - Placard ouvert
  - Mueble base
- cm. 40x 78,5x57h**



**455,00**  
 19 / 0,24

**M-96** **cm. 60x 78,5x57h**  
 09410600

**519,00**  
 23 / 0,35

**M-98** **cm. 80x 78,5x57h**  
 09410800

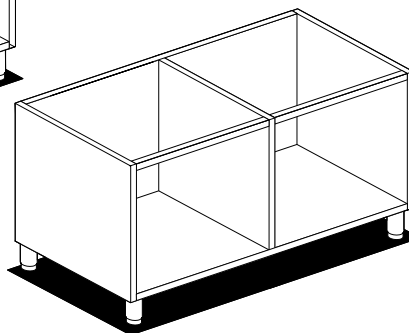
**557,00**  
 26 / 0,45

**M-912** **cm. 120x 78,5x57h**  
 09411200

**745,00**  
 38 / 0,64

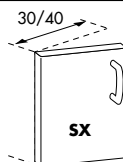
**M-916** **cm. 160x 78,5x57h**  
 09411600

**990,00**  
 57 / 0,84



**PM-73/93-DX PORTA 300 DESTRA**  
 08430302

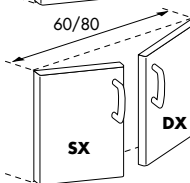
- Right door 300 / • Rechte tür 300
  - Porte droite 300 / • Puerta derecha 300
- cm. 29,5x 2,5x 47,5h**



**155,00**  
 3 / 0,01

**PM-74/94-DX PORTA 400 DESTRA**  
 08430402

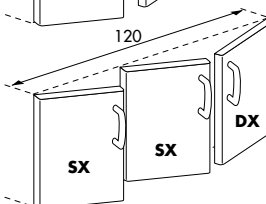
- Right door 400 / • Rechte tür 400
  - Porte droite 400 / • Puerta derecha 400
- cm. 39,5x 2,5x 47,5h**



**160,00**  
 3,5 / 0,01

**PM-73/93-SX PORTA 300 SINISTRA**  
 08430303

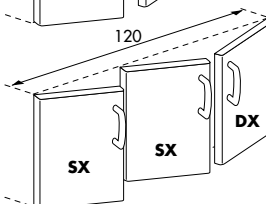
- Left door 300 / • Linke tür 300
  - Porte gauche 300 / • Puerta iziquierda 300
- cm. 29,5x 2,5x 47,5h**



**155,00**  
 3 / 0,01

**PM-74/94-SX PORTA 400 SINISTRA**  
 08430403

- Left door 400 / • Linke tür 400
  - Porte gauche 400 / • Puerta iziquierda 400
- cm. 39,5x 2,5x 47,5h**



**160,00**  
 3,5 / 0,01

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

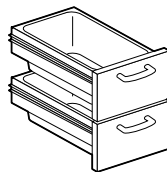
PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M³

**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. 39,5x59x 47,5h**



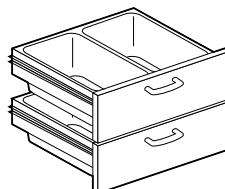
**617,00**  
18 / 0,11

**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. 59,5x59x 47,5h**



**854,00**  
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. 79,5x59x 47,5h**

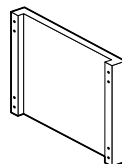
**870,00**  
26 / 0,22

**D-90**  
09470001

**DIVISORIO base neutra**

- Spacer for stand
- Trennwand für offener unterbau
- Separation pour placard ouvert
- Divisorio para mueble base

**cm. 5x78x38h**

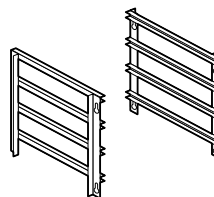


**157,00**  
2,5 / 0,02

**PT-74/94**  
08460002

**PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm.**

- Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) N. 4 shelves, wheel-base 7 cm.
- Aufhängeschienen 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.



**334,00**  
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.
- Aufhängeschienen 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.

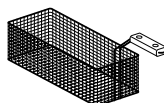
**446,00**  
4 / 0,02

**531048800**

**CESTO 1/2 per F13T-G/E**

- Basket 1/2 for F13T-G/E
- Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E
- Panier 1/2 pour F13T-G/E
- Cesta 1/2 para F13T-G/E

**cm. 13,5x29x9h**



**71,00**  
0,8 / 0,02

# 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 / M<sup>3</sup>

## 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"

## 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.



# COCINAR AL VACÍO

**¡EL VACÍO SE HACE ENTRE TRES!**



Lotus Sous Vide es el sistema dedicado a realizar cocciones perfectas al vacío. Es un método importante y cada vez más solicitado para mantener los sabores naturales y limitar las pérdidas de peso en la cocción.

Lotus Sous Vide se vale de 3 instrumentos complementarios: aparato para la cocción al vacío de círculo continuo de agua y con control absoluto de la temperatura, envasadora al vacío digital con 10 programas y el marinador rápido profesional por ultrasonidos.

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

2,4 kW  
kcal/h

230V~  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**CSV-66EM**  
16130610

**APPARECCHIO PER COTTURA SOTTOVUOTO**  
**Vasca cm. 51x31x18h lt.20 - continuo circolo d'acqua max.90°C - termostato e timer elettronici coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico**

- MACHINES FOR VACUUM COOKING - Tank cm. 51x31x18h lt.20 - continuous circulation of water max.90 ° C - electronic thermostat and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap
- MASCHINE FÜR Vakuumgaren - Becken cm. 51x31x18h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn
- MACHINE DE CUISSON SOUS VIDE - Cuve cm. 51x31x18h lt.20 - circulation continue d'eau max.90 ° C - thermostat et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange
- MÁQUINA PARA COCINAR AL VACIO Cuba cm. 51x31x18h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado  
**cm. 60x60x28h**



2,4 kW  
230V~  
50/60 Hz

**3.516,00**  
42 / 0,250

**CSV-76EM**  
18130610

**APPARECCHIO PER COTTURA SOTTOVUOTO - Vasca cm. 51x31x18h lt.20 - continuo circolo d'acqua max.90°C - termostato e timer elettronici - coperchio in policarbonato trasparente - Rubinetto scarico**

- MACHINES FOR VACUUM COOKING - Tank cm. 51x31x18h lt.20 - continuous circulation of water max.90 ° C - electronic thermostat and timer - transparent polycarbonate lid - Drain-tap
- MASCHINE FÜR Vakuumgaren - Becken cm. 51x31x18h lt.20 - ständige Zirkulation von Wasser max 90 ° C - Thermostat und Zeitschaltuhr - transparente Polycarbonat-Abdeckung - Ablasshahn
- MACHINE DE CUISSON SOUS VIDE - Cuve cm. 51x31x18h lt.20 - circulation continue d'eau max.90 ° C - thermostat et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange
- MÁQUINA PARA COCINAR AL VACIO Cuba cm. 51x31x18h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado  
**cm. 60x70x28h**



2,4 kW  
230V~  
50/60 Hz

**3.624,00**  
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 VACIO Cuba cm. 50x30x20h lt.20 - circulación continua de agua max.90 ° C - termostato y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado  
**cm. 56,5x34x38h**



2,4 kW  
230V~  
50/60 Hz

**2.636,00**  
20 / 0,120

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

**VM-16**  
\_2100349P

**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO digitale - 10 programmi - camera a vuoto cm.33x43,2x16,5h - barra saldante 310mm - pompa a vuoto a bagno d'olio 12mc/h - vuoto 99,8%**

- VACUUM PACKAGING MACHINE digital - with 10 programmes - chamber size m.33x43,2x16,5h - sealing bar 310mm - pump speed 12mc/h oil lubricated - vacuum 99,8%
- VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE digitalen - mit 10 orogramme - Vakuunkammer cm.33x43,2x16,5h - Abdichtung bar 310mm - Vakuumpumpe Ölbad 12mc / h - Vakuum 99,8%
- MACHINE SOUS VIDE - Digitale - 10 programmes - Dimensions de la chambre : cm.33x43,2x16,5h - barre de soudure 310mm - pompe à vide à bain d'huile 12mc / h - vide 99,8%
- MÁQUINA DE VACÍO - Digital - 10 programas - la cámara de vacío cm.33x43,2x16,5h - barra de sellado de 310 mm - la bomba de vacío 12mc/ h a baño de aceite - 99,8% de vacío  
**cm. 44x53x43h**



⚡ 0,54 KW  
230V~  
50/60 Hz

**4.975,00**  
56 / 0,130

**VM-18**  
\_2100350P

**CONFEZIONATRICE SOTTOVUOTO digitale - 10 programmi- camera a vuoto cm.43,5x43,5x21h - barra saldante 415mm - pompa a vuoto a bagno d'olio 25mc/h - vuoto 99,95%**

- VACUUM PACKAGING MACHINE digital - with 10 programmes - chamber size m.43,5x43,5x21h - sealing bar 415mm - pump speed 25mc/h oil lubricated - vacuum 99,95%
- VAKUUMVERPACKUNGSMASCHINE digitalen - mit 10 orogramme - Vakuunkammer cm.43,5x43,5x21h - Abdichtung bar 415mm - Vakuumpumpe Ölbad 25mc / h - Vakuum 99,95%
- MACHINE SOUS VIDE - Digitale - 10 programmes - dimensions de la chambre : cm.43,5x43,5x21h - barre de soudure 415mm - pompe à vide à bain d'huile 25mc / h - vide 99,95%
- MÁQUINA DE VACÍO - Digital - 10 programas - la cámara de vacío cm.43,5x43,5x21h - barra de sellado de 415 mm - la bomba de vacío 25mc/ h a baño de aceite - 99,95% de vacío  
**cm. 54,5x58x51h**



⚡ 0,9 KW  
230V~  
50/60 Hz

**6.686,00**  
86 / 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 ultra-sons - Cuve cm. 30x24x20h lt.20 - commande et minuterie electroniques - couvercle transparent en polycarbonate - Robinet de vidange
- Marinador rápido ultrasonido - Cuba cm. 30x24x20h lt.20 - comando y temporizador electronico - cubierta de policarbonato transparente - Grifo de vaciado  
**cm. 26,5x 32,5x38h**



⚡ 0,3 KW  
230V~  
50/60 Hz

**3.243,00**  
13 / 0,060

# COCINAS MONOBLOCK

**COCINAS PROFESIONALES  
A MEDIDA**



Estudiada y pensada para satisfacer las solicitudes de personalización y dotación a medida de cada cliente, ofrece la posibilidad de crear monobloques a medida, con plano único de grosor de 4mm, de acero u otros materiales: mármol y composite.

FREELOTUS®, una línea realizada en acero inox, satinada delicadamente con detalles cromados, para unir estética y funcionalidad.

Dispone de una amplia gama de modelos para satisfacer todas las exigencias: planos de cocción, cuecepastas, inducción wok, fry top, marmitas, freidoras, etc.

**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 Con vani "H2"**

"H2"

- With compartments "H2"
- Mit Unterschränke "H2"
- Avec vannes "H2"
- Con armarios "H2"

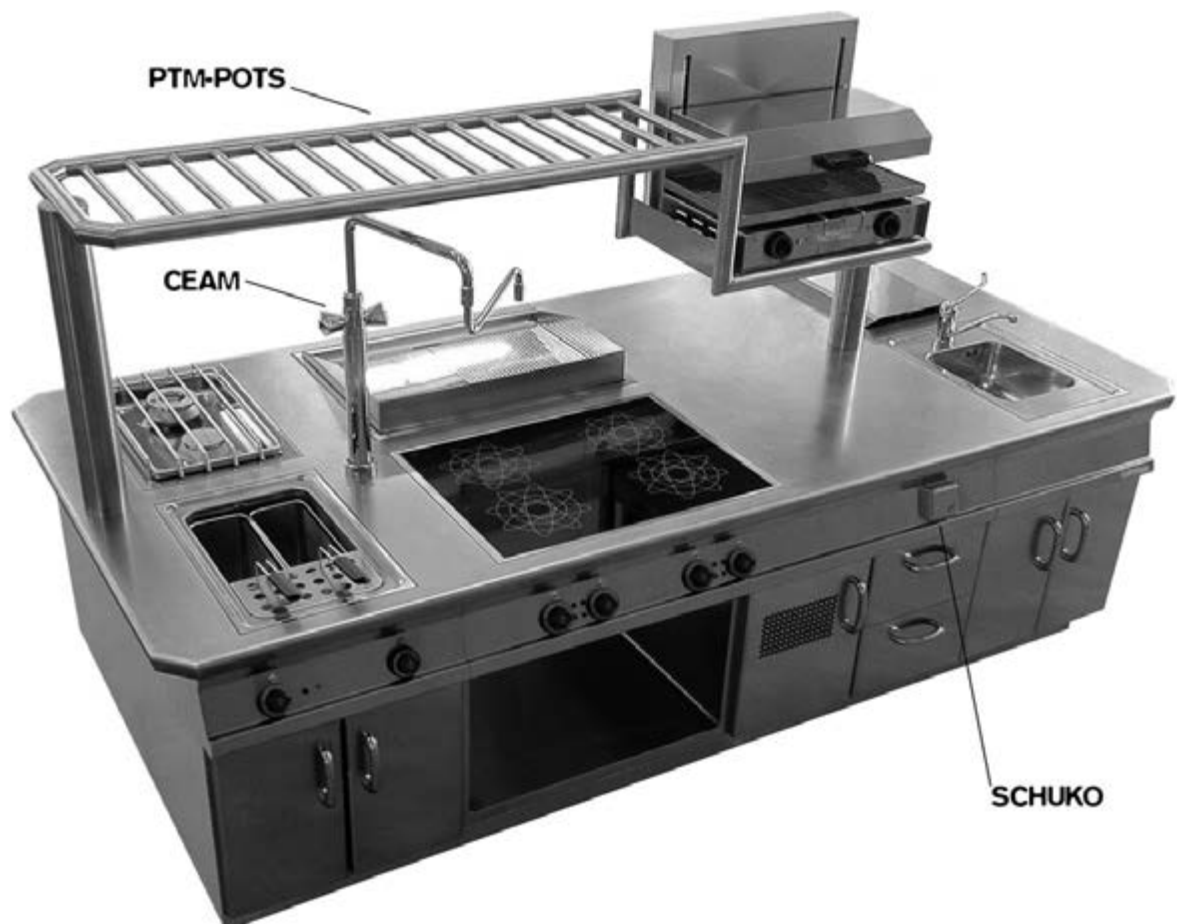
**24.518,00**

**(\*) FREEBLOCK Con vani "H0"**

"H0"

- With compartments "H0"
  - Mit Unterschränke "H0"
  - Avec vannes "H0"
  - Con armarios "H0"
- cm.297x140x90h**

**20.385,00**





MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

⚡ kw  
V~  
Hz

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

**(\*) FREEBLOCK Con vani "H2"**  
**"H2"**

- With compartments "H2"
- Mit Unterschränke "H2"
- Avec vannes "H2"
- Con armarios "H2"

**20.255,00**

**(\*) FREEBLOCK Con vani "H0"**  
**"H0"**

- With compartments "H0"
  - Mit Unterschränke "H0"
  - Avec vannes "H0"
  - Con armarios "H0"
- cm.377x100x90h**

**16.823,00**



**(\*) Prezzo indicativo del monoblocco in foto, non comprende gli elementi incasso FREELOTUS ne gli accessori. Eventuali progetti devono essere prima esaminati e preventivati dall'ufficio layout.**

- Price of the monoblock in the picture, does not include 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, nicht 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, ne comprend pas 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, no incluye los elementos incorporados FREELOTUS y los accesorios. Cualquier proyecto primero deben ser revisadas y presupuestados por la oficina de diseño.

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

<b>PTM-POTS</b>	<p><b>Struttura portategami per monoblocco (realizzazioni a progetto)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pot rack structure for monoblock (realizations for project)</li> <li>• Ablagerost für Kochwerkzeuge, für monoblock (Realisierung im Projekt)</li> <li>• Structures porte casseroles pour monobloc (réalisations en projet)</li> <li>• Estructuras superiores porta cazuelas para monobloc (logros en el proyecto)</li> </ul>	<b>683,00</b> 10 / 0,2
<b>PSM-SL</b>	<p><b>Supporto salamandra per monoblocco</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Salamander support, for monoblock</li> <li>• Salamander Konsolen, für monoblock</li> <li>• Porte salamandres pour monobloc</li> <li>• Porta salamandra para monobloc</li> </ul> <p><b>cm. 60x50x50h</b></p>	<b>334,00</b> 6 / 0,03
<b>CEAM</b> 19580011	<p><b>Colonna erogazione acqua calda e fredda con canna snodabile</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Pillar tap, hot and cold water</li> <li>• Mischbatterie, Warm-und Kaltwasser</li> <li>• Colonne de distribution eau froide et chaude</li> <li>• Rubineto dispensador de agua caliente y fría</li> </ul> <p><b>cm. 65h</b></p>	<b>158,00</b> 0,3 / 0,01
<b>SCHUKO</b> 537060400	<p><b>Presse elettrica schuko 230V~ / 16A</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schuko electrical outlet, 230V~ / 16A</li> <li>• Schuko Steckdose, 230V~ / 16A</li> <li>• Prise de courant Schuko, 230V~ / 16A</li> <li>• Toma de corriente eléctrica schuko, 230V~ / 16A</li> </ul> <p><b>cm. 9x9x3</b></p>	<b>158,00</b> 0,3 / 0,01

# ELEMENTOS ENCASTRABLES

ENCASTRABLES EN  
TODAS LAS DIMENSIONES

---



Estudiada y pensada para satisfacer las solicitudes de personalización y dotación a medida de cada cliente, ofrece la posibilidad de crear monobloques a medida, con plano único de grosor de 4mm, de acero u otros materiales: mármol y composite.

FREELOTUS®, una línea realizada en acero inox, satinada delicadamente con detalles cromados, para unir estética y funcionalidad.

Dispone de una amplia gama de modelos para satisfacer todas las exigencias: planos de cocción, cuecepastas, inducción wok, fry top, marmitas, freidoras, etc.

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

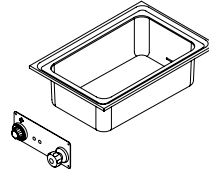
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

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

**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 monophasé - Cuve GN 1/1 h.15
  - Baño de maría monofásico - Cuba para GN 1/1 15h
- cm. 40x60x30h**



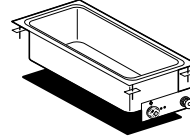
⚡ 1,1 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**836,00**  
18 / 0,12

**BMD-84EM**  
28050410

**BAGNOMARIA MONOFASE**  
**Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h15**

- Bain marie singlephase  
Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15
  - Wasserbäder einphasig  
Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15
  - Bain marie monophasé  
Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15
  - Baño de maría monofásico  
Cuba para GN 1/1 + GN 1/3 15h
- cm. 40x80x30h**



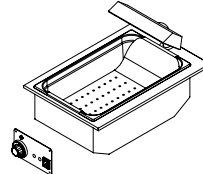
⚡ 1,5 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**1.339,00**  
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 monophasé 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**



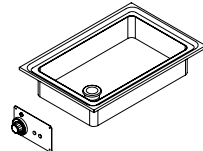
⚡ 1,47 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**931,00**  
20 / 0,12

**BRFD-64ET**  
26070433

**BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE**  
**ELETRICA Vasca cm. 30x51x10h**

- Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 30x51x10h
  - Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 30x51x10h
  - Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x51x10h
  - Sarten fija multifunción eléctrica - Cuba cm. 30x51x10h
- cm. 40x60x39h**



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

**2.051,00**  
45 / 0,11

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

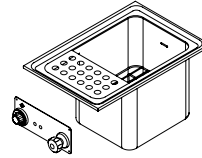
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
⚡ kW \_\_\_\_\_  
V- \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

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

**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
  - Cuisneur à pâtes 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 \_\_\_\_\_ **1.811,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 22 / 0,2  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **2.190,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 22 / 0,2  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**COMBINAZIONI**

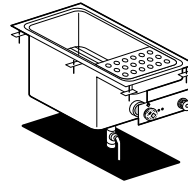
- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



**CPD-84ET**  
28100430

**CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h per GN 1/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento**

- Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h for GN 1/1 - Water loading tap + overflow device and floor draining
  - Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h für GN 1/1, Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden
  - Cuisneur a pâtes 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 \_\_\_\_\_ **2.218,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 30 / 0,42  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**CPAD-84ET**  
28100435

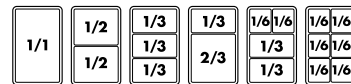
**Carico acqua automatico con sensore di livello**

- 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 \_\_\_\_\_ **2.596,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 30 / 0,42  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**COMBINAZIONI**

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple





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

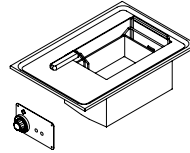
⚡ kW  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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. 40x60x46h**



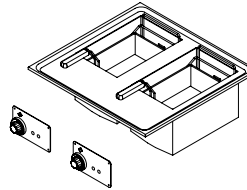
⚡ 7,5 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**1.268,00**  
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. 60x60x46h**



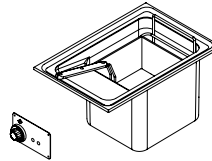
⚡ 14,3 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**1.320,00**  
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**



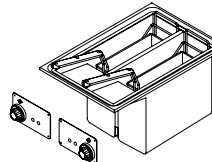
⚡ 15,9 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**1.845,00**  
30 / 0,2

**F2/8D-64ET**  
26090432

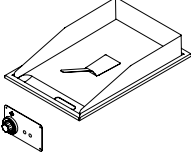
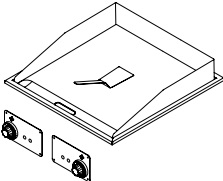
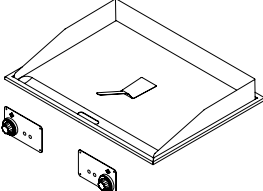
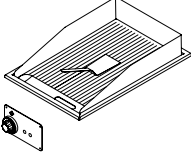
**FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche**  
**cm. 14,8x35x32,7h - 2 cesti cm. 12x30x15h**  
**Filtro e coperchio vasca.**  
**Produzione patate: 12 kg/h**

- 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

**2.288,00**  
30 / 0,2

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 / M <sup>3</sup>
<b>FTLD-64ET</b> 26060431	<b>FRY-TOP LISCIO - Piastra cm. 35,6x55</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top smooth - Plate cm. 35,6x55</li> <li>Griddleplatte glatt - Platte cm. 35,6x55</li> <li>Plaque lisse - cm. 35,6x55</li> <li>Fry-top - Plancha cm. 35,6x55</li> </ul> <b>cm. 40x60x22h</b>		$\frac{4,5 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>1.086,00</b> 30 / 0,12
				
<b>FTLD-64ETS</b> 26060434	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO - Piastra cm. 35,6x55</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top smooth chrome griddle - Plate cm. 35,6x55</li> <li>Griddleplatte glatt hartverchromt - Platte cm. 35,6x55</li> <li>Plaque lisse chromée - cm. 35,6x55</li> <li>Fry-top liso cromado - Plancha cm. 35,6x55</li> </ul> <b>cm. 40x60x22h</b>		$\frac{4,5 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>1.358,00</b> 30 / 0,12
<b>FTLD-66ET</b> 26060631	<b>FRY-TOP LISCIO - Piastra cm. 55,6x55</b> <b>2 zone di cottura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top smooth - Plate cm. 55,6x55 - 2 cooking areas</li> <li>Griddleplatte glatt - Platte cm. 55,6x55 - 2 Heizzonen</li> <li>Plaque lisse - Plaque cm. 55,6x55 - 2 zones de cuisson</li> <li>Fry-top liso - Plancha 55,6x55 cm. - 2 zonas de cocción</li> </ul> <b>cm. 60x60x22h</b>		$\frac{6 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>1.386,00</b> 45 / 0,21
				
<b>FTLD-66ETS</b> 26060634	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO</b> <b>Piastra cm. 55,6x55 - 2 zone di cottura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top chrome smooth - Plate cm. 55,6x55 - 2 cooking areas</li> <li>Griddleplatte glatt hartverchromt - Platte cm. 55,6x55 - 2 Heizzonen</li> <li>Plaque lisse chromée - Plaque cm. 55,6x55 - 2 zones de cuisson</li> <li>Fry-top liso cromado - Plancha 55,6x55 cm. - 2 zonas de cocción</li> </ul> <b>cm. 60x60x22h</b>		$\frac{6 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>1.817,00</b> 45 / 0,21
<b>FTLD-68ET</b> 26060831	<b>FRY-TOP LISCIO</b> <b>Piastra cm. 75,6x55 - 2 zone di cottura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top smooth - Plate cm. 75,6x55 - 2 cooking areas</li> <li>Griddleplatte glatt - Platte cm. 75,6x55 - 2 Heizzonen</li> <li>Plaque lisse - Plaque cm. 75,6x55 - 2 zones de cuisson</li> <li>Fry-top liso - Plancha 75,6x55 cm. - 2 zonas de cocción</li> </ul> <b>cm. 80x60x22h</b>		$\frac{9 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>1.703,00</b> 60 / 0,36
				
<b>FTLD-68ETS</b> 26060834	<b>FRY-TOP LISCIO CROMATO</b> <b>Piastra cm. 75,6x55 - 2 zone di cottura</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top chrome smooth - Plate cm. 75,6x55 - 2 cooking areas</li> <li>Griddleplatte glatt hartverchromt - Platte cm. 75,6x55 - 2 Heizzonen</li> <li>Plaque lisse chromée - Plaque cm. 75,6x55 - 2 zones de cuisson</li> <li>Fry-top liso cromado - Plancha 75,6x55 cm. - 2 zonas de cocción</li> </ul> <b>cm. 80x60x22h</b>		$\frac{9 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>2.305,00</b> 60 / 0,36
<b>FTRD-64ET</b> 26060433	<b>FRY-TOP RIGATO - Piastra cm. 35,6x55</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top grooved - Plate cm. 35,6x55</li> <li>Griddleplatte gerillt - Platte cm. 35,6x55</li> <li>Plaque nervurée - cm. 35,6x55</li> <li>Fry-top estriado - Plancha cm. 35,6x55</li> </ul> <b>cm. 40x60x22h</b>		$\frac{4,5 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>1.090,00</b> 30 / 0,12
				
<b>FTRD-64ETS</b> 26060436	<b>FRY-TOP RIGATO CROMATO - Piastra cm. 35,6x55</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fry-top grooved chrome griddle - Plate cm. 35,6x55</li> <li>Griddleplatte gerillt hartverchromt - Platte cm. 35,6x55</li> <li>Plaque nervurée chromée - cm. 35,6x55</li> <li>Fry-top estriado cromado - Plancha cm. 35,6x55</li> </ul> <b>cm. 40x60x22h</b>		$\frac{4,5 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>1.417,00</b> 30 / 0,12

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 \_\_\_\_\_

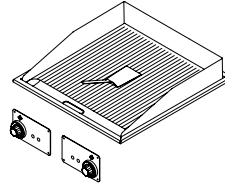
**FTRD-66ET**  
26060633

**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 \_\_\_\_\_ **1.487,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 45 / 0,21  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **1.918,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 45 / 0,21  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

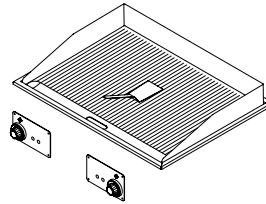
**FTRD-68ET**  
26060833

**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 \_\_\_\_\_ **1.803,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 60 / 0,36  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **2.405,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 60 / 0,36  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

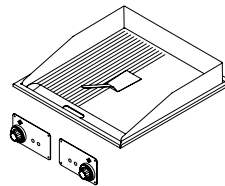
**FTLRD-66ET**  
26060632

**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 \_\_\_\_\_ **1.451,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 45 / 0,21  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **1.881,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 45 / 0,21  
230V~3 \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

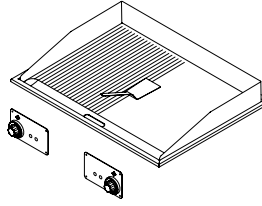
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

9 kW  
kcal/h  
V-  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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

**1.763,00**  
60 / 0,36

**FTLRD-68ETS**  
26060835

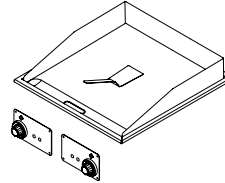
- FRY-TOP 1/2 L + 1/2 R CROMATO**  
**Piastra cm. 75,6x55 - 2 zone di cottura**
- Fry-top 1/2 sm. + 1/2 gr. chrome - Plate cm. 75,6x55  
2 cooking areas
  - Griddleplatte 1/2 glatt + 1/2 gerillt hartverchromt  
Platte cm. 75,6x55 - 2 Heizzonen
  - Plaque 1/2 lisse + 1/2 nervurée chromée  
Plaque cm. 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

**2.432,00**  
60 / 0,36

**FTCD-64EM**  
26060417

- FRY-TOP VETROCERAMICA MONOFASE Vetro: cm. 35x49**
- Griddle ceramic glass singlephase - Glass: cm. 35x49
  - Griddleplatte Ceran-Kochfläche einphasig Kochfläche: cm. 35x49
  - Fry-top monophasé vitrocéramique - Vitre: cm. 35x49
  - Fry-top vitrocerámica monofásico Vidrio: 35x49 cm  
**cm. 40x60x22h**



2,6 kW  
230V~  
50/60 Hz

**1.475,00**  
30 / 0,12

**FTCD-66ET**  
26060637

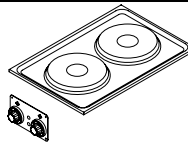
- FRY-TOP VETROCERAMICA TRIFASE Vetro: cm. 55x49**  
**2 zone di cottura**
- Griddle ceramic glass threephase - Glass: cm. 55x49 2 cooking areas
  - Griddleplatte Ceran-Kochfläche dreiphasig Kochfläche: cm. 55x49  
2 Heizzonen
  - Fry-top triphasé vitrocéramique - Vitre: cm. 55x49 2 zones de cuisson
  - Fry-top vitrocerámica trifásico Vidrio: 55x49 cm - 2 zonas de cocción  
**cm. 60x60x22h**

4,1 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**2.364,00**  
45 / 0,21

**PCD-64ET**  
26030430

- PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre**
- Boiling unit - N. 2 plates
  - Kochplatte - N. 2 Kochplatten
  - Rechaud - N. 2 plaques
  - Sobre de cocción - N. 2 planchas  
**cm. 40x60x 5h**

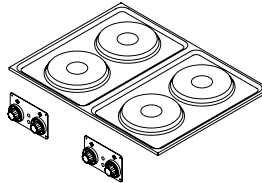


5,2 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**567,00**  
19 / 0,15

**PCD-68ET**  
26030830

- PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre**
- Boiling unit - N. 4 plates
  - Kochplatte - N. 4 Kochplatten
  - Rechaud - N. 4 plaques
  - Sobre de cocción - N. 4 planchas  
**cm. 80x60x5h**

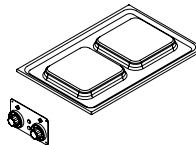


10,4 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**875,00**  
38 / 0,36

**PCQD-64ET**  
26030431

- PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre**
- Boiling unit threephase - N. 2 square plates
  - Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten
  - Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés
  - Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas cuadradas  
**cm. 40x60x5h**

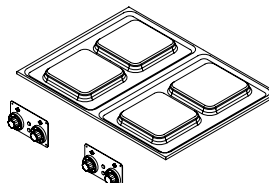


5,2 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**1.123,00**  
19 / 0,15

**PCQD-68ET**  
26030831

- PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre**
- Boiling unit threephase - N. 4 square plates
  - Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten
  - Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés
  - Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas cuadradas  
**cm. 80x60x5h**



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

**1.967,00**  
38 / 0,36

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

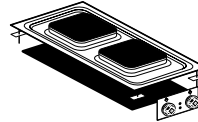
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

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

**PCQD-84ET** **PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre**  
28030431

- Boiling unit threephase - N. 2 square plates
- Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten
- Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés
- Sobre de cocción trifásico - N. 2 planchas cuadradas

**cm. 40x80x5h**



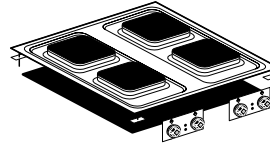
⚡ 8 kW  
400V~2N  
230V~3  
230V~  
50/60 Hz

**1.573,00**  
24 / 0,02

**PCQD-88ET** **PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre**  
28030831

- Boiling unit threephase - N. 4 square plates
- Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten
- Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés
- Sobre de cocción trifásico - N. 4 planchas cuadradas

**cm. 80x80x5h**



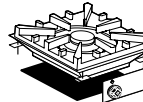
⚡ 16 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**2.908,00**  
48 / 0,04

**PCD-44G** **PIANO COTTURA 1 fuoco**  
24210450

- Boiling unit - 1 burner
- Kochplatte - 1 Kochstellen
- Rechaud - 1 feux vifs
- Sobre de cocción - 1 quemador

**cm. 40x40x14h**



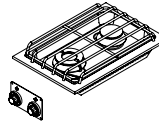
⚡ 10 kW  
8.600 kcal/h

**903,00**  
23 / 0,12

**PCD-64G** **PIANO COTTURA 2 fuochi**  
26210450

- Boiling unit - 2 burners
- kochplatte - 2 Kochstellen
- Rechaud - 2 feux vifs
- Sobre de cocción - 2 quemadores

**cm. 40x60x11h**



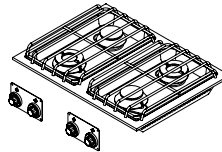
⚡ 13 kW  
11.180 kcal/h

**1.035,00**  
20 / 0,12

**PCD-68G** **PIANO COTTURA 4 fuochi**  
26210850

- Boiling unit - 4 burners
- kochplatte - 4 Kochstellen
- Rechaud - 4 feux vifs
- Sobre de cocción - 4 quemadores

**cm. 80x60x11h**



⚡ 22 kW  
18.920 kcal/h

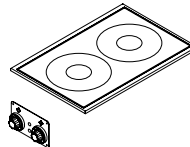
**1.948,00**  
40 / 0,36

**PCCD-64ET** **PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE**  
26030432

**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

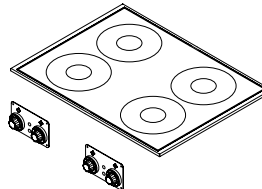
**1.194,00**  
12 / 0,12

**PCCD-68ET** **PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE**  
26030832

**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**

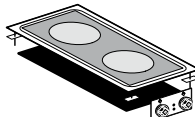


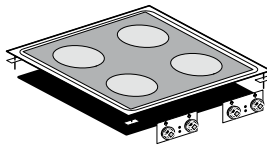
⚡ 10 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

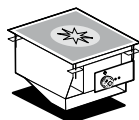
**1.780,00**  
40 / 0,25



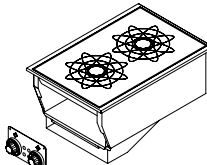
<b>MOD.</b> _____ <b>COD.</b> _____	<b>DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN</b> <b>DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES</b>	<b>POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA</b> <b>VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE</b>	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	<b>PREZZO/PRICE €</b> <b>PREIS/PRIX/PRECIO €</b> <small>KG / M<sup>3</sup></small>
--	---	---	---	--

<b>PCCD-84ET</b> 28030432	<b>PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE</b> <b>N. 2 zone - vetro cm.35x77</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77</li> <li>• Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm</li> <li>• Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones Verre cm.35x77</li> <li>• Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 2 zonas vidrio cm.35x77</li> </ul> <b>cm. 40x80x5h</b>		$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{€}}{\text{KG / M}^3}$
			6,8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	<b>1.952,00</b> 24 / 0,02

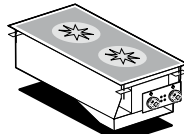
<b>PCCD-88ET</b> 28030832	<b>PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE</b> <b>N. 4 zone - vetro cm.75x77</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77</li> <li>• Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm</li> <li>• Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones Verre cm.75x77</li> <li>• Sobre de cocción trifásico vitrocerámica - 4 zonas vidrio cm.75x77</li> </ul> <b>cm. 80x80x5h</b>		$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{€}}{\text{KG / M}^3}$
			13,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	<b>3.420,00</b> 48 / 0,04

<b>PCID-44ET</b> 24030433	<b>PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE</b> <b>N. 1 zona - Vetro cm.35x35</b> <b>(non posizionare su forni o cassettiere)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Three-phase induction cooking - 1 zone - glass cm.35x35 (do not place on ovens or drawers)</li> <li>• Induktions-Kochplatte dreiphasig - 1 zone Glas 35x35 cm (nicht Platz auf Ofen oder Schubladen)</li> <li>• Plan de cuisson à induction triphasé N. 1 zone Verre cm.35x35 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)</li> <li>• Encimera inducción trifásica - 1 zona - Vidrio cm.35x35 (No coloque en los hornos o en los cajones)</li> </ul> <b>cm. 40x40x31h</b>		$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{€}}{\text{KG / M}^3}$
			5 kW 400V~3 50/60 Hz	<b>4.301,00</b> 18 / 0,08

<b>PCID-44ETD</b> 24030438	<b>COMANDI DIGITALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digital controls / • Digitale Steuerungen</li> <li>• Commandes numériques / • Controles digitales</li> </ul> <b>cm. 40x40x31h</b>		$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{€}}{\text{KG / M}^3}$
			5 kW 400V~3 50/60 Hz	<b>4.546,00</b> 18 / 0,08

<b>PCID-64ET</b> 26030433	<b>PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE</b> <b>N. 2 zone - Vetro cm.35x57 (non posizionare su forni o cassettiere)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Three-phase induction cooking - 2 zones glass cm.35x57 (do not place on ovens or drawers)</li> <li>• Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen Glas 35x57 cm (nicht Platz auf Ofen oder Schubladen)</li> <li>• Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones Verre cm.35x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs)</li> <li>• Encimera inducción trifásica - 2 zonas - Vidrio cm.35x57 (No coloque en los hornos o en los cajones)</li> </ul> <b>cm. 40x60x31h</b>		$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{€}}{\text{KG / M}^3}$
			10 kW 400V~3 50/60 Hz	<b>6.691,00</b> 20 / 0,08

<b>PCID-64ETD</b> 26030438	<b>COMANDI DIGITALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digital controls / • Digitale Steuerungen</li> <li>• Commandes numériques / • Controles digitales</li> </ul> <b>cm. 40x60x31h</b>		$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{€}}{\text{KG / M}^3}$
			10 kW 400V~3 50/60 Hz	<b>7.181,00</b> 20 / 0,08

<b>PCID-84ET</b> 28030433	<b>PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere)</b> 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 Ofen 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) <b>cm. 40x80x31h</b>		$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{€}}{\text{KG / M}^3}$
			10 kW 400V~3 50/60 Hz	<b>6.901,00</b> 25 / 0,2

<b>PCID-84ETD</b> 28030438	<b>COMANDI DIGITALI</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Digital controls / • Digitale Steuerungen</li> <li>• Commandes numériques / • Controles digitales</li> </ul> <b>cm. 40x80x31h</b>		$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{€}}{\text{KG / M}^3}$
			10 kW 400V~3 50/60 Hz	<b>7.391,00</b> 25 / 0,2

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

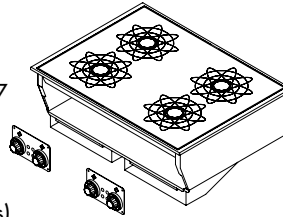
⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

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

**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 \_\_\_\_\_ **12.532,00**  
400V~3 \_\_\_\_\_ 40 / 0,36  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**PCID-68ETD**  
26030838

**COMANDI DIGITALI**

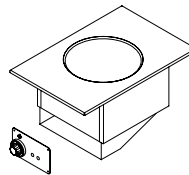
- Digital controls / • Digitale Steuerungen
  - Commandes numériques / • Controles digitales
- cm. 80x60x31h**

⚡ 20 kW \_\_\_\_\_ **13.512,00**  
400V~3 \_\_\_\_\_ 40 / 0,36  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **5.032,00**  
400V~3 \_\_\_\_\_ 20 / 0,08  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**PCIWD-64ETD**  
26030439

**COMANDI DIGITALI**

- Digital controls / • Digitale Steuerungen
  - Commandes numériques / • Controles digitales
- cm. 40x60x31h**

⚡ 5 kW \_\_\_\_\_ **5.277,00**  
400V~3 \_\_\_\_\_ 20 / 0,08  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **1.388,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 40 / 0,47  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **1.709,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 40 / 0,47  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**FSD-98ET**  
28500830

**Forno elettrico statico GN 2/1 cm. 68x73x34h**

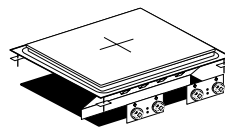
- Traditional electric oven GN 2/1 cm. 68x73x34h
  - Statischer Elektro-Backofen GN 2/1 cm. 68x73x34h
  - Four électrique statique GN 2/1 cm. 68x73x34h
  - Horno eléctrico estático GN 2/1 cm. 68x73x34h
- cm. 80x90**

⚡ 6,7 kW \_\_\_\_\_ **1.460,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 45 / 0,8  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**TPD-68ET**  
26120830

**TUTTA PIASTRA Piastra cm. 77x57 - 4 zone**

- Solid top - Plate cm. 77x57 - 4 zones
  - Kochplatten - Platte cm. 77x57 - 4 zonen
  - Toute plaque - Plaque cm. 77x57 - 4 zones
  - Placa de cocción - Placa cm. 77x57 - 4 zonas
- cm. 80x60x24h**

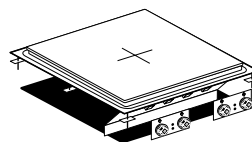


⚡ 10 kW \_\_\_\_\_ **2.552,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 80 / 0,36  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

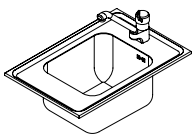
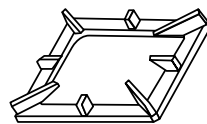
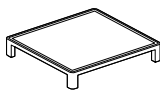

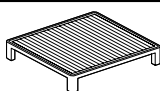

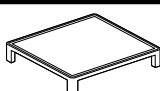

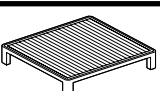

**TPD-88ET**  
28120830

**TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70x68 - 4 zone**


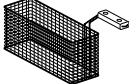
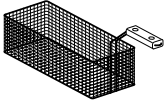
- Solid top - Plate cm. 70x68 - 4 zones
  - Kochplatten - Platte cm. 70x68 - 4 zonen
  - Toute plaque - Plaque cm. 70x68 - 4 zones
  - Placa de cocción - Placa cm. 70x68 - 4 zonas
- cm. 80x80x24h**



⚡ 13,6 kW \_\_\_\_\_ **3.182,00**  
400V~3N \_\_\_\_\_ 93 / 0,4  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

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
LAD-64 26020400	<b>LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 34x34x20h</b> • 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 <b>cm. 40x60x35h</b>				<b>725,00</b> 15 / 0,18
					
532005901	<b>GRIGLIA 1 FUOCO</b> • 1 flame grill • Rost 1 flamme • Frille 1 feu • Parilla 1 quemador				<b>86,00</b> 3 / 0,001
					
PLF 07590401	<b>PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 35x27</b>				<b>149,00</b> 9 / 0,005
					
PLF/2 07590421	<b>PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 35x57</b>				<b>294,00</b> 18 / 0,01
					
PRF 07590403	<b>PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 35x27</b>				<b>200,00</b> 9 / 0,005
					
PRF/2 07590423	<b>PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA</b> • 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 <b>cm. 35x57</b>				<b>327,00</b> 18 / 0,01
					
PLFT/7 08590451	<b>PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO</b> • Smooth griddle plate for grid rod • Fortkochplatte glatt für Gitterstab • Plaque lisse pour tige grille • Plancha lisa por red de varilla <b>cm. 35x27</b>				<b>149,00</b> 9 / 0,005
					
PLFT/72 08590471	<b>PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO</b> • 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 <b>cm. 35x57</b>				<b>294,00</b> 18 / 0,01
					
PRFT/7 08590453	<b>PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO</b> • Grooved griddle plate for grid rod • Fortkochplatte gerillt für Gitterstab • Plaque nervurée pour tige grille • Plancha estriada por red de varilla <b>cm. 35x27</b>				<b>200,00</b> 9 / 0,005
					
PRFT/72 08590473	<b>PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO</b> • 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 <b>cm. 35x57</b>				<b>327,00</b> 18 / 0,01
					

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
9580040	<p><b>KIT WOK - fiamma verticale solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills</li> <li>• KIT WOK - vertikaler Flamme Brenner und Roste aus Gusseisen</li> <li>• KIT WOK - verticale de la flamme seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte</li> <li>• KIT WOK - llama vertical - sólo 10 kW quemador y parrilas de hierro colado</li> </ul> <p><b>cm. Ø 26x 16h</b></p>				<b>332,00</b> 5 / 0,01
533009200	<p><b>GRIGLIA DI RIDUZIONE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduction</li> <li>• Reduzierstern</li> <li>• Grille de réduction</li> <li>• Rejilla de reducción</li> </ul> <p><b>cm. 25x25</b></p>				<b>30,00</b> 0,2 / 0,001
531032300	<p><b>CESTO 1/1 PER CP-74/78 - 2/3 PER CP-94/98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/1 for CP-74/78 - 2/3 for CP-94/98</li> <li>• Korb 1/1 für CP-74/78 - 2/3 für CP-94/98</li> <li>• Panier 1/1 pour CP-74/78 - 2/3 pour CP-94/98</li> <li>• Cesta 1/1 para CP-74/78 - 2/3 para CP-94/98</li> </ul> <p><b>cm. 29x32x20h</b></p>				<b>142,00</b> 2 / 0,028
531032400	<p><b>CESTO 1/2 PER CP-74/78</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for CP-74/78</li> <li>• Korb 1/2 für CP-74/78</li> <li>• Panier 1/2 pour CP-74/78</li> <li>• Cesta 1/2 para CP-74/78</li> </ul> <p><b>cm. 14x32x20h</b></p>				<b>92,00</b> 1,5 / 0,02
531032900	<p><b>CESTO 1/2 PER CP-74/78 - 1/3 PER CP-94/98</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/2 for CP-74/78 - 1/3 for CP-94/98</li> <li>• Korb 1/2 für CP-74/78 - 1/3 für CP-94/98</li> <li>• Panier 1/2 pour CP-74/78 - 1/3 pour CP-94/98</li> <li>• Cesta 1/2 para CP-74/78 - 1/3 para CP-94/98</li> </ul> <p><b>cm. 29x16x20h</b></p>				<b>95,00</b> 1,5 / 0,014
531032500	<p><b>CESTO 1/4 PER CP-74/78 1/6 PER CP-94/98 &amp; CPM-6G</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/4 for CP-74/78 1/6 for CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Korb 1/4 für CP-74/78 - 1/6 für CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Panier 1/4 pour CP-74/78 - 1/6 pour CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> <li>• Cesta 1/4 para CP-74/78 - 1/6 para CP-94/98 &amp; CPM-6G</li> </ul> <p><b>cm. 14x16x20h</b></p>				<b>69,00</b> 1 / 0,013
531032600	<p><b>CESTO 1/6 PER CP-74/78</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket 1/6 for CP-74/78</li> <li>• Korb 1/6 für CP-74/78</li> <li>• Panier 1/6 pour CP-74/78</li> <li>• Cesta 1/6 para CP-74/78</li> </ul> <p><b>cm. 14x10x20h</b></p>				<b>66,00</b> 0,7 / 0,005
531071100	<p><b>CESTO CON GANCIO 1/2 PER CP-74/78</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basket with hook 1/2 for CP-74/78</li> <li>• Korb mit Haken 1/2 für CP-74/78</li> <li>• Panier avec crochet 1/2 pour CP-74/78</li> <li>• Cesta con gancho 1/2 para CP-74/78</li> </ul> <p><b>cm. 14,5x29x20h</b></p>				<b>129,00</b> 1,5 / 0,02
531069300	<p><b>GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-74/78</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• support for baskets with hook for CP-74/78</li> <li>• Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-74/78</li> <li>• Soutien pour les paniers avec crochet pour CP-74/78</li> <li>• Soporte para cestas con gancho para CP-74/78</li> </ul> <p><b>cm. 30x33x41h</b></p>				<b>111,00</b> 3,5 / 0,04

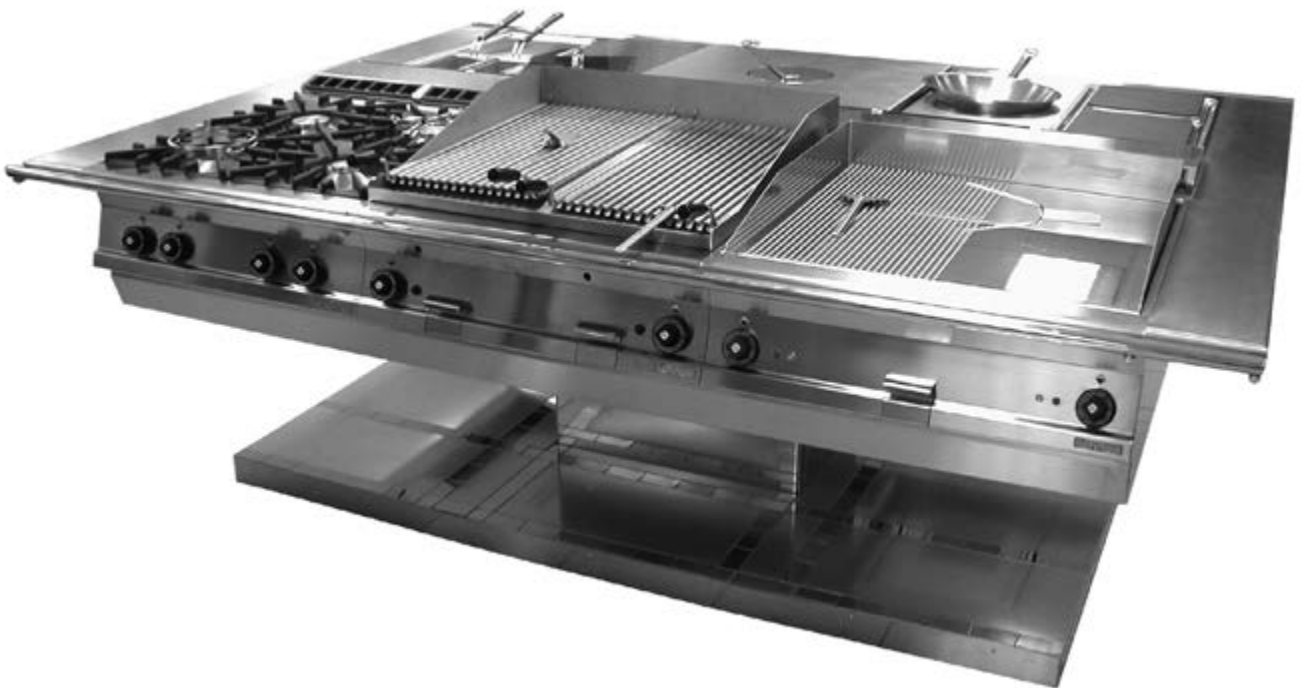
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ / $\frac{kW}{V \sim}$ $\frac{Hz}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>08550400</b>	<b>COPERCHIO BRF-74</b> • Lid BRF-74 • Deckel BRF-74 • Couvercle BRF-74 • Tapa BRF-74 <b>cm. 32x53x 5h</b>			<b>112,00</b> 2 / 0,02
<b>531013200</b>	<b>CESTO 1/2 PER F13-64E / F10T-63E</b> • 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 <b>cm. 10x30x12h</b>			<b>47,00</b> 0,7 / 0,016
<b>531041600</b>	<b>CESTINO 1/2 per F18-E &amp; F16P-G</b> • 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 <b>cm. 13,5x29x15h</b>			<b>60,00</b> 0,8 / 0,015



# ESTRUCTURAS SUSPENDIDAS

TODA LA LIGEREZA DE LA ROBUSTEZ

---

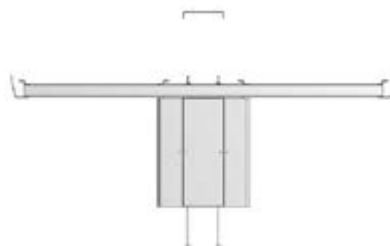


---

Una gama completa de sistemas para sostener y realizar estructuras suspendidas, que elevan indudablemente la calidad y belleza de todas las cocinas. HIGHLOTUS© permite la máxima libertad de composición en las líneas de cocción 70 y 90 para presentarse en suspendidas y para crear las mejores y más adecuadas combinaciones en versión de isla, monobloque o de pared.

# STRUTTURE A SBALZO

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>SB90T-2,0</b> 01509200	<b>STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 90T, 1 piede</b> • 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 <b>cm. 200x113,8x90h</b>	<b>2.939,00</b>
<b>SB90T-2,4</b> 01509240	<b>1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata</b> <b>cm. 240x113,8x90h</b>	<b>3.156,00</b>
<b>SB90T-2,8</b> 01509280	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 280x113,8x90h</b>	<b>4.465,00</b>
<b>SB90T-3,2</b> 01509320	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 320x113,8x90h</b>	<b>4.681,00</b>
<b>SB90T-3,6</b> 01509360	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 360x113,8x90h</b>	<b>4.898,00</b>
<b>SB90T-4,0</b> 01509400	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 400x113,8x90h</b>	<b>5.114,00</b>
<b>SB90T-4,4</b> 01509440	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 440x113,8x90h</b>	<b>5.330,00</b>
<b>SB90T-4,8</b> 01509480	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 480x113,8x90h</b>	<b>5.547,00</b>
<b>SB90T-5,2</b> 01509520	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 520x113,8x90h</b>	<b>5.763,00</b>
<b>SB90T-5,6</b> 01509560	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 560x113,8x90h</b>	<b>5.979,00</b>
<b>SB90T-6,0</b> 01509600	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 600x113,8x90h</b>	<b>6.195,00</b>
<b>SB99T-2,0</b> 01599200	<b>STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 90T, 1 piede</b> • 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 <b>cm. 200x200x90h</b>	<b>3.248,00</b>
<b>SB99T-2,4</b> 01599240	<b>1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata</b> <b>cm. 240x200x90h</b>	<b>3.536,00</b>
<b>SB99T-2,8</b> 01599280	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 280x200x90h</b>	<b>4.879,00</b>
<b>SB99T-3,2</b> 01599320	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 320x200x90h</b>	<b>5.166,00</b>
<b>SB99T-3,6</b> 01599360	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 360x200x90h</b>	<b>5.454,00</b>
<b>SB99T-4,0</b> 01599400	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 400x200x90h</b>	<b>5.742,00</b>
<b>SB99T-4,4</b> 01599440	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 440x200x90h</b>	<b>6.030,00</b>
<b>SB99T-4,8</b> 01599480	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 480x200x90h</b>	<b>6.317,00</b>
<b>SB99T-5,2</b> 01599520	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 520x200x90h</b>	<b>6.605,00</b>
<b>SB99T-5,6</b> 01599560	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 560x200x90h</b>	<b>6.893,00</b>
<b>SB99T-6,0</b> 01599600	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 600x200x90h</b>	<b>7.180,00</b>


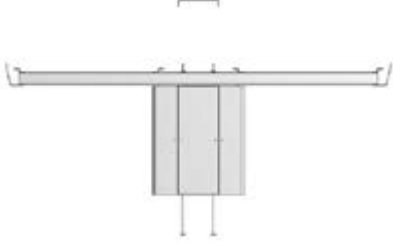


# STRUTTURE A SBALZO

MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

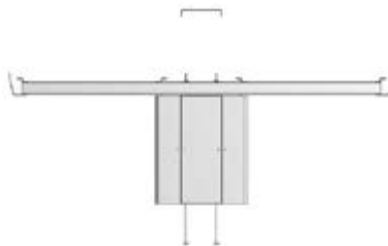
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO  
KG / M<sup>3</sup>

<b>SB70T-2,0</b> 01507200	<b>STRUTTURA SBALZO 1 LATO SERIE 70T, 1 piede</b> • Cantilever structure 1 side S70T, 1 foot • Brückenstrukture 1 seite S70T, 1 steher • Structure suspendues 1 coté S70T, 1 pied • Estructura suspendida 1 lado S70T, 1 pata <b>cm. 200x 93,8x90h</b>		<b>2.939,00</b>
<b>SB70T-2,4</b> 01507240	<b>1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata</b> <b>cm. 240x93,8x90h</b>		<b>3.156,00</b>
<b>SB70T-2,8</b> 01507280	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 280x93,8x90h</b>		<b>4.465,00</b>
<b>SB70T-3,2</b> 01507320	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 320x93,8x90h</b>		<b>4.681,00</b>
<b>SB70T-3,6</b> 01507360	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 360x93,8x90h</b>		<b>4.898,00</b>
<b>SB70T-4,0</b> 01507400	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 400x93,8x90h</b>		<b>5.114,00</b>
<b>SB70T-4,4</b> 01507440	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 440x93,8x90h</b>		<b>5.330,00</b>
<b>SB70T-4,8</b> 01507480	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 480x93,8x90h</b>		<b>5.547,00</b>
<b>SB70T-5,2</b> 01507520	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 520x93,8x90h</b>		<b>5.763,00</b>
<b>SB70T-5,6</b> 01507560	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 560x93,8x90h</b>		<b>5.979,00</b>
<b>SB70T-6,0</b> 01507600	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 600x93,8x90h</b>		<b>6.195,00</b>
<b>SB77T-2,0</b> 01577200	<b>STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T, 1 piede</b> • Cantilever structure 2 sides S70T, 1 foot • Brückenstrukture 2 seiten S70T, 1 steher • Structure suspendues 2 cotés S70T, 1 pied • Estructura suspendida 2 lados S70T, 1 pata <b>cm. 200x 160x90h</b>		<b>3.248,00</b>
<b>SB77T-2,4</b> 01577240	<b>1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata</b> <b>cm. 240x160x90h</b>		<b>3.536,00</b>
<b>SB77T-2,8</b> 01577280	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 280x160x90h</b>		<b>4.879,00</b>
<b>SB77T-3,2</b> 01577320	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 320x160x90h</b>		<b>5.166,00</b>
<b>SB77T-3,6</b> 01577360	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 360x160x90h</b>		<b>5.454,00</b>
<b>SB77T-4,0</b> 01577400	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 400x160x90h</b>		<b>5.742,00</b>
<b>SB77T-4,4</b> 01577440	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 440x160x90h</b>		<b>6.030,00</b>
<b>SB77T-4,8</b> 01577480	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 480x160x90h</b>		<b>6.317,00</b>
<b>SB77T-5,2</b> 01577520	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 520x160x90h</b>		<b>6.605,00</b>
<b>SB77T-5,6</b> 01577560	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 560x160x90h</b>		<b>6.893,00</b>
<b>SB77T-6,0</b> 01577600	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 600x160x90h</b>		<b>7.180,00</b>

# STRUTTURE A SBALZO

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>SB79T-2,0</b> 01579200	<b>STRUTTURA SBALZO 2 LATI SERIE 70T/90T, 1 piede</b> • 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 <b>cm. 200x 180x90h</b>	<b>3.248,00</b>
<b>SB79T-2,4</b> 01579240	<b>1 piede / • 1 foot / • 1 steher / • 1 pied / • 1 pata</b> <b>cm. 240x180x90h</b>	<b>3.536,00</b>
<b>SB79T-2,8</b> 01579280	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 280x180x90h</b>	<b>4.879,00</b>
<b>SB79T-3,2</b> 01579320	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 320x180x90h</b>	<b>5.166,00</b>
<b>SB79T-3,6</b> 01579360	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 360x180x90h</b>	<b>5.454,00</b>
<b>SB79T-4,0</b> 01579400	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 400x180x90h</b>	<b>5.742,00</b>
<b>SB79T-4,4</b> 01579440	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 440x180x90h</b>	<b>6.030,00</b>
<b>SB79T-4,8</b> 01579480	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 480x180x90h</b>	<b>6.317,00</b>
<b>SB79T-5,2</b> 01579520	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 520x180x90h</b>	<b>6.605,00</b>
<b>SB79T-5,6</b> 01579560	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 560x180x90h</b>	<b>6.893,00</b>
<b>SB79T-6,0</b> 01579600	<b>2 piedi / • 2 feet / • 2 stehern / • 2 pieds / • 2 patas</b> <b>cm. 600x180x90h</b>	<b>7.180,00</b>



## 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

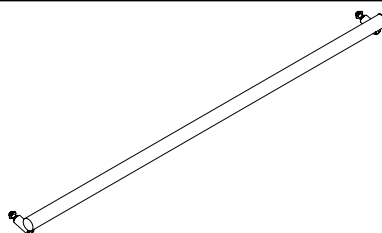
- Overprice for assembly of a stand unit. attention: in case of mounting over structure for 2,0/2,4 mt, the latter will be produced with two feet.
- Preiserhöhung für die montage von eine stand gerat. achtung: für den einbau auf strukturen von 2,0/2,4 meter, werden diese mit 2 fusse geliefert.
- Augmentation 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



**223,00**

## CORRIMANO

- Handrail
  - Hand lauf
  - Main courante
  - Pasamano
- a mt.**



**310,00**

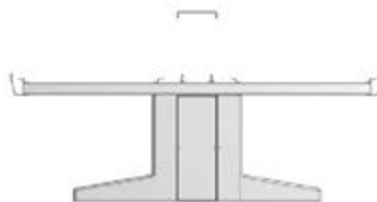
**TUTTE LE STRUTTURE A SBALZO SONO PREVISTE PER FISSAGGIO A TERRA, IN ALTERNATIVA PUO' ESSERE FORNITO UN KIT PER RENDERLE AUTOPORTANTI (SOLO PER STRUTTURE CON DUE PIEDI)**

- 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**



**1.080,00**

**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**



**936,00**



# STRUTTURE A SBALZO

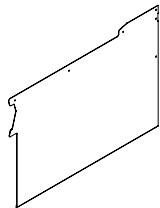
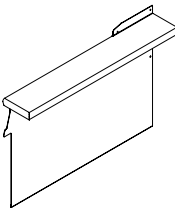
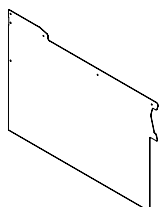
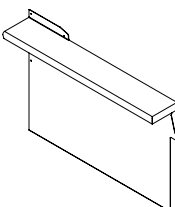
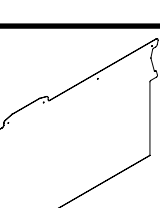
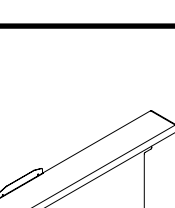
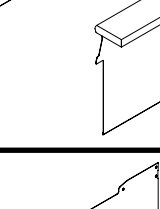
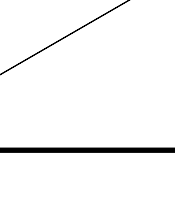
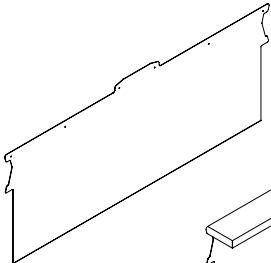
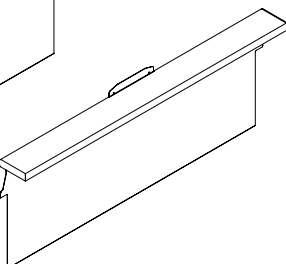
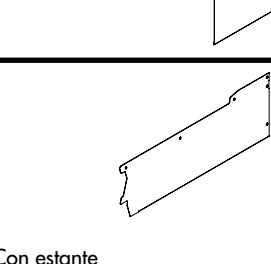
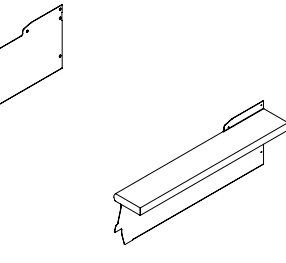
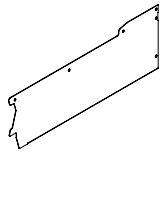
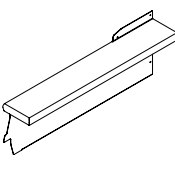
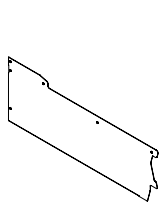
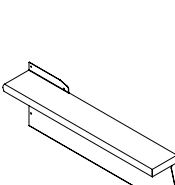
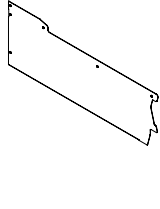
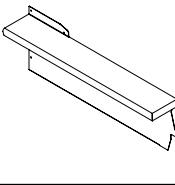
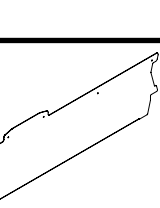
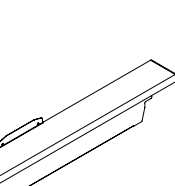
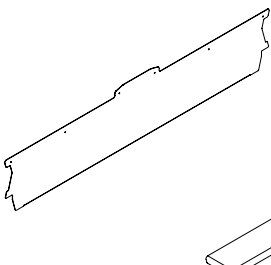
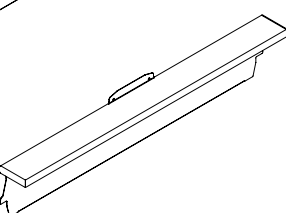
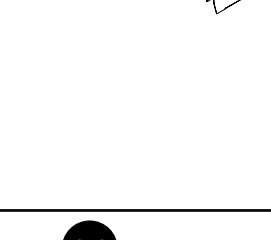

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>SB90-FDX</b> 01609000	<b>TESTATA 1 LATO SERIE 90 DX</b> • Head 1 side S90 DX • Abschluss element 1 seite S90 DX • Element de jonction 1 coté S90 DX • Embellecedor 1 lado S90 DX	<b>323,00</b>
<b>SB90-FPDX</b> 01609010	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>	<b>583,00</b>
<b>SB90-FSX</b> 01609001	<b>TESTATA 1 LATO SERIE 90 SX</b> • Head 1 side S90 SX • Abschluss element 1 seite S90 SX • Element de jonction 1 coté S90 SX • Embellecedor 1 lado S90 SX	<b>323,00</b>
<b>SB90-FPSX</b> 01609011	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>	<b>583,00</b>
<b>SB99-F</b> 01699002	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 90</b> • Head 2 sides S90 • Abschluss element seiten S90 • Element de jonction 2 cotés S90 • Embellecedor 2 lados S90	<b>482,00</b>
<b>SB99-FP</b> 01699012	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>	<b>780,00</b>
<b>SB90T-FDX</b> 01709000	<b>TESTATA 1 LATO SERIE 90TOP DX</b> • Head 1 side S90TOP DX • Abschluss element 1 seite S90TOP DX • Element de jonction 1 coté S90TOP DX • Embellecedor 1 lado S90TOP DX	<b>222,00</b>
<b>SB90T-FPDX</b> 01709010	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>	<b>482,00</b>
<b>SB90T-FSX</b> 01709001	<b>TESTATA 1 LATO SERIE 90TOP SX</b> • Head 1 side S90TOP SX • Abschluss element 1 seite S90TOP SX • Element de jonction 1 coté S90TOP SX • Embellecedor 1 lado S90TOP SX	<b>222,00</b>
<b>SB90T-FPSX</b> 01709011	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>	<b>482,00</b>
<b>SB99T-F</b> 01799002	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP</b> • Head 2 sides S90TOP • Abschluss element seiten S90TOP • Element de jonction 2 cotés S90TOP • Embellecedor 2 lados S90TOP	<b>297,00</b>
<b>SB99T-FP</b> 01799012	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>	<b>594,00</b>

# STRUTTURE A SBALZO

MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

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

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

<b>SB70-FDX</b> 01607000	<b>TESTATA 1 LATO SERIE 70 DX</b> • Head 1 side S70 DX • Abschluss element 1 seite S70 DX • Element de jonction 1 coté S70 DX • Embellecedor 1 lado S70 DX			<b>291,00</b>
<b>SB70-FPDX</b> 01607010	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>542,00</b>
<b>SB70-FSX</b> 01607001	<b>TESTATA 1 LATO SERIE 70 SX</b> • Head 1 side S70 SX • Abschluss element 1 seite S70 SX • Element de jonction 1 coté S70 SX • Embellecedor 1 lado S70 SX			<b>291,00</b>
<b>SB70-FPSX</b> 01607011	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>542,00</b>
<b>SB77-F</b> 01677002	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70</b> • Head 2 sides S70 • Abschluss element seiten S70 • Element de jonction 2 cotés S70 • Embellecedor 2 lados S70			<b>408,00</b>
<b>SB77-FP</b> 01677012	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>687,00</b>
<b>SB70T-FDX</b> 01707000	<b>TESTATA 1 LATO SERIE 70TOP DX</b> • Head 1 side S70TOP DX • Abschluss element 1 seite S70TOP DX • Element de jonction 1 coté S70TOP DX • Embellecedor 1 lado S70TOP DX			<b>205,00</b>
<b>SB70T-FPDX</b> 01707010	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>454,00</b>
<b>SB70T-FSX</b> 01707001	<b>TESTATA 1 LATO SERIE 70TOP SX</b> • Head 1 side S70TOP SX • Abschluss element 1 seite S70TOP SX • Element de jonction 1 coté S70TOP SX • Embellecedor 1 lado S70TOP SX			<b>205,00</b>
<b>SB70T-FPSX</b> 01707011	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>454,00</b>
<b>SB77T-F</b> 01777002	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP</b> • Head 2 sides S70TOP • Abschluss element seiten S70TOP • Element de jonction 2 cotés S70TOP • Embellecedor 2 lados S70TOP			<b>260,00</b>
<b>SB77T-FP</b> 01777012	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>539,00</b>

# STRUTTURE A SBALZO

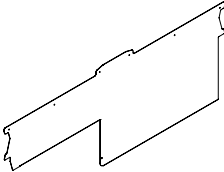
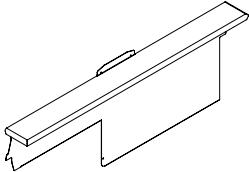
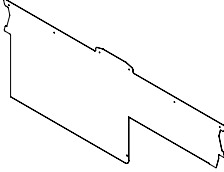
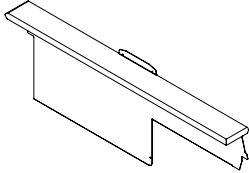
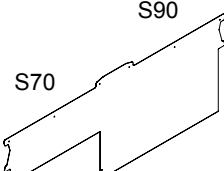
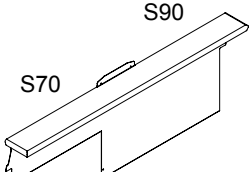
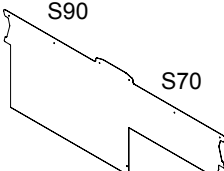
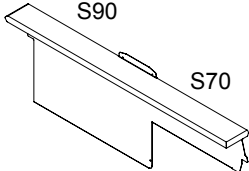
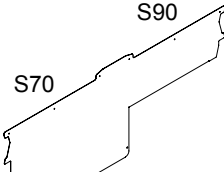
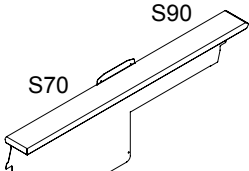
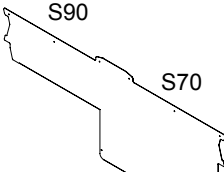
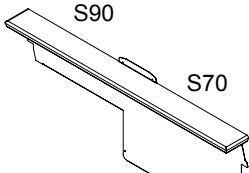
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>SB79-FDX</b> 01679000	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 DX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Head 2 sides S70/S90 DX</li> <li>• Abschluss element seiten S70/S90 DX</li> <li>• Element de jonction 2 cotés S70/S90 DX</li> <li>• Embellecedor 2 lados S70/S90 DX</li> </ul>	<b>445,00</b>
<b>SB79-FPDX</b> 01679010	<b>CON PIANETTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante</li> </ul> <b>cm. 20</b>	<b>731,00</b>
<b>SB79-FSX</b> 01679001	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 SX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Head 2 sides S70/S90 SX</li> <li>• Abschluss element seiten S70/S90 SX</li> <li>• Element de jonction 2 cotés S70/S90 SX</li> <li>• Embellecedor 2 lados S70/S90 SX</li> </ul>	<b>445,00</b>
<b>SB79-FPSX</b> 01679011	<b>CON PIANETTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante</li> </ul> <b>cm. 20</b>	<b>731,00</b>
<b>SB79T-FDX</b> 01779000	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90TOP DX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Head 2 sides S70TOP/S90TOP DX</li> <li>• Abschluss element seiten S70TOP/S90TOP DX</li> <li>• Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90TOP DX</li> <li>• Embellecedor 2 lados S70TOP/S90TOP DX</li> </ul>	<b>279,00</b>
<b>SB79T-FPDX</b> 01779010	<b>CON PIANETTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante</li> </ul> <b>cm. 20</b>	<b>565,00</b>
<b>SB79T-FSX</b> 01779001	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90TOP SX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Head 2 sides S70TOP/S90TOP SX</li> <li>• Abschluss element seiten S70TOP/S90TOP SX</li> <li>• Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90TOP SX</li> <li>• Embellecedor 2 lados S70TOP/S90TOP SX</li> </ul>	<b>279,00</b>
<b>SB79T-FPSX</b> 01779011	<b>CON PIANETTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante</li> </ul> <b>cm. 20</b>	<b>565,00</b>
<b>SB99TM-FDX</b> 01899000	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/90 DX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Head 2 sides S90TOP/S90 DX</li> <li>• Abschluss element seiten S90TOP/S90 DX</li> <li>• Element de jonction 2 cotés S90TOP/S90 DX</li> <li>• Embellecedor 2 lados S90TOP/S90 DX</li> </ul>	<b>402,00</b>
<b>SB99TM-FPDX</b> 01899010	<b>CON PIANETTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante</li> </ul> <b>cm. 20</b>	<b>701,00</b>
<b>SB99TM-FSX</b> 01899001	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/90 SX</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Head 2 sides S90TOP/S90 SX</li> <li>• Abschluss element seiten S90TOP/S90 SX</li> <li>• Element de jonction 2 cotés S90TOP/S90 SX</li> <li>• Embellecedor 2 lados S90TOP/S90 SX</li> </ul>	<b>402,00</b>
<b>SB99TM-FPSX</b> 01899011	<b>CON PIANETTO</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante</li> </ul> <b>cm. 20</b>	<b>701,00</b>

# STRUTTURE A SBALZO

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>SB77TM-FDX</b> 01877000	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 DX</b> • Head 2 sides S70TOP/S70 DX • Abschluss element seiten S70TOP/S70 DX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 DX • Embellecedor 2 lados S70TOP/S70 DX			<b>348,00</b>
<b>SB77TM-FPDX</b> 01877010	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>625,00</b>
<b>SB77TM-FSX</b> 01877001	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/70 SX</b> • Head 2 sides S70TOP/S70 SX • Abschluss element seiten S70TOP/S70 SX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S70 SX • Embellecedor 2 lados S70TOP/S70 SX			<b>348,00</b>
<b>SB77TM-FPSX</b> 01877011	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>625,00</b>
<b>SB79TM-FDX</b> 01879000	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 DX</b> • Head 2 sides S70TOP/S90 DX • Abschluss element seiten S70TOP/S90 DX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 DX • Embellecedor 2 lados S70TOP/S90 DX			<b>393,00</b>
<b>SB79TM-FPDX</b> 01879010	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>691,00</b>
<b>SB79TM-FSX</b> 01879001	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 70TOP/90 SX</b> • Head 2 sides S70TOP/S90 SX • Abschluss element seiten S70TOP/S90 SX • Element de jonction 2 cotés S70TOP/S90 SX • Embellecedor 2 lados S70TOP/S90 SX			<b>393,00</b>
<b>SB79TM-FPSX</b> 01879011	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>691,00</b>
<b>SB97TM-FDX</b> 01897000	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 DX</b> • Head 2 sides S90TOP/S70 DX • Abschluss element seiten S90TOP/S70 DX • Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 DX • Embellecedor 2 lados S90TOP/S70 DX			<b>341,00</b>
<b>SB97TM-FPDX</b> 01897010	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>619,00</b>
<b>SB97TM-FSX</b> 01897001	<b>TESTATA 2 LATI SERIE 90TOP/70 SX</b> • Head 2 sides S90TOP/S70 SX • Abschluss element seiten S90TOP/S70 SX • Element de jonction 2 cotés S90TOP/S70 SX • Embellecedor 2 lados S90TOP/S70 SX			<b>341,00</b>
<b>SB97TM-FPSX</b> 01897011	<b>CON PIANETTO</b> • With shelf / • Mit ablage / • Avec etagere / • Con estante <b>cm. 20</b>			<b>619,00</b>

# CAMPANAS ASPIRACIÓN

**ASPIRANTES, EN PARED  
Y CENTRALES**

---



---

Gracias a la amplia gama de modelos y accesorios, a su fácil montaje e instalación, a la falta de ruido durante el funcionamiento y a su fácil limpieza, las campanas Lotus son ideales para integrarse en cualquier ambiente y mantener las cocinas más saludables.

Fabricadas en acero inox AISI 304 con acabado Scotch-Brite.  
Todas las campanas están equipadas con filtros de lamas de acero inox.



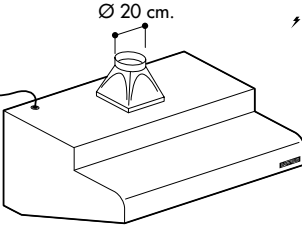
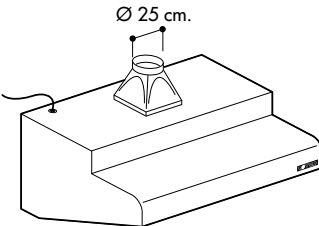
MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

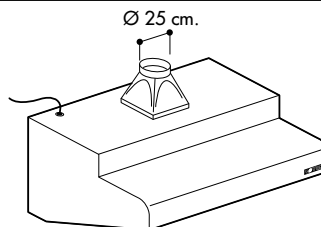
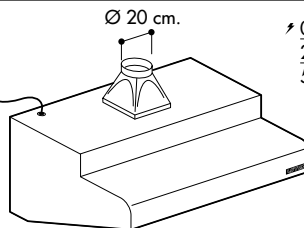
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW kcal/h  
230V~  
50/60 Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>K-6S</b> 30000600	<b>CAPPA A PARETE completa di motore aspirante, regolatore di velocità e lampada. Portata 900 mc/h</b> • 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 <b>cm. 60x72x50h</b>		⚡ 0,563 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>1.602,00</b> 35 / 0,32
<b>K-8S</b> 30000800	<b>Portata 1000 mc/h</b> • 1000 mc/h / • 1000 mc/h • 1000 mc/h / • 1000 mc/h <b>cm. 80x72x50h</b>			<b>1.663,00</b> 39 / 0,42
<b>K-9S</b> 30000900	<b>Portata 1100 mc/h</b> • 1100 mc/h / • 1100 mc/h • 1100 mc/h / • 1100 mc/h <b>cm. 90x72x50h</b>			<b>1.818,00</b> 40 / 0,47
<b>K-10S</b> 30001000	<b>Portata 1200 mc/h</b> • 1200 mc/h / • 1200 mc/h • 1200 mc/h / • 1200 mc/h <b>cm. 100x72x50h</b>		⚡ 0,570 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>1.885,00</b> 42 / 0,52
<b>K-12S</b> 30001200	<b>Portata 1300 mc/h</b> • 1300 mc/h / • 1300 mc/h • 1300 mc/h / • 1300 mc/h <b>cm. 120x72x50h</b>			<b>1.961,00</b> 45 / 0,62
<b>K-14S</b> 30001400	<b>Portata 1500 mc/h</b> • 1500 mc/h / • 1500 mc/h • 1500 mc/h / • 1500 mc/h <b>cm. 140x72x50h</b>			<b>2.120,00</b> 51 / 0,71
<b>K-15S</b> 30001500	<b>Portata 2000 mc/h</b> • 2000 mc/h / • 2000 mc/h • 2000 mc/h / • 2000 mc/h <b>cm. 150x72x50h</b>		⚡ 0,846 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>2.244,00</b> 61 / 0,76
<b>K-16S</b> 30001600	<b>Portata 2100 mc/h</b> • 2100 mc/h / • 2100 mc/h • 2100 mc/h / • 2100 mc/h <b>cm. 160x72x50h</b>			<b>2.292,00</b> 63 / 0,81
<b>K-18S</b> 30001800	<b>Portata 2200 mc/h</b> • 2200 mc/h / • 2200 mc/h • 2200 mc/h / • 2200 mc/h <b>cm. 180x72x50h</b>		⚡ 0,864 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>2.431,00</b> 65 / 0,9
<b>K-20S</b> 30002000	<b>Portata 2500 mc/h</b> • 2500 mc/h / • 2500 mc/h • 2500 mc/h / • 2500 mc/h <b>cm. 200x72x50h</b>			<b>2.480,00</b> 68 / 1
<b>K-22S</b> 30002200	<b>Portata 2300 mc/h</b> • 2300 mc/h / • 2300 mc/h • 2300 mc/h / • 2300 mc/h <b>cm. 220x72x50h</b>			<b>2.543,00</b> 72 / 1,1
<b>K-24S</b> 30002400	<b>Portata 2400 mc/h</b> • 2400 mc/h / • 2400 mc/h • 2400 mc/h / • 2400 mc/h <b>cm. 240x72x50h</b>		⚡ 0,886 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>2.699,00</b> 75 / 1,2
<b>K-26S</b> 30002600	<b>Portata 2450 mc/h</b> • 2450 mc/h / • 2450 mc/h • 2450 mc/h / • 2450 mc/h <b>cm. 260x72x50h</b>			<b>2.793,00</b> 78 / 1,3
<b>K-28S</b> 30002800	<b>Portata 2500 mc/h</b> • 2500 mc/h / • 2500 mc/h • 2500 mc/h / • 2500 mc/h <b>cm. 280x72x50h</b>			<b>2.853,00</b> 81 / 1,4
<b>K-30S</b> 30003000	<b>Portata 2600 mc/h</b> • 2600 mc/h / • 2600 mc/h • 2600 mc/h / • 2600 mc/h <b>cm. 300x72x50h</b>			<b>3.013,00</b> 84 / 1,5

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/PRIX/PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>KE-8S</b> 30000801	<b>CAPPA A PARETE completa di motore aspirante, regolatore di velocità e lampada. Portata 1000 mc/h</b> • Wall hood complete of motor, speed-control and light. 1000 mc/h • Wandhaube mit Motor, Geschwindigkeitsregler und Beleuchtung. 1000 mc/h • Hotte murale complète de moteur, régulateur de vitesse et lampe. 1000 mc/h • Campana mural completa del motor aspirante, regulador de velocidad y lámpara. 1000 mc/h <b>cm. 80x85x50h</b>		$\frac{0,563 \text{ kW}}{230\text{V~}}$ 50/60 Hz	<b>1.753,00</b> 41 / 0,5
<b>KE-10S</b> 30001001	<b>Portata 1200 mc/h</b> • 1200 mc/h / • 1200 mc/h • 1200 mc/h / • 1200 mc/h <b>cm. 100x85x50h</b>		$\frac{0,570 \text{ kW}}{230\text{V~}}$ 50/60 Hz	<b>1.990,00</b> 42 / 0,61
<b>KE-12S</b> 30001201	<b>Portata 1300 mc/h</b> • 1300 mc/h / • 1300 mc/h • 1300 mc/h / • 1300 mc/h <b>cm. 120x85x50h</b>			<b>2.075,00</b> 44 / 0,73
<b>KE-14S</b> 30001401	<b>Portata 1500 mc/h</b> • 1500 mc/h / • 1500 mc/h • 1500 mc/h / • 1500 mc/h <b>cm. 140x85x50h</b>			<b>2.242,00</b> 54 / 0,84
<b>KE-16S</b> 30001601	<b>Portata 2100 mc/h</b> • 2100 mc/h / • 2100 mc/h • 2100 mc/h / • 2100 mc/h <b>cm. 160x85x50h</b>		$\frac{0,846 \text{ kW}}{230\text{V~}}$ 50/60 Hz	<b>2.408,00</b> 66 / 0,96
<b>KE-18S</b> 30001801	<b>Portata 2200 mc/h</b> • 2200 mc/h / • 2200 mc/h • 2200 mc/h / • 2200 mc/h <b>cm. 180x85x50h</b>		$\frac{0,864 \text{ kW}}{230\text{V~}}$ 50/60 Hz	<b>2.579,00</b> 68 / 1,1
<b>KE-20S</b> 30002001	<b>Portata 2500 mc/h</b> • 2500 mc/h / • 2500 mc/h • 2500 mc/h / • 2500 mc/h <b>cm. 200x85x50h</b>			<b>2.629,00</b> 71 / 1,18
<b>KE-22S</b> 30002201	<b>Portata 2300 mc/h</b> • 2300 mc/h / • 2300 mc/h • 2300 mc/h / • 2300 mc/h <b>cm. 220x85x50h</b>			<b>2.697,00</b> 75 / 1,3
<b>KE-24S</b> 30002401	<b>Portata 2400 mc/h</b> • 2400 mc/h / • 2400 mc/h • 2400 mc/h / • 2400 mc/h <b>cm. 240x85x50h</b>		$\frac{0,886 \text{ kW}}{230\text{V~}}$ 50/60 Hz	<b>2.917,00</b> 78 / 1,42
<b>KE-26S</b> 30002601	<b>Portata 2450 mc/h</b> • 2450 mc/h / • 2450 mc/h • 2450 mc/h / • 2450 mc/h <b>cm. 260x85x50h</b>			<b>2.966,00</b> 82 / 1,54
<b>KE-28S</b> 30002801	<b>Portata 2500 mc/h</b> • 2500 mc/h / • 2500 mc/h • 2500 mc/h / • 2500 mc/h <b>cm. 280x85x50h</b>			<b>3.036,00</b> 85 / 1,66
<b>KE-30S</b> 30003001	<b>Portata 2600 mc/h</b> • 2600 mc/h / • 2600 mc/h • 2600 mc/h / • 2600 mc/h <b>cm. 300x85x50h</b>			<b>3.205,00</b> 88 / 1,77



MOD. \_\_\_\_\_  
COD.

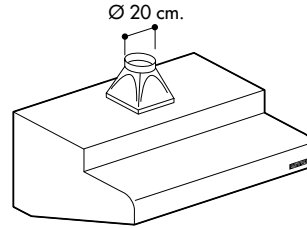
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN  
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$   $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**

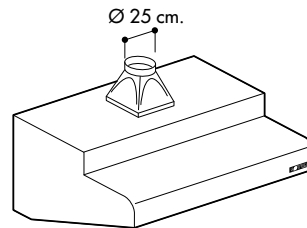


**693,00**  
24 / 0,32

**K-8**  
30010800 **cm. 80x72x50h**  
**K-9**  
30010900 **cm. 90x72x50h**  
**K-10**  
30011000 **cm. 100x72x50h**  
**K-12**  
30011200 **cm. 120x72x50h**  
**K-14**  
30011400 **cm. 140x72x50h**

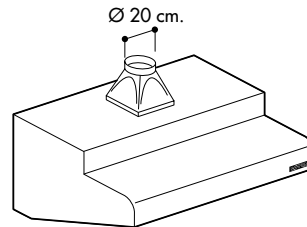
**793,00**  
27 / 0,42  
**910,00**  
28 / 0,47  
**975,00**  
30 / 0,52  
**1.054,00**  
33 / 0,62  
**1.179,00**  
41 / 0,71

**K-15**  
30011500 **cm. 150x72x50h**  
**K-16**  
30011600 **cm. 160x72x50h**  
**K-18**  
30011800 **cm. 180x72x50h**  
**K-20**  
30012000 **cm. 200x72x50h**  
**K-22**  
30012200 **cm. 220x72x50h**  
**K-24**  
30012400 **cm. 240x72x50h**  
**K-26**  
30012600 **cm. 260x72x50h**  
**K-28**  
30012800 **cm. 280x72x50h**  
**K-30**  
30013000 **cm. 300x72x50h**



**1.211,00**  
43 / 0,76  
**1.256,00**  
44 / 0,81  
**1.411,00**  
46 / 0,9  
**1.462,00**  
49 / 1  
**1.522,00**  
52 / 1,1  
**1.648,00**  
55 / 1,2  
**1.740,00**  
58 / 1,3  
**1.804,00**  
61 / 1,4  
**1.961,00**  
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**

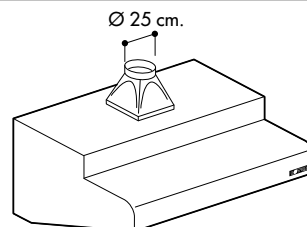


**857,00**  
29 / 0,5

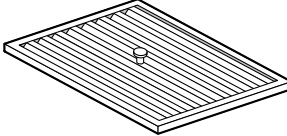
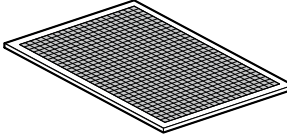
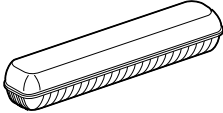
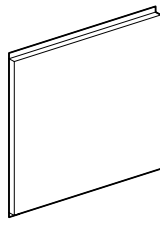
**KE-10**  
30011001 **cm. 100x85x50h**  
**KE-12**  
30011201 **cm. 120x85x50h**  
**KE-14**  
30011401 **cm. 140x85x50h**

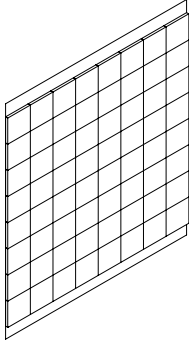
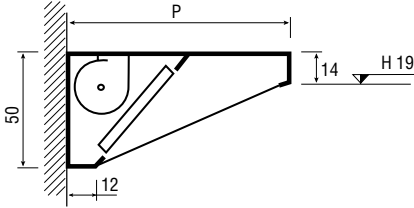
**1.055,00**  
32 / 0,61  
**1.142,00**  
35 / 0,73  
**1.314,00**  
44 / 0,84

**KE-16**  
30011601 **cm. 160x85x50h**  
**KE-18**  
30011801 **cm. 180x85x50h**  
**KE-20**  
30012001 **cm. 200x85x50h**  
**KE-22**  
30012201 **cm. 220x85x50h**  
**KE-24**  
30012401 **cm. 240x85x50h**  
**KE-26**  
30012601 **cm. 260x85x50h**  
**KE-28**  
30012801 **cm. 280x85x50h**  
**KE-30**  
30013001 **cm. 300x85x50h**



**1.359,00**  
47 / 0,96  
**1.527,00**  
49 / 1,1  
**1.581,00**  
52 / 1,18  
**1.648,00**  
55 / 1,3  
**1.782,00**  
58 / 1,42  
**1.884,00**  
62 / 1,54  
**1.953,00**  
65 / 1,66  
**2.123,00**  
68 / 1,77

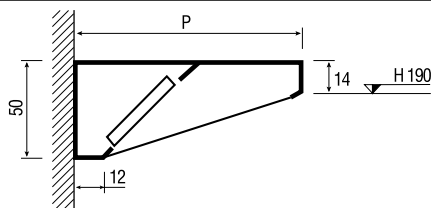
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>MA6/14</b> 30020010	<b>MOTORE ASPIRANTE 1500 mc/h per K&amp;KE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extractor motor singlephase 1500 mc/h</li> <li>• Absaugmotor einphasig 1500 mc/h</li> <li>• Moteur d'aspiration monophasé 1500 mc/h</li> <li>• Motor aspirante monofásico 1500 mc/h</li> </ul>		$\frac{0,552 \text{ KW}}{230\text{V}\sim}$ 50/60 Hz	<b>603,00</b> 10 / 0,05
<b>MA15/30</b> 30020011	<b>MOTORE ASPIRANTE 2600 mc/h per K&amp;KE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Extractor motor singlephase 2600 mc/h</li> <li>• Absaugmotor einphasig 2600 mc/h</li> <li>• Moteur d'aspiration monophasé 2600 mc/h</li> <li>• Motor aspirante monofásico 2600 mc/h</li> </ul>		$\frac{0,828 \text{ KW}}{230\text{V}\sim}$ 50/60 Hz	<b>654,00</b> 16 / 0,06
<b>SIK 5/4</b> 30201201	<b>FILTRO LABIRINTO PER K&amp;KE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Labyrinth filter</li> <li>• Labyrinthfilter</li> <li>• Filtre à labyrinthe</li> <li>• Filtro de laberinto</li> </ul> <b>cm. 40x50x2,5h</b>			<b>137,00</b> 2 / 0,007
<b>SR 5/4</b> 30201202	<b>FILTRO RETE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Net filter</li> <li>• Netzfilter</li> <li>• Filtre en réseau</li> <li>• Filtro de malla</li> </ul> <b>cm. 40x50x1,2h</b>			<b>107,00</b> 1 / 0,0015
<b>LC 6/9</b> 30020020	<b>LAMPADA PER CAPPA K&amp;KE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Light for hood mod. K&amp;KE</li> <li>• Beleuchtung für abzugshaube mod. K&amp;KE</li> <li>• Lampe pour hotte mod. K&amp;KE</li> <li>• Lámpara para campana mod. K&amp;KE</li> </ul> <b>cm. 30</b>		$\frac{0,011 \text{ KW}}{230\text{V}\sim}$ 50/60 Hz	<b>191,00</b> 1 /
<b>LC10/16</b> 30020021	<b>cm. 66</b>		$\frac{0,018 \text{ KW}}{230\text{V}\sim}$ 50/60 Hz	<b>218,00</b> 2 /
<b>LC18/22</b> 30020022	<b>cm. 127</b>		$\frac{0,036 \text{ KW}}{230\text{V}\sim}$ 50/60 Hz	<b>257,00</b> 3 /
<b>LC24/30</b> 30020023	<b>cm. 157</b>		$\frac{0,058 \text{ KW}}{230\text{V}\sim}$ 50/60 Hz	<b>324,00</b> 4 /
<b>SK-6</b> 30040600	<b>SCHIENA CAPPA K&amp;KE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Splash back K&amp;KE / • Rückwand haube K&amp;KE</li> <li>• Finition dos pour hotte K&amp;KE / • Posterior campana K&amp;KE</li> </ul> <b>cm. 60x80</b>			<b>140,00</b> 3 /
<b>SK-8</b> 30040800	<b>cm. 80x80</b>			<b>152,00</b> 4 /
<b>SK-9</b> 30040900	<b>cm. 90x80</b>			<b>163,00</b> 4,5 /
<b>SK-10</b> 30041000	<b>cm. 100x80</b>			<b>188,00</b> 5 /
<b>SK-12</b> 30041200	<b>cm. 120x80</b>			<b>223,00</b> 6 /
<b>SK-14</b> 30041400	<b>cm. 140x80</b>			<b>268,00</b> 7 /
<b>SK-15</b> 30041500	<b>cm. 150x80</b>			<b>290,00</b> 7,5 /
<b>SK-16</b> 30041600	<b>cm. 160x80</b>			<b>313,00</b> 8 /
<b>SK-18</b> 30041800	<b>cm. 180x80</b>			<b>347,00</b> 9 /
<b>SK-20</b> 30042000	<b>cm. 200x80</b>			<b>386,00</b> 10 /

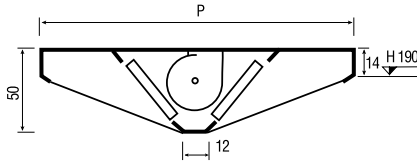
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kw}{V\sim}$ $\frac{Hz}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>Pinox</b>	<b>PIASTRELLE INOX 10X10</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• steel tiles</li> <li>• Stahl Fliesen</li> <li>• tuiles en acier</li> <li>• tejas de acero</li> </ul> <b>€/mq</b>			<b>578,00</b>
				
<b>MPV 11/12</b> _9K6131	<b>CAPPA A PARETE Completa di motore aspirante. Portata max.3800 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wall hood complete of motor. max.3800 mc/h</li> <li>• Wandhaube mit Motor. max.3800 mc/h</li> <li>• Hottes murale complète de moteur. max.3800 mc/h</li> <li>• Campanas mural completa del motor. max.3800 mc/h</li> </ul> <b>cm. 120x110x50h</b>		$\frac{0,55 kW}{230V\sim}$ 50 Hz	<b>1.648,00</b> 45 / 0,93
				
<b>MPV 11/14</b> _9K6132	<b>cm. 140x110x50h</b>			<b>1.711,00</b> 48 / 1,07
<b>MPV 11/16</b> _9K6133	<b>cm. 160x110x50h</b>			<b>1.792,00</b> 51 / 1,22
<b>MPV 11/18</b> _9K6134	<b>cm. 180x110x50h</b>			<b>1.872,00</b> 55 / 1,36
<b>MPV 11/20</b> _9K6135	<b>cm. 200x110x50h</b>			<b>1.959,00</b> 58 / 1,51
<b>MPV 11/22</b> _9K6136	<b>cm. 220x110x50h</b>			<b>1.908,00</b> 62 / 1,65
<b>MPV 11/24</b> _9K6137	<b>cm. 240x110x50h</b>			<b>1.999,00</b> 66 / 1,8
<b>MPV 11/26</b> _9K6138	<b>cm. 260x110x50h</b>			<b>2.762,00</b> 70 / 1,94
<b>MPV 11/28</b> _9K6139	<b>CAPPA A PARETE Completa di 2 motori aspiranti. Portata max.7600 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• wall hood complete of 2 motors. max.7600 mc/h</li> <li>• Wandhaube mit 2 Motor. max.7600 mc/h</li> <li>• Hottes murale complète de 2 moteur. max.7600 mc/h</li> <li>• Campanas mural completa de 2 motores. max.7600 mc/h</li> </ul> <b>cm. 280x110x50h</b>		$\frac{1,1 kW}{230V\sim}$ 50 Hz	<b>2.893,00</b> 82 / 2,09
<b>MPV 11/30</b> _9K6140	<b>cm. 300x110x50h</b>			<b>3.014,00</b> 87 / 2,23
<b>MPV 11/32</b> _9K6141	<b>cm. 320x110x50h</b>			<b>3.136,00</b> 92 / 2,38
<b>MPV 11/34</b> _9K6142	<b>cm. 340x110x50h</b>			<b>3.337,00</b> 95 / 2,52
<b>MPV 11/36</b> _9K6143	<b>cm. 360x110x50h</b>			<b>3.496,00</b> 97 / 2,67
<b>MPV 11/38</b> _9K6144	<b>cm. 380x110x50h</b>			<b>3.659,00</b> 100 / 2,81
<b>MPV 11/40</b> _9K6145	<b>cm. 400x110x50h</b>			<b>3.833,00</b> 103 / 2,96



# CAPPE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>MPP 11/12</b> _9K6031	<b>Cappa a parete senza motore</b> • Wall hood without motor • Wandhaube ohne Motor • Hotte murale sans moteur • Campana mural sin motor <b>cm. 120x110x50h</b>				<b>1.047,00</b> 35 / 0,93
<b>MPP 11/14</b> _9K6032	<b>cm. 140x110x50h</b>				<b>1.122,00</b> 38 / 1,07
<b>MPP 11/16</b> _9K6033	<b>cm. 160x110x50h</b>				<b>1.195,00</b> 41 / 1,22
<b>MPP 11/18</b> _9K6034	<b>cm. 180x110x50h</b>				<b>1.310,00</b> 45 / 1,36
<b>MPP 11/20</b> _9K6035	<b>cm. 200x110x50h</b>				<b>1.373,00</b> 48 / 1,51
<b>MPP 11/22</b> _9K6036	<b>cm. 220x110x50h</b>				<b>1.350,00</b> 52 / 1,65
<b>MPP 11/24</b> _9K6037	<b>cm. 240x110x50h</b>				<b>1.415,00</b> 56 / 1,8
<b>MPP 11/26</b> _9K6038	<b>cm. 260x110x50h</b>				<b>1.644,00</b> 59 / 1,94
<b>MPP 11/28</b> _9K6039	<b>cm. 280x110x50h</b>				<b>1.722,00</b> 62 / 2,09
<b>MPP 11/30</b> _9K6040	<b>cm. 300x110x50h</b>				<b>1.843,00</b> 65 / 2,23
<b>MPP 11/32</b> _9K6041	<b>cm. 320x110x50h</b>				<b>1.960,00</b> 69 / 2,38
<b>MPP 11/34</b> _9K6042	<b>cm. 340x110x50h</b>				<b>2.219,00</b> 72 / 2,52
<b>MPP 11/36</b> _9K6043	<b>cm. 360x110x50h</b>				<b>2.325,00</b> 75 / 2,67
<b>MPP 11/38</b> _9K6044	<b>cm. 380x110x50h</b>				<b>2.537,00</b> 79 / 2,81
<b>MPP 11/40</b> _9K6045	<b>cm. 400x110x50h</b>				<b>2.658,00</b> 83 / 2,96



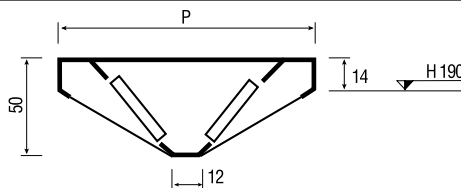
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
<b>MCV 14/12</b> _9K6146	<b>CAPPA CENTRALE Completa di motore aspirante. Portata max.3800 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>central hood complete of motor. max.3800 mc/h</li> <li>Deckenhaube mit Motor. max.3800 mc/h</li> <li>Hottes centrales complète de moteur. max.3800 mc/h</li> <li>Campanas centrales completa del motor. max.3800 mc/h</li> </ul> <b>cm. 120x140x50h</b>		0,55 kW	230V~ 50 Hz	<b>2.210,00</b> 49 / 1,15
					
<b>MCV 14/16</b> _9K6147	<b>cm. 160x140x50h</b>				<b>2.293,00</b> 55 / 1,51
<b>MCV 14/20</b> _9K6148	<b>CAPPA CENTRALE Completa di 2 motori aspiranti. Portata max.7600 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>central hood complete of 2 motors. max.7600 mc/h</li> <li>Deckenhaube mit 2 Motor. max.7600 mc/h</li> <li>Hottes centrales complète de 2 moteur. max.7600 mc/h</li> <li>Campanas centrales completa de 2 motores. max.7600 mc/h</li> </ul> <b>cm. 200x140x50h</b>		1,1 kW	230V~ 50 Hz	<b>2.538,00</b> 62 / 1,87
<b>MCV 14/24</b> _9K6149	<b>cm. 240x140x50h</b>				<b>2.798,00</b> 79 / 2,23
<b>MCV 14/28</b> _9K6150	<b>cm. 280x140x50h</b>				<b>3.480,00</b> 86 / 2,59
<b>MCV 14/32</b> _9K6151	<b>cm. 320x140x50h</b>				<b>3.805,00</b> 92 / 2,95
<b>MCV 14/36</b> _9K6152	<b>cm. 360x140x50h</b>				<b>3.927,00</b> 99 / 3,31
<b>MCV 14/40</b> _9K6153	<b>cm. 400x140x50h</b>				<b>4.236,00</b> 106 / 3,67
<b>MCV 20/20</b> _9K6154	<b>CAPPA CENTRALE Completa di 2 motori aspiranti. Portata max.7600 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>central hood complete of 2 motors. max.7600 mc/h</li> <li>Deckenhaube mit 2 Motor. max.7600 mc/h</li> <li>Hottes centrales complète de 2 moteur. max.7600 mc/h</li> <li>Campanas centrales completa de 2 motores. max.7600 mc/h</li> </ul> <b>cm. 200x200x50h</b>		1,1 kW	230V~ 50 Hz	<b>2.665,00</b> 81 / 2,59
<b>MCV 20/24</b> _9K6155	<b>cm. 240x200x50h</b>				<b>2.953,00</b> 90 / 3,09
<b>MCV 20/28</b> _9K6156	<b>cm. 280x200x50h</b>				<b>3.765,00</b> 99 / 3,59
<b>MCV 20/32</b> _9K6157	<b>cm. 320x200x50h</b>				<b>4.121,00</b> 108 / 4,09
<b>MCV 20/36</b> _9K6158	<b>cm. 360x200x50h</b>				<b>4.239,00</b> 117 / 4,59
<b>MCV 20/40</b> _9K6159	<b>cm. 400x200x50h</b>				<b>4.586,00</b> 126 / 5,09

# CAPPE

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

## MCP 14/12 CAPPA CENTRALE senza motore

- \_9K6046
- central hood without motor
  - Deckenhaube ohne Motor
  - Hottes centrales sans moteur
  - Campanas centrales sin motor
- cm. 120x140x50h**



**1.623,00**  
39 / 1,15

## MCP 14/16 cm. 160x140x50h

\_9K6047

**1.704,00**  
45 / 1,51

## MCP 14/20 cm. 200x140x50h

\_9K6048

**1.976,00**  
52 / 1,87

## MCP 14/24 cm. 240x140x50h

\_9K6049

**2.211,00**  
59 / 2,23

## MCP 14/28 cm. 280x140x50h

\_9K6050

**2.310,00**  
66 / 2,59

## MCP 14/32 cm. 320x140x50h

\_9K6051

**2.634,00**  
72 / 2,95

## MCP 14/36 cm. 360x140x50h

\_9K6052

**2.756,00**  
79 / 3,31

## MCP 14/40 cm. 400x140x50h

\_9K6053

**3.063,00**  
86 / 3,67

## MCP 20/20 cm. 200x200x50h

\_9K6054

**2.079,00**  
61 / 2,59

## MCP 20/24 cm. 240x200x50h

\_9K6055

**2.367,00**  
70 / 3,09

## MCP 20/28 cm. 280x200x50h

\_9K6056

**2.593,00**  
79 / 3,59

## MCP 20/32 cm. 320x200x50h

\_9K6057

**2.946,00**  
88 / 4,09

## MCP 20/36 cm. 360x200x50h

\_9K6058

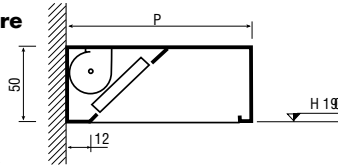
**3.069,00**  
97 / 4,59

## MCP 20/40 cm. 400x200x50h

\_9K6059

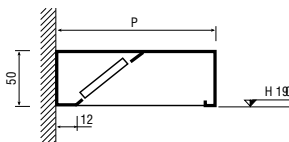
**3.414,00**  
106 / 5,09

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 / M <sup>3</sup>
<b>EPV 11/12</b> _9K6515	<b>CAPPA A PARETE CUBICA Completa di motore aspirante. Portata max.3800 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parallelepiped wall hood complete of motor. max.3800 mc/h</li> <li>• parallelepipedische Wandhaube mit Motor. max.3800 mc/h</li> <li>• Hottes parallélépipédique murale complète de moteur. max.3800 mc/h</li> <li>• Campanas cúbica mural completa del motor. max.3800 mc/h</li> </ul> <b>cm. 120x110x50h</b>		$\frac{0,55 \text{ kW}}{230V\sim}$ 50 Hz	<b>2.009,00</b> 48 / 0,93
<b>EPV 11/14</b> _9K6516	<b>cm. 140x110x50h</b>			<b>2.098,00</b> 57 / 1,07
<b>EPV 11/16</b> _9K6517	<b>cm. 160x110x50h</b>			<b>2.186,00</b> 65 / 1,22
<b>EPV 11/18</b> _9K6518	<b>cm. 180x110x50h</b>			<b>2.265,00</b> 69 / 1,36
<b>EPV 11/20</b> _9K6519	<b>cm. 200x110x50h</b>			<b>2.372,00</b> 73 / 1,51
<b>EPV 11/22</b> _9K6520	<b>cm. 220x110x50h</b>			<b>2.424,00</b> 77 / 1,65
<b>EPV 11/24</b> _9K6521	<b>cm. 240x110x50h</b>			<b>2.539,00</b> 81 / 1,8
<b>EPV 11/26</b> _9K6522	<b>cm. 260x110x50h</b>			<b>3.174,00</b> 85 / 1,94
<b>EPV 11/28</b> _9K6523	<b>CAPPA A PARETE CUBICA Completa di 2 motori aspiranti. Portata max.7600 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parallelepiped wall hood complete of 2 motors. max.7600 mc/h</li> <li>• parallelepipedische Wandhaube mit 2 Motor. max.7600 mc/h</li> <li>• Hottes parallélépipédique murale complète de 2 moteur. max.7600 mc/h</li> <li>• Campanas cúbica mural completa de 2 motores. max.7600 mc/h</li> </ul> <b>cm. 280x110x50h</b>		$\frac{1,1 \text{ kW}}{230V\sim}$ 50 Hz	<b>3.324,00</b> 89 / 2,09
<b>EPV 11/30</b> _9K6524	<b>cm. 300x110x50h</b>			<b>3.413,00</b> 97 / 2,23
<b>EPV 11/32</b> _9K6525	<b>cm. 320x110x50h</b>			<b>3.499,00</b> 102 / 2,38
<b>EPV 11/34</b> _9K6526	<b>cm. 340x110x50h</b>			<b>3.566,00</b> 106 / 2,52
<b>EPV 11/36</b> _9K6527	<b>cm. 360x110x50h</b>			<b>3.735,00</b> 110 / 2,67
<b>EPV 11/38</b> _9K6528	<b>cm. 380x110x50h</b>			<b>3.822,00</b> 115 / 2,81
<b>EPV 11/40</b> _9K6529	<b>cm. 400x110x50h</b>			<b>4.003,00</b> 119 / 2,96



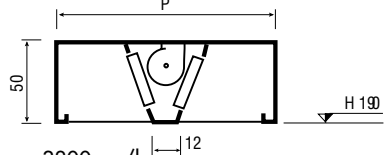
# CAPPE

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	kw V Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>EPP 11/12</b> _9K6515	<b>CAPPA A PARETE CUBICA senza motore</b> • parallelepiped wall hood without motor • parallelepipedische Wandhaube ohne Motor • Hottes parallélépipédique murale sans moteur • Campanas cúbica mural sin motor <b>cm. 120x110x50h</b>				<b>1.423,00</b> 48 / 0,93
<b>EPP 11/14</b> _9K6516	<b>cm. 140x110x50h</b>				<b>1.512,00</b> 37 / 1,07
<b>EPP 11/16</b> _9K6517	<b>cm. 160x110x50h</b>				<b>1.601,00</b> 40 / 1,22
<b>EPP 11/18</b> _9K6518	<b>cm. 180x110x50h</b>				<b>1.706,00</b> 43 / 1,36
<b>EPP 11/20</b> _9K6519	<b>cm. 200x110x50h</b>				<b>1.785,00</b> 50 / 1,51
<b>EPP 11/22</b> _9K6520	<b>cm. 220x110x50h</b>				<b>1.864,00</b> 54 / 1,65
<b>EPP 11/24</b> _9K6521	<b>cm. 240x110x50h</b>				<b>1.952,00</b> 58 / 1,8
<b>EPP 11/26</b> _9K6522	<b>cm. 260x110x50h</b>				<b>2.053,00</b> 61 / 1,94
<b>EPP 11/28</b> _9K6523	<b>cm. 280x110x50h</b>				<b>2.152,00</b> 64 / 2,09
<b>EPP 11/30</b> _9K6524	<b>cm. 300x110x50h</b>				<b>2.237,00</b> 67 / 2,23
<b>EPP 11/32</b> _9K6525	<b>cm. 320x110x50h</b>				<b>2.326,00</b> 71 / 2,38
<b>EPP 11/34</b> _9K6526	<b>cm. 340x110x50h</b>				<b>2.448,00</b> 74 / 2,52
<b>EPP 11/36</b> _9K6527	<b>cm. 360x110x50h</b>				<b>2.565,00</b> 77 / 2,67
<b>EPP 11/38</b> _9K6528	<b>cm. 380x110x50h</b>				<b>2.703,00</b> 81 / 2,81
<b>EPP 11/40</b> _9K6529	<b>cm. 400x110x50h</b>				<b>2.832,00</b> 85 / 2,96



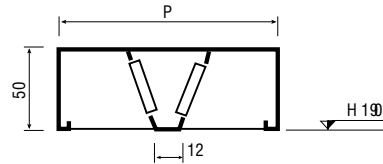


MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kw}}{\text{V-}}$ $\frac{\text{Hz}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>ECV 14/12</b> _9K6554	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di motore aspirante. Portata max.3800 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parallelepiped central hood complete of motor. max.3800 mc/h</li> <li>• parallelepipedische Deckenhaube mit Motor. max.3800 mc/h</li> <li>• Hottes parallélépipédique centrales complète de moteur. max.3800 mc/h</li> <li>• Campanas centrales cúbica completa del motor. max.3800 mc/h</li> </ul> <b>cm. 120x140x50h</b>		$\frac{0,55 \text{ kW}}{230\text{V}\sim}$ 50 Hz	<b>2.702,00</b> 51 / 1,13
<b>ECV 14/16</b> _9K6555	<b>cm. 160x140x50h</b>			<b>2.889,00</b> 59 / 1,51
<b>ECV 14/20</b> _9K6556	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di 2 motori aspiranti. Portata max.7600 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parallelepiped central hood complete of 2 motors. max.7600 mc/h</li> <li>• parallelepipedische Deckenhaube mit 2 Motor. max.7600 mc/h</li> <li>• Hottes parallélépipédique centrales complète de 2 moteur. max.7600 mc/h</li> <li>• Campanas centrales cúbica completa de 2 motores. max.7600 mc/h</li> </ul> <b>cm. 200x140x50h</b>		$\frac{1,1 \text{ kW}}{230\text{V}\sim}$ 50 Hz	<b>3.132,00</b> 67 / 1,89
<b>ECV 14/24</b> _9K6557	<b>cm. 240x140x50h</b>			<b>3.308,00</b> 84 / 2,27
<b>ECV 14/28</b> _9K6558	<b>cm. 280x140x50h</b>			<b>4.183,00</b> 92 / 2,65
<b>ECV 14/30</b> _9K6559	<b>cm. 300x140x50h</b>			<b>4.307,00</b> 96 / 2,84
<b>ECV 14/32</b> _9K6560	<b>cm. 320x140x50h</b>			<b>4.428,00</b> 100 / 3,02
<b>ECV 14/36</b> _9K6561	<b>cm. 360x140x50h</b>			<b>4.523,00</b> 107 / 3,4
<b>ECV 14/40</b> _9K6562	<b>cm. 400x140x50h</b>			<b>4.763,00</b> 115 / 3,78
<b>ECV 18/16</b> _9K6563	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di motore aspirante. Portata max.3800 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parallelepiped central hood complete of motor. max.3800 mc/h</li> <li>• parallelepipedische Deckenhaube mit Motor. max.3800 mc/h</li> <li>• Hottes parallélépipédique centrales complète de moteur. max.3800 mc/h</li> <li>• Campanas centrales cúbica completa del motor. max.3800 mc/h</li> </ul> <b>cm. 160x180x50h</b>		$\frac{0,55 \text{ kW}}{230\text{V}\sim}$ 50 Hz	<b>2.958,00</b> 67 / 1,94
<b>ECV 18/20</b> _9K6564	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di 2 motori aspiranti. Portata max.7600 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parallelepiped central hood complete of 2 motors. max.7600 mc/h</li> <li>• parallelepipedische Deckenhaube mit 2 Motor. max.7600 mc/h</li> <li>• Hottes parallélépipédique centrales complète de 2 moteur. max.7600 mc/h</li> <li>• Campanas centrales cúbica completa de 2 motores. max.7600 mc/h</li> </ul> <b>cm. 200x180x50h</b>		$\frac{1,1 \text{ kW}}{230\text{V}\sim}$ 50 Hz	<b>3.213,00</b> 86 / 2,43
<b>ECV 18/24</b> _9K6565	<b>cm. 240x180x50h</b>			<b>3.482,00</b> 94 / 2,92
<b>ECV 18/28</b> _9K6566	<b>cm. 280x180x50h</b>			<b>4.279,00</b> 103 / 3,4
<b>ECV 18/30</b> _9K6567	<b>cm. 300x180x50h</b>			<b>4.405,00</b> 107 / 3,65
<b>ECV 18/32</b> _9K6568	<b>cm. 320x180x50h</b>			<b>4.535,00</b> 112 / 3,89
<b>ECV 18/36</b> _9K6569	<b>cm. 360x180x50h</b>			<b>4.630,00</b> 121 / 4,37
<b>ECV 18/40</b> _9K6570	<b>cm. 400x180x50h</b>			<b>4.875,00</b> 130 / 4,86

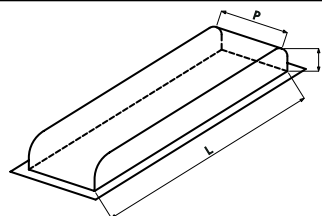
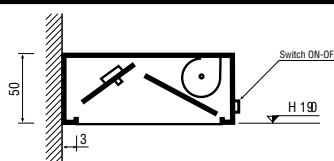
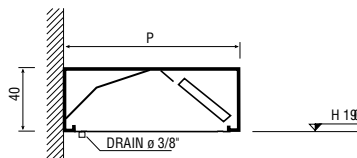


MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
<b>ECV 22/16</b> _9K6571	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di motore aspirante. Portata max.3800 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parallélépipèd central hood complete of motor. max.3800 mc/h</li> <li>• parallélépipèdische Deckenhaube mit Motor. max.3800 mc/h</li> <li>• Hottes parallélépipèdique centrales complète de moteur. max.3800 mc/h</li> <li>• Campanas centrales cúbica completa del motor. max.3800 mc/h</li> </ul> <b>cm. 160x220x50h</b>		0,55 kW 230V~ 50 Hz		<b>3.162,00</b> 85 / 2,38
<b>ECV 22/20</b> _9K6572	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA Completa di 2 motori aspiranti. Portata max.7600 mc/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• parallélépipèd central hood complete of 2 motors. max.7600 mc/h</li> <li>• parallélépipèdische Deckenhaube mit 2 Motor. max.7600 mc/h</li> <li>• Hottes parallélépipèdique centrales complète de 2 moteur. max.7600 mc/h</li> <li>• Campanas centrales cúbica completa de 2 motores. max.7600 mc/h</li> </ul> <b>cm. 200x220x50h</b>		1,1 kW 230V~ 50 Hz		<b>3.446,00</b> 92 / 2,97
<b>ECV 22/24</b> _9K6573	<b>cm. 240x220x50h</b>				<b>3.788,00</b> 102 / 3,56
<b>ECV 22/28</b> _9K6574	<b>cm. 280x220x50h</b>				<b>4.568,00</b> 112 / 4,16
<b>ECV 22/30</b> _9K6575	<b>cm. 300x220x50h</b>				<b>4.711,00</b> 117 / 4,46
<b>ECV 22/32</b> _9K6576	<b>cm. 320x220x50h</b>				<b>4.854,00</b> 122 / 4,75
<b>ECV 22/36</b> _9K6577	<b>cm. 360x220x50h</b>				<b>4.952,00</b> 131 / 5,35
<b>ECV 22/40</b> _9K6578	<b>cm. 400x220x50h</b>				<b>5.207,00</b> 141 / 5,94

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kw}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>ECP 14/12</b> _9K6454	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA senza motore</b> • parallelepiped central hood without motor • parallelepipedische Deckenhaube ohne Motor • Hottes parallélépipédique centrales sans moteur • Campanas centrales cúbica sin motor <b>cm. 120x140x50h</b>			<b>2.116,00</b> 51 / 1,13
<b>ECP 14/16</b> _9K6455	<b>cm. 160x140x50h</b>			<b>2.302,00</b> 59 / 1,51
<b>ECP 14/20</b> _9K6456	<b>cm. 200x140x50h</b>			<b>2.547,00</b> 67 / 1,89
<b>ECP 14/24</b> _9K6457	<b>cm. 240x140x50h</b>			<b>2.722,00</b> 84 / 2,27
<b>ECP 14/28</b> _9K6458	<b>cm. 280x140x50h</b>			<b>3.009,00</b> 92 / 2,65
<b>ECP 14/30</b> _9K6459	<b>cm. 300x140x50h</b>			<b>3.131,00</b> 96 / 2,84
<b>ECP 14/32</b> _9K6460	<b>cm. 320x140x50h</b>			<b>3.254,00</b> 100 / 3,02
<b>ECP 14/36</b> _9K6461	<b>cm. 360x140x50h</b>			<b>3.352,00</b> 107 / 3,4
<b>ECP 14/40</b> _9K6462	<b>cm. 400x140x50h</b>			<b>3.588,00</b> 115 / 3,78
<b>ECP 18/16</b> _9K6463	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA senza motore</b> • parallelepiped central hood without motor • parallelepipedische Deckenhaube ohne Motor • Hottes parallélépipédique centrales sans moteur • Campanas centrales cúbica sin motor <b>cm. 160x180x50h</b>			<b>2.372,00</b> 67 / 1,94
<b>ECP 18/20</b> _9K6464	<b>cm. 200x180x50h</b>			<b>2.625,00</b> 86 / 2,43
<b>ECP 18/24</b> _9K6465	<b>cm. 240x180x50h</b>			<b>2.895,00</b> 94 / 2,92
<b>ECP 18/28</b> _9K6466	<b>cm. 280x180x50h</b>			<b>3.107,00</b> 103 / 3,4
<b>ECP 18/30</b> _9K6467	<b>cm. 300x180x50h</b>			<b>3.231,00</b> 107 / 3,65
<b>ECP 18/32</b> _9K6468	<b>cm. 320x180x50h</b>			<b>3.360,00</b> 112 / 3,89
<b>ECP 18/36</b> _9K6469	<b>cm. 360x180x50h</b>			<b>3.458,00</b> 121 / 4,37
<b>ECP 18/40</b> _9K6470	<b>cm. 400x180x50h</b>			<b>3.701,00</b> 130 / 4,86
<b>ECP 22/16</b> _9K6471	<b>CAPPA CENTRALE CUBICA senza motore</b> • parallelepiped central hood without motor • parallelepipedische Deckenhaube ohne Motor • Hottes parallélépipédique centrales sans moteur • Campanas centrales cúbica sin motor <b>cm. 160x220x50h</b>			<b>2.574,00</b> 85 / 2,38
<b>ECP 22/20</b> _9K6472	<b>cm. 200x220x50h</b>			<b>2.861,00</b> 92 / 2,97
<b>ECP 22/24</b> _9K6473	<b>cm. 240x220x50h</b>			<b>3.203,00</b> 102 / 3,56
<b>ECP 22/28</b> _9K6474	<b>cm. 280x220x50h</b>			<b>3.395,00</b> 112 / 4,16
<b>ECP 22/30</b> _9K6475	<b>cm. 300x220x50h</b>			<b>3.537,00</b> 117 / 4,46
<b>ECP 22/32</b> _9K6476	<b>cm. 320x220x50h</b>			<b>3.682,00</b> 122 / 4,75
<b>ECP 22/36</b> _9K6477	<b>cm. 360x220x50h</b>			<b>3.778,00</b> 131 / 5,35
<b>ECP 22/40</b> _9K6478	<b>cm. 400x220x50h</b>			<b>4.034,00</b> 141 / 5,94



MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kw kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>EPF 10/10</b> _9K6900	<b>Cappa a parete "Vapor" senza motore</b> • "Vapor" wall hood without motor • "Vapor" Wandhaube ohne Motor • "Vapor" Hotte murale sans moteur • "Vapor" Campana mural sin motor <b>cm. 100x100x40h</b>				<b>1.684,00</b> 44 / 0,54
<b>EPF 12/10</b> _9K6902	<b>cm. 100x120x40h</b>				<b>1.730,00</b> 47 / 0,65
<b>EPF 12/16</b> _9K6906	<b>cm. 160x120x40h</b>				<b>1.997,00</b> 63 / 1,04
<b>EPF 12/20</b> _9K6908	<b>cm. 200x120x40h</b>				<b>2.186,00</b> 74 / 1,3
<b>EPF 12/24</b> _9K6910	<b>cm. 240x120x40h</b>				<b>2.405,00</b> 84 / 1,55
<b>AVC 10/12</b> _9K6960	<b>Cappa a parete automatica con sensore vapore</b> • Automatic wall hood with vapor sensor • Automatische Wandhaube mit Dampfsensor • Hotte murale automatique avec détecteur de vapeur • Campana mural automática con sensor de vapor <b>cm. 120x100x50h</b>		0,55 kW	230V~ 50 Hz	<b>3.128,00</b> 42 / 0,81
<b>AVC 10/16</b> _9K6962	<b>cm. 160x100x50h</b>				<b>3.283,00</b> 48 / 1,08
<b>AVC 10/20</b> _9K6964	<b>cm. 200x100x50h</b>				<b>3.437,00</b> 54 / 1,35
<b>AVC 10/24</b> _9K6966	<b>cm. 240x100x50h</b>				<b>3.626,00</b> 60 / 1,62
<b>PLE412</b>	<b>PLENUM in acciaio inox per cappe centrali cm.200 (MCV-ECV)</b> • PLENUM inox for central hood cm.200 (MCV-ECV) • PLENUM Edelstahl für Deckenhaube cm.200 (MCV-ECV) • PLENUM inox pour hotte centrale cm.200 (MCV-ECV) • PLENUM en inox por campana centrales cm. 200 (MCV-ECV) <b>cm. 120x40x40h</b>				<b>693,00</b> / 0,26
<b>PLE414</b>	<b>Per cappe centrali cm.220 (MCV-ECV)</b> • For central hood cm.220 (MCV-ECV) • Für Deckenhaube cm.220 (MCV-ECV) • Pour hotte centrale cm.220 (MCV-ECV) • Por campana centrales cm. 220 (MCV-ECV) <b>cm. 140x40x40h</b>				<b>910,00</b> / 0,31
<b>PLE416</b>	<b>Per cappe centrali cm.240 (MCP-ECP-MCV-ECV)</b> • For central hood cm.240 (MCP-ECP-MCV-ECV) • Für Deckenhaube cm.240 (MCP-ECP-MCV-ECV) • Pour hotte centrale cm.240 (MCP-ECP-MCV-ECV) • Por campana centrales cm. 240 (MCP-ECP-MCV-ECV) <b>cm. 160x40x40h</b>				<b>927,00</b> / 0,35
<b>PLE418</b>	<b>Per cappe a parete e centrali cm.260 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</b> • For central and wall hood cm.260 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV) • Für Deckenhaube und Wandhaube cm.260 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV) • Pour hotte centrale et murale cm.260 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV) • Por campana centrales y mural cm. 260 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV) <b>cm. 180x40x40h</b>				<b>1.092,00</b> / 0,39



MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$   $\frac{\text{kW}}{\text{Hz}}$

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

<b>PLE420</b>	<p><b>Per cappe a parete e centrali cm.280 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>For central and wall hood cm.280 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Für Deckenhaube und Wandhaube cm.280 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Pour hotte centrale et murale cm.280 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Por campana centrales y mural cm.280 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> </ul> <p><b>cm. 200x40x40h</b></p>		<p><b>1.112,00</b> / 0,43</p>
<b>PLE422</b>	<p><b>Per cappe a parete e centrali cm.300 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>For central and wall hood cm.300 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Für Deckenhaube und Wandhaube cm.300 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Pour hotte centrale et murale cm.300 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Por campana centrales y mural cm.300 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> </ul> <p><b>cm. 220x40x40h</b></p>		<p><b>1.243,00</b> / 0,48</p>
<b>PLE424</b>	<p><b>Per cappe a parete e centrali cm.320 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>For central and wall hood cm.320 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Für Deckenhaube und Wandhaube cm.320 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Pour hotte centrale et murale cm.320 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Por campana centrales y mural cm.320 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> </ul> <p><b>cm. 240x40x40h</b></p>		<p><b>1.266,00</b> / 0,52</p>
<b>PLE426</b>	<p><b>Per cappe a parete e centrali cm.340 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>For central and wall hood cm.340 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Für Deckenhaube und Wandhaube cm.340 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Pour hotte centrale et murale cm.340 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Por campana centrales y mural cm.340 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> </ul> <p><b>cm. 260x40x40h</b></p>		<p><b>1.459,00</b> / 0,56</p>
<b>PLE428</b>	<p><b>Per cappe a parete e centrali cm.360 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>For central and wall hood cm.360 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Für Deckenhaube und Wandhaube cm.360 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Pour hotte centrale et murale cm.360 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Por campana centrales y mural cm.360 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> </ul> <p><b>cm. 280x40x40h</b></p>		<p><b>1.485,00</b> / 0,61</p>
<b>PLE430</b>	<p><b>Per cappe a parete e centrali cm.380 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>For central and wall hood cm.380 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Für Deckenhaube und Wandhaube cm.380 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Pour hotte centrale et murale cm.380 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Por campana centrales y mural cm.380 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> </ul> <p><b>cm. 300x40x40h</b></p>		<p><b>1.622,00</b> / 0,65</p>
<b>PLE432</b>	<p><b>Per cappe a parete e centrali cm.400 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>For central and wall hood cm.400 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Für Deckenhaube und Wandhaube cm.400 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Pour hotte centrale et murale cm.400 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> <li>Por campana centrales y mural cm.400 (MPP-MCP-EPP-ECP-MPV-MCV-EPV-ECV)</li> </ul> <p><b>cm. 320x40x40h</b></p>		<p><b>1.651,00</b> / 0,69</p>
<b>9K8079</b>	<p><b>MOTORE ASPIRANTE monofase</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Extractor motor singlephase</li> <li>Absaugmotor einphasig</li> <li>Moteur d'aspiration monophasé</li> <li>Motor aspirante monofásico</li> </ul> <p><b>cm. 40x39x38h</b></p>	<p><math>\frac{\text{0,55 KW}}{230V\sim}</math> 50 Hz</p>	<p><b>576,00</b> 12 / 0,08</p>



**Schema disposizione plafoniere 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 ÷ 130 / 1x118 / 2x118**

**cm.140 ÷ 190 / 1x136 / 2x136**

**cm.200 ÷ 260 / 2x118 / 4x118**

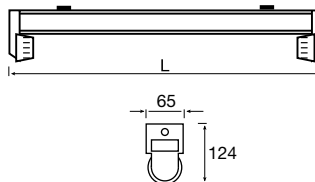
**cm.270 ÷ 340 / 2x136 / 4x136**

**cm.350 ÷ 400 / 2x136 + 1x118 / 4x136 + 2x118**

**118**  
\_9K9170

**LAMPADE STAGNE IP65**

- Tin-lamps IP65
  - Wasserdichte lampen IP65
  - Lampe étanché IP65
  - Lámparas herméticas IP65
- cm. 64x 6x11h**



⚡ 0,018 kW \_\_\_\_\_ **131,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 2 / 0,05  
50 Hz \_\_\_\_\_

**136**  
\_9K9171

**LAMPADE STAGNE IP65**

- Tin-lamps IP65
  - Wasserdichte lampen IP65
  - Lampe étanché IP65
  - Lámparas herméticas IP65
- cm. 125x 6x11h**

⚡ 0,036 kW \_\_\_\_\_ **151,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 2,5 / 0,09  
50 Hz \_\_\_\_\_

**RV1L**

**VARIATORE DI VELOCITÀ interruttore motore e lampade - max.1,2 kW / 1 motore**

- Speed controllers with motor and light On-OFF switch - max. 1,2 kW / 1 motor
  - Geschwindigkeitsregler mit Ein-Aus-Schalter für den Motor und die lampen - max. 1,2 kW / 1 motor
  - Variateur de vitesse avec interrupteur moteur et éclairage - max. 1,2 kW / 1 motor
  - Regulador de velocidad con Interruptor de encendido para el motor y la luz - max. 1,2 kW / 1 motor
- cm. 13x 7x 7h**



230V~ \_\_\_\_\_ **152,00**  
50 Hz \_\_\_\_\_ 0,5 / 0,002

**RV2L**

**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 / 1 motor
  - Regulador de velocidad con Interruptor de encendido para el motor y la luz - max. 1,8 kW / 1 motor
- cm. 17x 8x11h**



230V~ \_\_\_\_\_ **223,00**  
50 Hz \_\_\_\_\_ 0,5 / 0,002

**N.B. i variatori di velocità RV1L e RV2L sono dotati di una uscita per comandare un'elettrovalvola per gas a 230V~.**

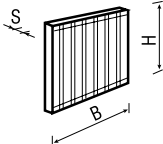
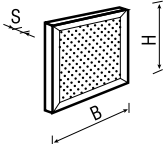
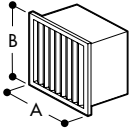
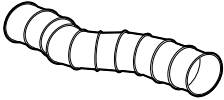
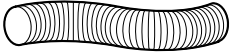

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

<b>F 4/5</b> _9K9126	<b>Filtri a labirinto per cappe M../E..</b> • Labyrinth filter for hood M../E.. • Labyrinthfilter für haube M../E.. • Filtre à layrinthe pour hotte M../E.. • Filtro de laberinto por campana M../E.. <b>cm. 40x50x 3h</b>		<b>61,00</b> 2 / 0,008
<b>F 4/3,5</b> _9K9122	<b>Filtri a labirinto per cappe EPF</b> • Labyrinth filter for hood EPF • Labyrinthfilter für haube EPF • Filtre à layrinthe pour hotte EPF • Filtro de laberinto por campana EPF <b>cm. 40x35x 3h</b>		<b>55,00</b> 1,5 / 0,006
<b>FID 4/5</b> _9K9134	<b>FILTRO RETE per cappe M../E..</b> • Net filter for hood M../E.. • Netzfilter für haube M../E.. • Filtre en réseau pour hotte M../E.. • Filtro de malla por campana M../E.. <b>cm. 40x50x 2h</b>		<b>122,00</b> 1,5 / 0,006
<b>30200033</b>	<b>SERRANDE DI SOVRAPRESSIONE</b> • Over-pressure rollings • Überdruck Luftklappen • Bouche pour surpression • Compuertas de sobrepresión <b>cm. 30x30 ZN</b>		<b>110,00</b>
<b>30200333</b>	<b>cm. 30x30 INOX</b>		<b>206,00</b>
<b>30200037</b>	<b>TUBO FLESSIBILE IN PVC TELATO al ml.</b> • PVC flexible pipe at mt. • Biegsame Rohrleitung das Meter • Tube flexible PVC (au mètre) • Tubo flexible de PVC telado por mt lineal <b>cm.Ø15</b>		<b>41,00</b>
<b>30200038</b>	<b>cm.Ø20</b>		<b>45,00</b>
<b>30200039</b>	<b>cm.Ø25</b>		<b>55,00</b>
<b>30200040</b>	<b>cm.Ø30</b>		<b>62,00</b>
<b>T-20</b> 30022000	<b>TUBO INOX FLESSIBILE al ml.</b> • Flexible tube at mt. • Inox Schlauch das Mete • Tube flexible (au mètre) • Tubo inox flexible por mt lineal <b>cm.Ø20</b>		<b>115,00</b>
<b>T-25</b> 30022500	<b>cm.Ø25</b>		<b>133,00</b>
<b>T-30</b> 30023000	<b>cm.Ø30</b>		<b>165,00</b>
<b>R-15</b> 30031500	<b>RACCORDO PER TUBO "flex"</b> • Pipe fitting "flex" • Anschluss-Stück für Leitung "flex" • Bossage pour tube "flex" • Enlace para tubo "flex" <b>cm.Ø15</b>		<b>31,00</b>
<b>R-20</b> 30032000	<b>cm.Ø20</b>		<b>34,00</b>
<b>R-25</b> 30032500	<b>cm.Ø25</b>		<b>40,00</b>
<b>R-30</b> 30033000	<b>cm.Ø30</b>		<b>42,00</b>

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
<b>534010200</b>	<b>FLANGIA Ø 150mm</b> • Coupling flange Ø150mm • Flansch Ø150mm • Bride de raccordement Ø150mm • Brida Ø150mm <b>cm. 35x35x27h</b>				<b>74,00</b> 2 / 0,05
<b>534010300</b>	<b>FLANGIA Ø 200mm</b> • Coupling flange Ø200mm • Flansch Ø200mm • Bride de raccordement Ø200mm • Brida Ø200mm <b>cm. 35x35x27h</b>				<b>81,00</b> 2 / 0,05
<b>534010400</b>	<b>FLANGIA Ø 250mm</b> • Coupling flange Ø250mm • Flansch Ø250mm • Bride de raccordement Ø250mm • Brida Ø250mm <b>cm. 35x35x27h</b>				<b>90,00</b> 2 / 0,05
<b>534010500</b>	<b>FLANGIA Ø 300mm</b> • Coupling flange Ø300mm • Flansch Ø300mm • Bride de raccordement Ø300mm • Brida Ø300mm <b>cm. 35x35x27h</b>				<b>98,00</b> 2 / 0,05
<b>534018700</b>	<b>FLANGIA Ø 120mm</b> • Coupling flange Ø120mm • Flansch Ø120mm • Bride de raccordement Ø120mm • Brida Ø120mm <b>cm. 35x35x10h</b>				<b>60,00</b> 1,5 / 0,02
<b>534018800</b>	<b>FLANGIA Ø 150mm</b> • Coupling flange Ø150mm • Flansch Ø150mm • Bride de raccordement Ø150mm • Brida Ø150mm <b>cm. 35x35x10h</b>				<b>67,00</b> 1,5 / 0,02
<b>534019300</b>	<b>FLANGIA Ø 200mm</b> • Coupling flange Ø200mm • Flansch Ø200mm • Bride de raccordement Ø200mm • Brida Ø200mm <b>cm. 35x35x10h</b>				<b>70,00</b> 1,5 / 0,02
<b>534019400</b>	<b>FLANGIA Ø 250mm</b> • Coupling flange Ø250mm • Flansch Ø250mm • Bride de raccordement Ø250mm • Brida Ø250mm <b>cm. 35x35x10h</b>				<b>73,00</b> 1,5 / 0,02
<b>534019500</b>	<b>FLANGIA Ø 300mm</b> • Coupling flange Ø300mm • Flansch Ø300mm • Bride de raccordement Ø300mm • Brida Ø300mm <b>cm. 35x35x10h</b>				<b>79,00</b> 1,5 / 0,02

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kw}}{\text{V}\cdot\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>_720724</b>	<b>TUBO mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tube AISI 316L with gasket</li> <li>• Inox Schlauch AISI 316L mit seal</li> <li>• Tube AISI 316L avec joint d'étanchéité</li> <li>• Tubo AISI 316L con sello</li> </ul> <b>cm.Ø12x200</b>			<b>142,00</b> 2,4 / 0,04
<b>_720726</b>	<b>cm.Ø15x200</b>			<b>162,00</b> 3,6 / 0,06
<b>_670494</b>	<b>cm.Ø20x200</b>			<b>199,00</b> 4,8 / 0,1
<b>_720615</b>	<b>TUBO mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tube AISI 316L with gasket</li> <li>• Inox Schlauch AISI 316L mit seal</li> <li>• Tube AISI 316L avec joint d'étanchéité</li> <li>• Tubo AISI 316L con sello</li> </ul> <b>cm.Ø12x100</b>			<b>75,00</b> 1,2 / 0,02
<b>_669666</b>	<b>cm.Ø15x100</b>			<b>82,00</b> 1,8 / 0,03
<b>_724469</b>	<b>cm.Ø20x100</b>			<b>114,00</b> 2,4 / 0,05
<b>_670407</b>	<b>cm.Ø25x100</b>			<b>145,00</b> 3 / 0,08
<b>_670218</b>	<b>cm.Ø30x100</b>			<b>165,00</b> 3,6 / 0,12
<b>_720677</b>	<b>TUBO mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tube AISI 316L with gasket</li> <li>• Inox Schlauch AISI 316L mit seal</li> <li>• Tube AISI 316L avec joint d'étanchéité</li> <li>• Tubo AISI 316L con sello</li> </ul> <b>cm.Ø12x50</b>			<b>44,00</b> 1,2 / 0,01
<b>_669653</b>	<b>cm.Ø15x50</b>			<b>56,00</b> 1,8 / 0,015
<b>_724471</b>	<b>cm.Ø20x50</b>			<b>72,00</b> 2,4 / 0,025
<b>_964745</b>	<b>cm.Ø25x50</b>			<b>102,00</b> 3 / 0,04
<b>_670219</b>	<b>cm.Ø30x50</b>			<b>115,00</b> 3,6 / 0,06
<b>_8443603</b>	<b>CURVA 90° mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 90° AISI 316L with gasket</li> <li>• 90° AISI 316L mit seal</li> <li>• 90° AISI 316L avec joint d'étanchéité</li> <li>• 90° AISI 316L con sello</li> </ul> <b>cm.Ø12</b>			<b>60,00</b>
<b>_2999699</b>	<b>cm.Ø15</b>			<b>73,00</b>
<b>_669943</b>	<b>cm.Ø20</b>			<b>117,00</b>
<b>_670285</b>	<b>cm.Ø25</b>			<b>123,00</b>
<b>_670107</b>	<b>cm.Ø30</b>			<b>150,00</b>
<b>_3321260</b>	<b>CURVA 45° mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 45° AISI 316L with gasket</li> <li>• 45° AISI 316L mit seal</li> <li>• 45° AISI 316L avec joint d'étanchéité</li> <li>• 45° AISI 316L con sello</li> </ul> <b>cm.Ø12</b>			<b>53,00</b>
<b>_1111889</b>	<b>cm.Ø15</b>			<b>62,00</b>
<b>_669944</b>	<b>cm.Ø20</b>			<b>95,00</b>
<b>_670592</b>	<b>cm.Ø25</b>			<b>102,00</b>
<b>_670221</b>	<b>cm.Ø30</b>			<b>108,00</b>

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kw kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>_720733</b>	<b>"T" 90° mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "T" 90° AISI 316L with gasket</li> <li>• "T" 90° AISI 316L mit seal</li> <li>• "T" 90° AISI 316L avec joint d'étanchéité</li> <li>• "T" 90° AISI 316L con sello</li> </ul> <b>cm.Ø12</b>				<b>139,00</b>
<b>_669650</b>	<b>cm.Ø15</b>				<b>155,00</b>
<b>_724482</b>	<b>cm.Ø20</b>				<b>189,00</b>
<b>_670326</b>	<b>cm.Ø25</b>				<b>202,00</b>
<b>_670599</b>	<b>cm.Ø30</b>				<b>226,00</b>
<b>_669614</b>	<b>"T" 45° mod. "DRIVE" AISI 316L con guarnizione</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• "T" 45° AISI 316L with gasket</li> <li>• "T" 45° AISI 316L mit seal</li> <li>• "T" 45° AISI 316L avec joint d'étanchéité</li> <li>• "T" 45° AISI 316L con sello</li> </ul> <b>cm.Ø15</b>				<b>207,00</b>
<b>_168788</b>	<b>cm.Ø20</b>				<b>247,00</b>
<b>_184942</b>	<b>cm.Ø25</b>				<b>265,00</b>
<b>_720938</b>	<b>CAPPELLO INOX AISI 316L antintemperie</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• S/s draught divertes AISI 316L</li> <li>• Strömungssicherung aus Rostfreiem Stahl AISI 316L</li> <li>• Cheminée de tirage en inox AISI 316L</li> <li>• Chimenea acero inoxidable AISI 316L</li> </ul> <b>cm.Ø12</b>				<b>129,00</b>
<b>_720941</b>	<b>cm.Ø15</b>				<b>142,00</b>
<b>_670069</b>	<b>cm.Ø20</b>				<b>176,00</b>
<b>_669475</b>	<b>cm.Ø25</b>				<b>191,00</b>
<b>_173700</b>	<b>cm.Ø30</b>				<b>210,00</b>

#### N.B. ALTRI MODELLI SU PROGETTO O SU SPECIFICHE

- N.B. OTHER MODELS ON PROJECT OR WITH TECHNICAL DETAILS
- N.B. ANDERE AUSFUHRUNGEN AUF PROJECT ODER MIT TECHNISCHE DETAILS
- N.B. AUTRES MODÈLES SUR PROJET OU AVEC DÉTAILS TECHNIQUES
- N.B. OTROS MODELOS EN PROYECTO O CON DETALLES TÉCNICOS

#### MOTORI DI ESTRAZIONE CASSONATI

- SHROUDED EXTRACTION UNITS
- ABSAUGEINHEITEN GEHÄUSE
- UNITE D'EXTRACTION SOUS CAISSON
- MOTORES DE EXTRACCIÓN CON CAISSON

#### QUADRI COMANDO

- MOTOR CONTROL PANELS
- STEUERTAFELN MOTOREN
- ARMOIRE DE COMMANDE MOTEURS
- PANEL DE COMANDO PARA MOTORES

#### CONDOTTI FLANGIATI

- PIPING
- LÜFTUNGSKANAL
- CONDUIT
- CONDUCTO



# FREIDORAS ELÉCTRICAS

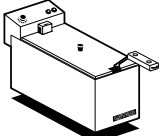
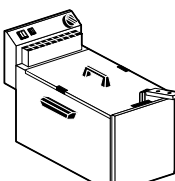
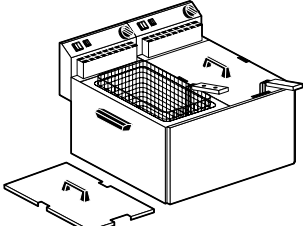
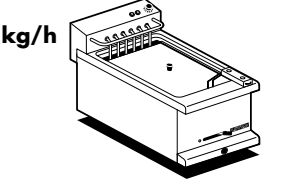
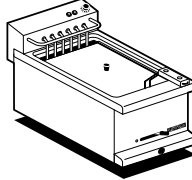

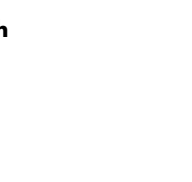
LA MEJOR FRITURA  
EN TODOS LOS CAMPOS



Todas las freidoras Lotus, prueba sólida y duradera, ya que las partes eléctricas están hechas de materiales de construcción de acuerdo con las normativas de la CE.

Caracterizadas por tener sobres y cubas en acero inoxidable 18/10, paneles de instrumentos, las paredes exteriores, puertas, pulido Scotch-Brite inoxidable de acero. Cestos en rejilla de acero cromado brillante con mango.

# FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	↓ kW kcal/h	↑ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>FEC-2</b> 35010210	<b>FRIGGITRICE lt. 2 MONOFASE</b> <b>Cestino cm. 15x25x9h.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fryer lts. 2 singlephase - Basket cm. 15x25x9h.</li> <li>Friteuse lt. 2 einphasig - Korb cm. 15x25x9h.</li> <li>Friteuse lt. 2 monophasé - Panier cm. 15x25x9h</li> <li>Freidoras 2 lt. monofásica - Cesta cm. 15x25x9h</li> </ul> <b>cm. 19x38x15h</b>		1,8 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>302,00</b> 5 / 0,02
					
<b>FEC-4</b> 35010410	<b>FRIGGITRICE lt. 4 MONOFASE</b> <b>Vasca cm. 17,6x32,5x20h - Produzione patate 5 kg/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fryer lts. 4 singlephase - Tank cm. 17,6x32,5x20h Production 5 kg/hr</li> <li>Friteuse lt. 4 einphasig - Becken cm. 17,6x32,5x20h Pommes frites 5 kg/pro Stunde</li> <li>Friteuse lt. 4 monophasé - Cuve cm. 17,6x32,5x20h Production de pommes frites 5 Kg/h</li> <li>Freidoras 4 lt. monofásica - Cuba cm. 17,6x32,5x20h Producción patatas 5 Kg/h</li> </ul> <b>cm. 18x40x22h</b>		2,5 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>357,00</b> 9 / 0,025
					
<b>FE-07EM</b> 35010710	<b>FRIGGITRICE LT. 7 MONOFASE</b> <b>Cestino cm. 21x23,5x10h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fryer lts. 7 singlephase - Basket cm. 21x23,5x10h</li> <li>Friteuse lt. 7 einphasig - Korb cm. 21x23,5x10h</li> <li>Friteuse lt. 7 monophasé - Panier cm. 21x23,5x10h</li> <li>Freidoras 7 lt. monofásica - Cesta cm. 21x23,5x10h</li> </ul> <b>cm. 26,5x41,5x22h</b>		3 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>377,00</b> 9 / 0,05
					
<b>FE-77EM</b> 35020710	<b>FRIGGITRICE LT. 7+7 MONOFASE</b> <b>2 cestini cm. 21x23,5x10h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fryer lts. 7+7 singlephase - 2 baskets cm. 21x23,5x10h</li> <li>Friteuse lt. 7+7 einphasig - 2 Korbe cm. 21x23,5x10h</li> <li>Friteuse lt. 7+7 monophasé - 2 Paniers cm. 21x23,5x10h</li> <li>Freidoras 7+7 lt. monofásica - 2 cestas cm. 21x23,5x10h</li> </ul> <b>cm. 53x41,5x22h</b>		6 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>705,00</b> 16 / 0,1
					
<b>FEM-6</b> 35010610	<b>FRIGGITRICE LT. 6 MONOFASE</b> <b>Vasca cm. 22x32,5x20h - Produzione patate 7 kg/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fryer lts. 6 singlephase - Tank cm. 22x32,5x20h Production 7 kg/hr</li> <li>Friteuse lt. 6 einphasig - Becken cm. 22x32,5x20h Pommes frites 7 kg/pro Stunde</li> <li>Friteuse lt. 6 monophasé - Cuve cm. 22x32,5x20h Production de pommes frites 7 Kg/h</li> <li>Freidoras 6 lt. monofásica - Cuba cm. 22x32,5x20h Producción patatas 7 Kg/h</li> </ul> <b>cm. 30x51x25h</b>		3 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>666,00</b> 13 / 0,08
					
<b>FE-8</b> 35010830	<b>FRIGGITRICE LT. 8 TRIFASE</b> <b>Vasca cm. 22x32,5x20h - Produzione patate 9 kg/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fryer lts. 8 threephase - Tank cm. 22x32,5x20h Production 9 kg/hr</li> <li>Friteuse lt. 8 dreiphasig - Becken cm. 22x32,5x20h Pommes frites 9 kg/pro Stunde</li> <li>Friteuse lt. 8 triphase - Cuve cm. 22x32,5x20h Production de pommes frites 9 Kg/h</li> <li>Freidoras 8 lt. trifásica - Cuba cm. 22x32,5x20h Producción patatas 9 Kg/h</li> </ul> <b>cm. 30x51x25h</b>		5,4 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	<b>781,00</b> 15 / 0,08
					
<b>FE-10</b> 35011030	<b>FRIGGITRICE LT. 10 TRIFASE</b> <b>Vasca cm. 29x32,5x20h - Produzione patate 10 kg/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fryer lts. 10 threephase - Tank cm. 29x32,5x20h Production 10 kg/hr</li> <li>Friteuse lt. 10 dreiphasig - Becken cm. 29x32,5x20h Pommes frites 10 kg/pro Stunde</li> <li>Friteuse lt. 10 triphase - Cuve cm. 29x32,5x20h Production de pommes frites 10 Kg/h</li> <li>Freidoras 10 lt. trifásica - Cuba cm. 29x32,5x20h Producción patatas 10 Kg/h</li> </ul> <b>cm. 40x70x25h</b>		6 kW	230V~3 400V~3N 50/60 Hz	<b>980,00</b> 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/VOLTAGE

⚡ kW \_\_\_\_\_  
kcal/h \_\_\_\_\_  
V~ \_\_\_\_\_  
Hz \_\_\_\_\_

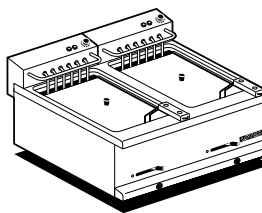
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M<sup>3</sup> \_\_\_\_\_

**FEM-2/6**  
35020610

**FRIGGITRICE LT. 6+6 MONOFASE**  
**2 vasche cm. 22x32,5x20h - Produzione patate 14 kg/h**

- Fryer lts. 6+6 singlephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h  
Production 14 kg/hr
- Friteuse lt. 6+6 einphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h  
Pommes frites 14 kg/pro Stunde
- Friteuse lt. 6+6 monophasé - 2 cuves cm. 22x32,5x20h  
Production de pommes 14 Kg/h
- Freidoras 6+6 lt. monofásica - 2 cubas cm. 22x32,5x20h  
Producción patatas 14 Kg/h

**cm. 60x51x25h**



⚡ 6 kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**1.221,00**  
13 / 0,16

**FE-2/8**  
35020830

**FRIGGITRICE LT. 8+8 TRIFASE**  
**2 vasche cm. 22x32,5x20h - Produzione patate 18 kg/h**

- Fryer lts. 8+8 threephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h  
Production 18 kg/hr
- Friteuse lt. 8+8 dreiphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h  
Pommes frites 18 kg/pro Stunde
- Friteuse lt. 8+8 triphase - 2 cuves cm. 22x32,5x20h  
Production de pommes 18 Kg/h
- Freidoras 8+8 lt. trifásica - 2 cubas cm. 22x32,5x20h  
Producción patatas 18 Kg/h

**cm. 60x51x25h**

⚡ 10,8 kW \_\_\_\_\_  
230V~3 \_\_\_\_\_  
400V~3N \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**1.437,00**  
27 / 0,13

**FE-2/10**  
35021030

**FRIGGITRICE LT. 10+10 TRIFASE**  
**2 vasche cm. 29x32,5x20h - Produzione patate 20 kg/h**

- Fryer lts. 10+10 threephase - 2 tanks cm. 29x32,5x20h  
Production 20 kg/hr
- Friteuse lt. 10+10 dreiphasig - 2 Becke cm. 29x32,5x20h  
Pommes frites 20 kg/pro Stunde
- Friteuse lt. 10+10 triphase - 2 cuves cm. 29x32,5x20h  
Production de pommes 20 Kg/h
- Freidoras 10+10 lt. trifásica - 2 cubas cm. 29x32,5x20h  
Producción patatas 20 Kg/h

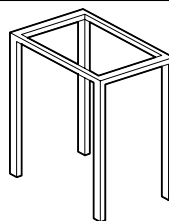
**cm. 80x70x25h**

⚡ 12 kW \_\_\_\_\_  
230V~3 \_\_\_\_\_  
400V~3N \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**1.696,00**  
38 / 0,33

**S-3**  
05210300

**CAVALLETTO BASE**  
• Stand / • Untergestell  
• Piètement simple / • Soporte base  
**cm. 30x40x55h**



**175,00**  
2 / 0,10

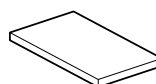
**S-6**  
05210600

**cm. 60x40x55h**

**192,00**  
3 / 0,14

**R-3**  
05240300

**RIPIANO**  
• Shelf / • Abstellbrett  
• Etagère / • Estante  
**cm. 26x39,5x3h**



**84,00**  
2 / 0,003

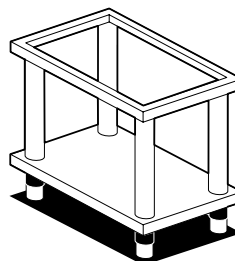
**R-6**  
05240600

**cm. 56x39,5x3h**

**104,00**  
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**



**398,00**  
20 / 0,2

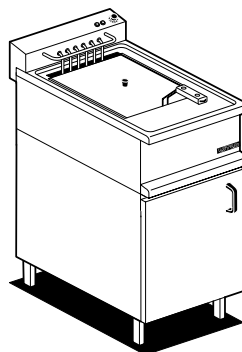
**S-80**  
40210800

**cm. 80x58,5x60h**

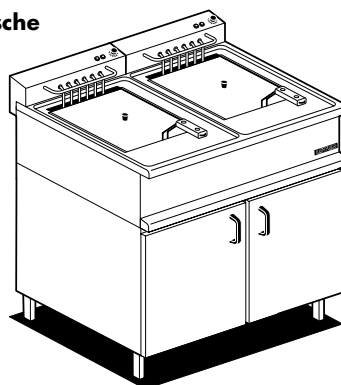
**471,00**  
26 / 0,35

# FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>FME-10</b> 35311030	<b>FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10 TRIFASE</b> <b>Vasca cm. 29x32,5x18,5h - Prod. patate: 10 kg/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cabinet fryer lt. 10 threephase Bowl cm. 29x32,5x18,5h Production: 10 kg/h</li> <li>Standfriteuse lt. 10 dreiphasig Becken cm. 29x32,5x18,5h Pommes frites: 10 kg/h</li> <li>Friteuse sur placard lt.10 triphase Cuve cm. 29x32,5x18,5h Production de pommes frites: 10 kg/h</li> <li>Freidoras con mueble 10 lt. trifásica Cuba cm. 29x32,5x18,5h Producción patatas: 10 Kg/h</li> </ul>		6 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz	<b>1.432,00</b> 35 / 0,4
<b>FME-15</b> 35311530	<b>FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15 TRIFASE Vasca</b> <b>cm. 33x40x18,5h - Prod. patate: 12 kg/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cabinet fryer lt. 15 threephase Bowl cm. 33x40x18,5h Production: 12 kg/h</li> <li>Standfriteuse lt. 15 dreiphasig Becken cm. 33x40x18,5h Pommes frites: 12 kg/h</li> <li>Friteuse sur placard lt.15 triphase Cuve cm. 33x40x18,5h Production de pommes frites: 12 kg/h</li> <li>Freidoras con mueble 15 lt. trifásica Cuba cm. 33x40x18,5h Producción patatas: 12 Kg/h</li> </ul>		9 kW 400V~3N 50/60 Hz	<b>1.790,00</b> 42 / 0,45

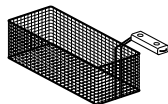


<b>FME-2/10</b> 35321030	<b>FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10+10 TRIFASE 2 vasche</b> <b>cm. 29x32,5x18,5h - Produzione patate 20 kg/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cabinet fryer lt. 10+10 threephase 2 tanks cm. 29x32,5x18,5h Production 20 kg/hr</li> <li>Standfriteuse lt. 10+10 dreiphasig 2 Becke cm. 29x32,5x18,5h Pommes frites 20 kg/pro Stunde</li> <li>Friteuse sur placard lt.10+10 triphase 2 cuves cm. 29x32,5x18,5h - Production de pommes 20 Kg/h</li> <li>Freidoras con mueble 10+10 lt. trifásica 2 cubas cm. 29x32,5x18,5h - Producción patatas 20 Kg/h</li> </ul>		12 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz	<b>2.281,00</b> 65 / 0,73
<b>FME-2/15</b> 35321530	<b>FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15+15 TRIFASE</b> <b>2 vasche cm. 33x40x18,5h</b> <b>Produzione patate 24 kg/h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Cabinet fryer lt. 15+15 threephase 2 tanks cm. 33x40x18,5h Production 24 kg/hr</li> <li>Standfriteuse lt. 15+15 dreiphasig 2 Becke cm. 33x40x18,5h Pommes frites 24 kg/pro Stunde</li> <li>Friteuse sur placard lt.15+15 triphase 2 cuves cm. 33x40x18,5h Production de pommes 24 Kg/h</li> <li>Freidoras con mueble 15+15 lt. trifásica 2 cubas cm. 33x40x18,5h Producción patatas 24 Kg/h</li> </ul>		18 kW 400V~3N 50/60 Hz	<b>2.858,00</b> 75 / 0,82



# FRIGGITRICI GAS

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 / M <sup>3</sup>
<b>531013500</b>	<b>CESTINO 1/2 per FME-15</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket 1/2 for FME-15</li> <li>Korb 1/2 für Friteuse FME-15</li> <li>Panier 1/2 pour FME-15</li> <li>Cesta 1/2 para FME-15</li> </ul> <b>cm. 14x33x12h</b>			<b>60,00</b>
<b>531014400</b>	<b>CESTINO 1/2 per FME-10</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Basket 1/2 for FME-10</li> <li>Korb 1/2 für Friteuse FME-10</li> <li>Panier 1/2 pour FME-10</li> <li>Cesta 1/2 para FME-10</li> </ul> <b>cm. 10x25x10h</b>			<b>40,00</b>



# ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

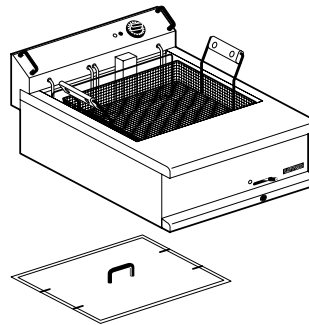
⚡ kW  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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**



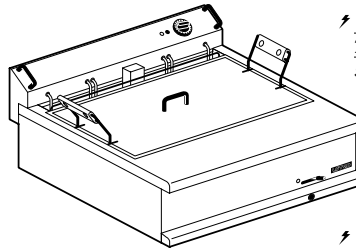
⚡ 6,6 kW  
230V~3  
400V~3N  
50/60 Hz

**1.436,00**  
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
  - 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  
230V~3  
50/60 Hz

**1.876,00**  
40 / 0,35

35032530\*

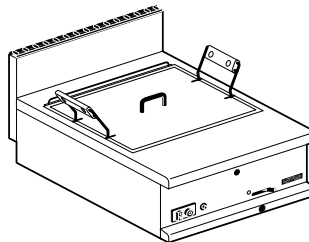
- Friteuse patisserie triphase - 24 litres  
Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h  
Filtre et couvercle pour cuve
  - Freidora repostería trifásica - 24 litros  
Cuba cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 67x35x8h  
Filtro y tapa cuba
- cm. 80x70x25h**

⚡ 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**



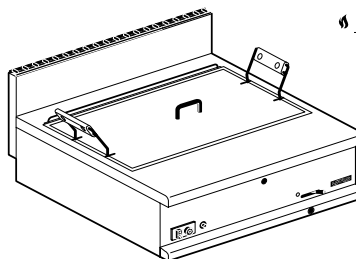
⚡ 11,2 kW  
9.630 kcal/h

**2.090,00**  
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

**2.349,00**  
57 / 0,35



# ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>S-60</b> 40210600	<b>CAVALLETTO CON RIPIANO</b> • Stand with shelf • Untergestell offen mit boden • Support avec etagere • Soporte con estante <b>cm. 60x58,5x60h</b>			<b>399,00</b> 23 / 0,27
<b>S-80</b> 40210800	<b>CAVALLETTO CON RIPIANO</b> • Stand with shelf • Untergestell offen mit boden • Support avec etagere • Soporte con estante <b>cm. 80x58,5x60h</b>			<b>471,00</b> 26,5 / 0,36
<b>M-60</b> 40220600	<b>BASE A GIORNO</b> • Open base unit • Untergestell offen • Base ouverte • Base abierta <b>cm. 60x58,5x60h</b>			<b>533,00</b> 18 / 0,27
<b>M-80</b> 40220800	<b>BASE A GIORNO</b> • Open base unit • Untergestell offen • Base ouverte • Base abierta <b>cm. 80x58,5x60h</b>			<b>605,00</b> 22 / 0,35
<b>MP-60</b> 40220602	<b>BASE CON PORTE</b> • Stand with doors • Unterbau mit Flügeltüren • Placard avec portes • Base con puertas <b>cm. 60x61,5x60h</b>			<b>697,00</b> 23 / 0,29
<b>MP-80</b> 40220802	<b>BASE CON PORTE</b> • Stand with doors • Unterbau mit Flügeltüren • Placard avec portes • Base con puertas <b>cm. 80x61,5x60h</b>			<b>779,00</b> 28 / 0,37
<b>MCP-80</b> 40220821	<b>BASE CON PORTA E CASSETTI 2 x GN 1/1 h 15 in plastica</b> • 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 <b>cm. 80x61,5x60h</b>			<b>1.204,00</b> 40 / 0,37
<b>MC-80</b> 40220820	<b>BASE CON 2 CASSETTI GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 in plastica</b> • 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 <b>cm. 80x61,5x60h</b>			<b>1.204,00</b> 41 / 0,37

# ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD.  
COD.

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

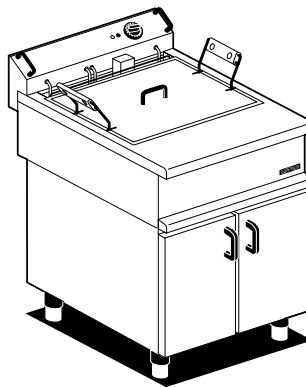
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA  
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

⚡ kW  
kcal/h  
V-  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**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  
**2.207,00**  
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  
**2.811,00**  
72 / 0,84

35332530\*

⚡ 10,2 kW  
400V~3N\*  
50/60 Hz

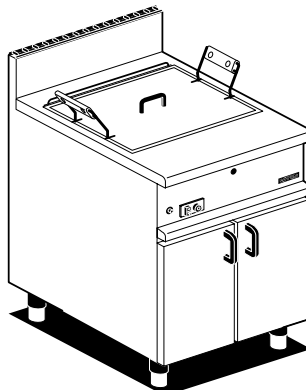
**FMPE-30**  
35333030

**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  
**3.481,00**  
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  
**2.949,00**  
68 / 0,65

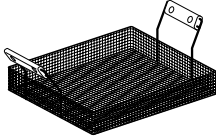
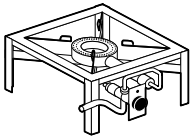

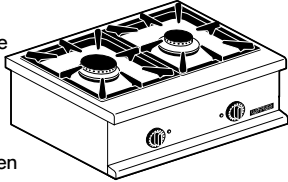
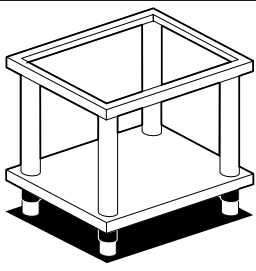
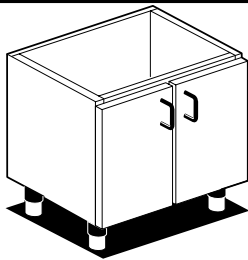
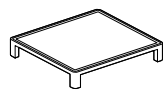

**FMPG-30**  
40343050

**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  
**3.383,00**  
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	$\frac{kW}{kcal/h}$ / $\frac{V}{Hz}$	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>531017500</b>	<b>CESTINO 60</b> • Basket 60 • Fritierkorb 60 • Panier 60 • Cesta 60 - <b>cm. 47x35x8h</b>			<b>97,00</b> 1,5 / 0,05
<b>531016900</b>	<b>CESTINO 80</b> • Basket 80 • Fritierkorb 80 • Panier 80 • Cesta 80 - <b>cm. 67x35x8h</b>			<b>102,00</b> 2 / 0,06
<b>531017700</b>	<b>CESTINO 100</b> • Basket 100 • Fritierkorb 100 • Panier 100 • Cesta 100 - <b>cm. 87x35x8h</b>			<b>153,00</b> 2,5 / 0,07
<b>F-1G</b> 20029500	<b>FORNELLONE A PAVIMENTO</b> • Gas stove / • Gas-hochherkocker 1 flamming • Rechaud a gaz / • Horno a pavimento <b>cm. 47x57x22,5h</b>		$\frac{9,5 kW}{8.170 kcal/h}$	<b>419,00</b> 10 / 0,12
<b>FB-1G</b> 20029550	<b>cm. 64x76x50H</b>			<b>557,00</b> 15 / 0,25
<b>532002700</b>	<b>Optional: ANELLO 380 KINA</b> • Optional: 380 KINA ring • Zubehör: Aufsatzring 380 KINA • Option: anneau 380 KINA / • Opcional: anillo 380 KINA			<b>124,00</b>
<b>FO-1G</b> 20029501	<b>FORNELLONE 1 FUOCO GAS</b> • Gas table-top stove - 1 burner / • Gaskocher - 1 Kochstelle • Rechaud a gaz, 1 feu / • Horno 1 quemador gas <b>cm. 40x60x25h</b>		$\frac{5,5 kW}{4.730 kcal/h}$	<b>619,00</b> 13 / 0,11
<b>FO-2G</b> 20029502	<b>FORNELLONE 2 FUOCHI GAS</b> • Gas table-top stove - 2 burners / • Gaskocher, 2 Kochstellen • Rechaud a gaz, 2 feux / • Horno 2 quemadores gas <b>cm. 70x60x25h</b>		$\frac{9 kW}{7.740 kcal/h}$	<b>974,00</b> 22 / 0,18
<b>FO-3G</b> 20029503	<b>FORNELLONE 3 FUOCHI GAS</b> • Gas table-top stove, 3 burners / • Gaskocher, 3 Kochstellen / • Rechaud a gaz, 3 feux / • Horno 3 quemadores gas <b>cm. 105x60x25h</b>		$\frac{14,5 kW}{12.470 kcal/h}$	<b>1.361,00</b> 35 / 0,27
<b>CF-1</b> 20029511	<b>CAVALLETTO INOX per FO/1G</b> • Stainless steel stand for FO/1G / • Untergestell für FO/1G • Support en acier inox pour FO/1G • Soporte inox para FO/1G <b>cm. 40x50x60h</b>			<b>357,00</b> 17 / 0,14
<b>CF-2</b> 20029512	<b>CAVALLETTO INOX per FO/2G</b> • Stainless steel stand for FO2G / • Untergestell für FO/2G • Support en acier inox pour FO/2G • Soporte inox para FO/2G <b>cm. 70x50x60h</b>			<b>471,00</b> 23 / 0,23
<b>CF-3</b> 20029513	<b>CAVALLETTO INOX per FO/3G</b> • Stainless steel stand for FO/3G • Untergestell für FO/3G • Support en acier inox pour FO/3G • Soporte inox para FO/3G <b>cm. 105x50x60h</b>			<b>537,00</b> 29 / 0,34
<b>AF-1</b> 20029521	<b>ARMADIETTO con porte per FO-1G</b> • 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 <b>cm. 40x53x60h</b>			<b>522,00</b> 29 / 0,34
<b>AF-2</b> 20029522	<b>ARMADIETTO con porte per FO-2G</b> • 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			<b>761,00</b> 18 / 0,2
<b>AF-3</b> 20029523	<b>ARMADIETTO con porte per FO-3G</b> • 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			<b>1.163,00</b> 24 / 0,3
<b>PLFO</b> 20029531	<b>PIASTRA LISCIA FORNELLONE</b> • Smooth griddle plate for gas stove • Fortkochplatte glatt für Gaskocher • Plaque lisse pour rechaud • Plancha lisa para horno - cm. 35x37			<b>179,00</b> 10 / 0,006
<b>PRFO</b> 20029533	<b>PIASTRA RIGATA FORNELLONE</b> • Grooved griddle plate for gas stove • Fortkochplatte gerillt für Gaskocher • Plaque rainurée para rechaud • Plancha estriada para horno - cm. 35x37			<b>213,00</b> 10 / 0,006
<b>544439900</b>	<b>ANELLO PER WOK</b> • Wok ring • Wok Aufsatzring • Anneau Wok • Anillo Wok <b>Ø cm. 22,5x3,5h</b>			<b>123,00</b> 2 / 0,006

# PRODUCTOS SNACK

**PEQUEÑOS EQUIPOS  
PARA GRANDES ACTUACIONES**

---



---

Equipos para la cocina Snack.

Una línea de productos estudiada para snack bar, restaurantes, fast food, etc. siempre bajo el lema de la practicidad y la velocidad, pero excelente en los resultados y en la calidad constructiva.



MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW \_\_\_\_\_  
230V~ \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

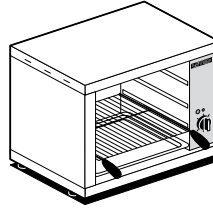
PREZZO/PRICE € \_\_\_\_\_  
PREIS/PRIX/PRECIO € \_\_\_\_\_  
KG / M³ \_\_\_\_\_

**SA-400 EM**  
20016510

**SALAMANDRA**  
**Aperta sul fronte, 1 zona di cottura,**  
**1 griglia cm. 35x32,5 - 1 teglia GN 2/3 h 20**

- Salamander - Open on the front side, 1 cooking area  
1 grid 35x32,5 - 1 GN 2/3 h 20 pan
- Salamander - Vorne offen, 1 Kochfläche  
1 Rost cm. 35x32,5 - 1 Backform GN 2/3 h 20
- Salamandre - Avant ouverte - 1 zone de cuisson  
1 grille cm 35x32,5 - 1 bac GN 2/3 h 20
- Salamandra - Abierta delante, 1 zona de cocción  
1 parrilla cm. 35x32,5 - 1 bandeja GN 2/3 h. 20

**cm. 51x40x36,5h**



⚡ 2 kW \_\_\_\_\_ **591,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 17 / 0,1  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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**

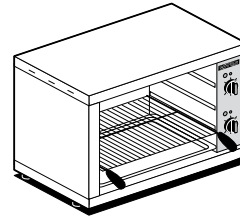
⚡ 2,2 kW \_\_\_\_\_ **629,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 19 / 0,11  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **752,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 43 / 0,17  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**SA-600 ET**  
20016630

**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 kW \_\_\_\_\_ **859,00**  
400V~2N \_\_\_\_\_ 43 / 0,17  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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**

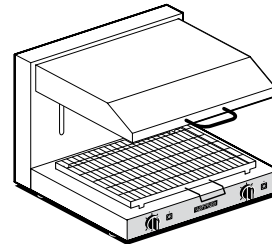
⚡ 4,4 kW \_\_\_\_\_ **918,00**  
400V~2N \_\_\_\_\_ 50 / 0,17  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **1.694,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 47 / 0,21  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**SL-600 ET**  
20016830

**SALAMANDRA - Parte superiore regolabile**  
**Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura**  
**1 griglia cm. 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**

⚡ 4 kW \_\_\_\_\_ **1.761,00**  
400V~2N \_\_\_\_\_ 47 / 0,21  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

**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 \_\_\_\_\_ **2.032,00**  
230V~ \_\_\_\_\_ 50 / 0,21  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

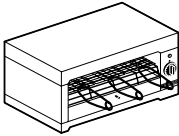
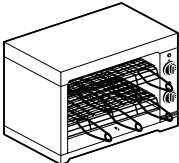
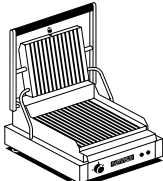
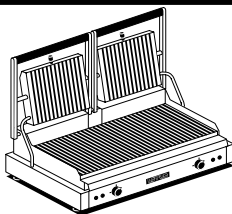
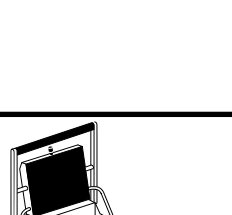
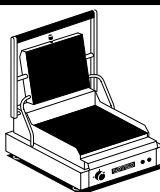
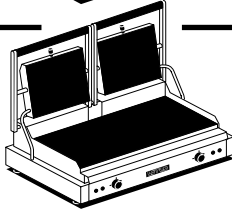


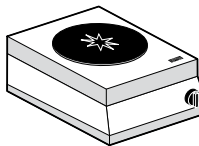
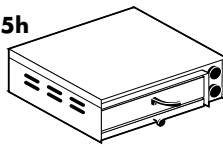
**SLC-600ET**  
20016831

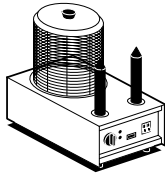
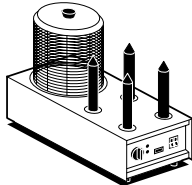
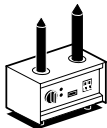
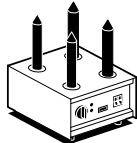

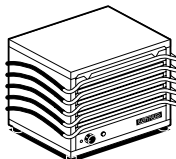
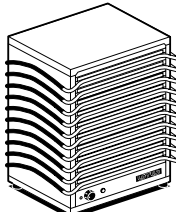
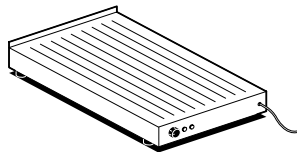
**SALAMANDRA VETROCERAMICA - Parte superiore**  
**regolabile Aperta su 3 lati - 2 zone di cottura**  
**1 griglia cm. 53x32,5**

- 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 \_\_\_\_\_ **2.055,00**  
400V~2N \_\_\_\_\_ 50 / 0,21  
230V~3 \_\_\_\_\_  
50/60 Hz \_\_\_\_\_

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 / M <sup>3</sup>
<b>TS-3</b> 20030310	<b>TOSTIERA MONOFASE con 3 pinze</b> • Toaster singlephase with 3 toast holders • Toaster einphasig mit 3 Zangen • Toasteur monophasé avec 3 pinces • Tostadora monofásica con 3 pinzas <b>cm. 48x25x24h</b>		1,7 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>321,00</b> 7 / 0,04
<b>TS-6</b> 20030610	<b>TOSTIERA MONOFASE con 6 pinze</b> • Toaster singlephase with 6 toast holders • Toaster einphasig mit 6 Zangen • Toasteur monophasé avec 6 pinces • Tostadora monofásica con 6 pinzas <b>cm. 48x25x36h</b>		2,55 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>506,00</b> 10 / 0,06
<b>CT4/R EM</b> 20040410	<b>GRILL TOAST - Piastra rigate in ghisa cm. 26x25</b> • Grill toast - Grooved plate cm. 26x25 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 26x25 • Grill toast - Plaque rainurées cm. 26x25 • Grill-toast - Plancha estriada de fundición 26x25 cm <b>cm. 28x33x25h</b>		2,18 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>743,00</b> 19 / 0,05
<b>CT8/R EM</b> 20040810	<b>GRILL TOAST DOPPIO - Piastra rigate in ghisa cm. 55x25</b> • Double Grill toast - Grooved plate cm. 55x25 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 55x25 • Double grill toast - Plaque rainurées cm. 55x25 • Grill-toast doble - Plancha estriada de fundición 55x25 cm <b>cm. 56x33x25h</b>		3,2 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>1.200,00</b> 34 / 0,01
<b>CT8/R ET</b> 20040830	<b>GRILL TOAST DOPPIO - Piastra rigata in ghisa cm. 55x25</b> • Double grill toast - Grooved plate cm. 55x25 • Kontakt-Grill - Gerillte Platte aus Gußeisen cm. 55x25 • Double grill toast - Plaque rainurées cm. 55x25 • Grill-toast doble - Plancha estriada de fundición 55x25 cm <b>cm. 56x33x25h</b>		3,2 kW	400V~2N 50/60 Hz	<b>1.200,00</b> 34 / 0,01
<b>CTC-4 EM</b> 20040411	<b>GRILL TOAST - Piastra liscie in vitroceramica cm. 33,5x28</b> • Grill toast - Ceramic smooth plates cm. 33,5x28 • Kontakt-Grill - Ceran-Kochfläche glatt cm. 33,5x28 • Grill toast - Vitrocéramique cm. 33,5x28 • Grill-toast - Plancha lisa de vitrocerámica 33,5x28 cm <b>cm. 42,5x41x17h</b>		1,4 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>1.126,00</b> 17 / 0,08
<b>CTC-8 EM</b> 20040811	<b>GRILL TOAST - Piastra liscie in vitroceramica cm. 51x28</b> • Grill toast - Ceramic smooth plates cm. 51x28 • Kontakt-Grill - Ceran-Kochfläche glatt cm. 51x28 • Grill toast - Vitrocéramique cm. 51x28 • Grill-toast - Plancha lisa de vitrocerámica 51x28 cm <b>cm. 60x41x17h</b>		2 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>1.549,00</b> 28 / 0,06
<b>B11K3,5</b> 20041410	<b>PIASTRA INDUZIONE</b> • Induction plate / • Induktionsplatte • Plaque à induction / • Placa inducción <b>cm. 40x45,5x12h</b>		3,5 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>3.762,00</b> 15 / 0,03
<b>B11K5</b> 20041411	<b>PIASTRA INDUZIONE</b>		5 kW	400V~3 50/60 Hz	<b>4.518,00</b> 15 / 0,03
<b>BWK5</b> 20041431	<b>PIASTRA INDUZIONE WOK</b> • Wok induction plate / • Wok Induktionsplatte • Plaque à induction Wok / • Placa inducción Wok <b>cm. 40x45,5x17,5h</b>		5 kW	400V~3 50/60 Hz	<b>4.896,00</b> 16 / 0,04
<b>TS-1</b> 20080110	<b>FORNETTO "MINIKING" - Camera cm. 41x37x6,5h</b> • "Miniking" oven - Backing cm. 41x37x6,5h • "Miniking" Backofen - Innenraum cm. 41x37x6,5h • Four "Miniking" - Chambre cm. 41x37x6,5h • Hornillo "Miniking" - Cámara cm. 41x37x6,5h <b>cm. 53x43x19h</b>		1,5 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>515,00</b> 16 / 0,064

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
<b>HP-2</b> 20070020	<b>HOT DOG a 2 punzoni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hot dog warmer 2 drifts</li> <li>Wurstchenerhitzer zum Warmhalten der Hot Dogs oder anderer Würstchen in Dampf, mit Glasbehälter mit 2 Spießen zum Erhitzen der Brötchen</li> <li>Chauffe-saucisses monophasé avec 2 plots</li> <li>Perro caliente con 2 punzones</li> </ul> <b>cm. 24,5x37x40h</b>		⚡ 0,385 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>920,00</b> 9 / 0,07
<b>HP-4</b> 20070040	<b>HOT DOG a 4 punzoni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hot dog warmer 4 drifts</li> <li>Wurstchenerhitzer zum Warmhalten der Hot Dogs oder anderer Würstchen in Dampf, mit Glasbehälter mit 4 Spießen zum Erhitzen der Brötchen</li> <li>Chauffe-saucisses monophasé avec 4 plots</li> <li>Perro caliente con 4 punzones</li> </ul> <b>cm. 24,5x47x40h</b>		⚡ 0,545 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>1.076,00</b> 10 / 0,07
<b>TP-2</b> 20070120	<b>TOSTAPANE per hot dog a 2 punzoni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toaster for hot dog with 2 drifts</li> <li>Hot-Dog Brötchen-Toaster mit 2 Spießen</li> <li>Grill-pain pour hot-dog avec 2 plots</li> <li>Tostadora para perros calientes con 2 punzones</li> </ul> <b>cm. 24,5x12x40h</b>		⚡ 0,17 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>342,00</b> 3 / 0,015
<b>TP-4</b> 20070140	<b>TOSTAPANE per hot dog a 4 punzoni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toaster for hot dog with 4 drifts</li> <li>Hot-Dog Brötchen-Toaster mit 4 Spießen</li> <li>Grill-pain pour hot-dog avec 4 plots</li> <li>Tostadora para perros calientes con 4 punzones</li> </ul> <b>cm. 24,5x24x40h</b>		⚡ 0,34 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>492,00</b> 4 / 0,03
<b>TP-6</b> 20070160	<b>TOSTAPANE per hot dog a 6 punzoni</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Toaster for hot dog with 6 drifts</li> <li>Hot-Dog Brötchen-Toaster mit 6 Spießen</li> <li>Grill-pain pour hot-dog avec 6 plots</li> <li>Tostadora para perros calientes con 6 punzones</li> </ul> <b>cm. 24,5x36x40h</b>		⚡ 0,51 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>687,00</b> 5 / 0,036
<b>SP-5</b> 20050510	<b>SCALDAPIATTI - 5 piatti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hot plates set - 5 plates</li> <li>Platten-Tellervorwärmer - 5 platten</li> <li>Chauffe-plates - 5 plates</li> <li>Calienta platos - 5 platos</li> </ul> <b>cm. 37x25x32h</b>		⚡ 0,7 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>612,00</b> 19 / 0,06
<b>SP-10</b> 20051010	<b>SCALDAPIATTI - 10 piatti</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Hot plates set - 10 plates</li> <li>Platten-Tellervorwärmer - 10 platten</li> <li>Chauffe-plates - 10 plates</li> <li>Calienta platos - 10 platos</li> </ul> <b>cm. 37x25x53h</b>		⚡ 1,4 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>1.037,00</b> 34 / 0,13
<b>WP</b> 20060010	<b>SCALDA TEGLIA PIZZA</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Pizza tray heater</li> <li>Pizza-Wärmer</li> <li>Plaque chaude à pizza</li> <li>Calienta cazuela pizza</li> </ul> <b>cm. 40x60x9h</b>		⚡ 2,63 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>791,00</b> 12 / 0,05

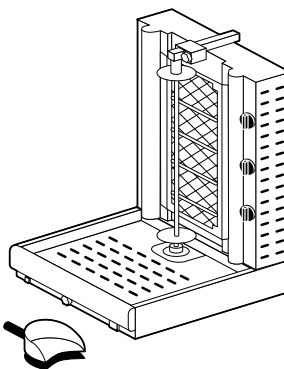
## "GYROS" A GAS

- 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

**1.483,00**  
31 / 0,30

$\frac{0,005 \text{ kw}}{230V\sim}$   
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

**1.689,00**  
33 / 0,37

$\frac{0,005 \text{ kw}}{230V\sim}$   
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

**1.917,00**  
37 / 0,44

$\frac{0,005 \text{ kw}}{230V\sim}$   
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

**2.793,00**  
48 / 0,44

$\frac{0,005 \text{ kw}}{230V\sim}$   
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

**2.355,00**  
38 / 0,49

$\frac{0,005 \text{ kw}}{230V\sim}$   
50/60 Hz

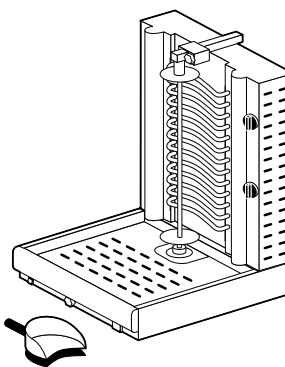
## "GYROS" ELETTRICI

- 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

**1.090,00**  
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

**1.182,00**  
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

**1.396,00**  
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

**1.622,00**  
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

**2.457,00**  
44 / 0,49

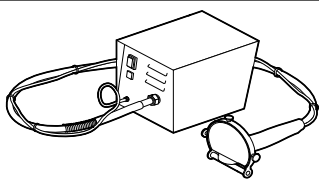
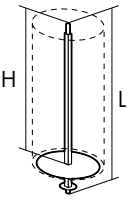
**DE-4A**  
20241230




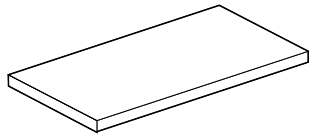
### Quantità carne: 20÷70 Kg



- 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

**1.852,00**  
44 / 0,49

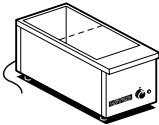
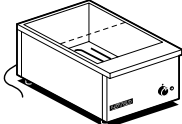
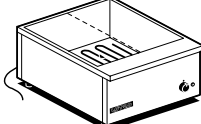
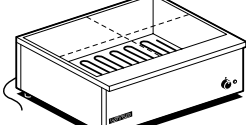
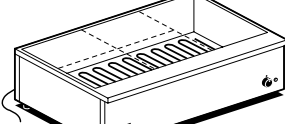
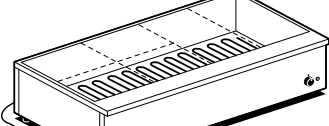
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡kW kcal/h	⚡kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>K50</b> 20243050	<b>COLTELLO ELETTRICO</b> • Electric knife / • Elektromesser • Couteau électrique / • Cuchillo electrico  <b>ASTA C/PIATTO</b> • Spit with plate / • Spieß mit teller • Hampe avec plat / • Asador con plato <b>PER / For / Für / Pour / Para</b>		⚡0,09 kW	230V~ 50/60 Hz	<b>969,00</b> 8 / 0,02
<b>A1/S</b> 20243007	DE-1AS L = cm 45 Ø 20x30h				<b>159,00</b>
<b>A1</b> 20243008	DG-4A - DE-1A L = cm 45,5 Ø 35x33h		<b>161,00</b>		
<b>A2</b> 20243010	DG-6A - DE-2A L = cm 61,5 Ø 35x50h		<b>184,00</b>		
<b>A3</b> 20243011	DG-8A - DE-3A L = cm 78 Ø 35x63h		<b>191,00</b>		
<b>A3/V</b> 202430110010V	DG-8A/V - DE-3A/V L = cm 87 Ø 35x63h		<b>202,00</b>		
<b>A4</b> 20243013	DG-10A - DE-4A L = cm 94 Ø 35x80h				<b>195,00</b>

<b>VTC-1</b> 50156011	<b>VETRINETTA CALDA +30/+90 °C</b> <b>capacità: GN1/1 h65mm</b> • 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 <b>cm. 45x 77,5x59h</b>		⚡1,63 kW	230V~ 50 Hz	<b>2.268,00</b> 61 / 0,39
<b>VTC-2</b> 50156012	<b>VETRINETTA CALDA +30/+90 °C</b> <b>capacità: GN2/1 h65mm</b> • 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 <b>cm. 75x 77,5x59h</b>		⚡2,43 kW	230V~ 50 Hz	<b>2.482,00</b> 74 / 0,57
<b>VTC-3</b> 50156013	<b>VETRINETTA CALDA +30/+90 °C</b> <b>capacità: GN3/1 h65mm</b> • 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 <b>cm. 108x 77,5x59h</b>		⚡3,45 kW	230V~ 50 Hz	<b>2.800,00</b> 83 / 0,79
<b>FP/VTC</b> 50156010	<b>FONDO PIANO GN1/1 PER VTC</b> • Flat bottom GN1/1 for VTC • Flacher Boden GN1/1 für VTC • Fond plat GN1/1 pour VTC • Fondo plano GN1/1 para VTC <b>cm. 32,5x 52,7x 1h</b>				<b>136,00</b> 3 / 0,01

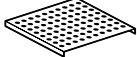

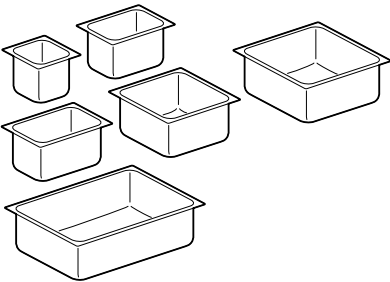
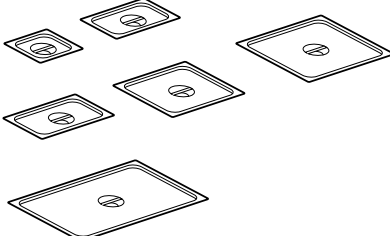
<b>VTR-2</b> 50157502	<b>VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C</b> <b>capacità: GN2/1 h65mm</b> • Refrigerated display +2/+10 °C - capacity: GN2/1 h65mm • Kühlvitrine +2/+10 °C - Kapazität: GN2/1 h65mm • Vitrine réfrigérée +2/+10 °C - capacité: GN2/1 h65mm • Vitrina refrigerada +2/+10 °C - capacidad: GN2/1 h65mm <b>cm. 75x 77,5x59h</b>		⚡0,43 kW	230V~ 50 Hz	<b>3.049,00</b> 85 / 0,57
<b>VTR-3</b> 50157503	<b>VETRINETTA REFRIGERATA +2/+10 °C</b> <b>capacità: GN3/1 h65mm</b> • 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 <b>cm. 108x 77,5x59h</b>		⚡0,43 kW	230V~ 50 Hz	<b>3.474,00</b> 104 / 0,79



# BAGNOMARIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>VEC-10</b> 50158011	<b>VETRINA RISCALDATA - 1 PIANO</b> • Heated display units - 1 shelf • Heisse-Vitrine - 1 Etage • Vitrine chaude - 1 etage • Vitrina calefactora individual <b>cm. 50x35x27h</b>		0,4 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>456,00</b> 11 / 0,07
<b>VEC-81</b> 50158021	<b>cm. 80x35x27h</b>		0,7 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>577,00</b> 15 / 0,08
<b>VEC-20</b> 50158012	<b>VETRINA RISCALDATA - 2 PIANI</b> • Heated display units - 2 shelves • Heisse-Vitrine - 2 Etagen • Vitrine chaude - 2 etages • Vitrina calefactora doble <b>cm. 50x35x41h</b>		0,4 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>570,00</b> 15 / 0,1
<b>VEC-82</b> 50158022	<b>cm. 80x35x41h</b>		0,7 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>705,00</b> 23 / 0,14
<b>SV-13</b> 25010013	<b>BAGNOMARIA</b> <b>Vasca per GN 1/3, h 15 cm.</b> • 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. <b>cm. 20,5x41x22h</b>		0,83 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>269,00</b> 5 / 0,03
<b>SV-12</b> 25010120	<b>BAGNOMARIA</b> <b>Vasca per GN 1/2, h 15 cm.</b> • 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. <b>cm. 29,5x41x22h</b>		0,83 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>355,00</b> 6 / 0,06
<b>SV-23</b> 25010230	<b>BAGNOMARIA</b> <b>Vasca per GN 2/3, h 15 cm.</b> • 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. <b>cm. 38x41x22h</b>		1,19 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>383,00</b> 7 / 0,07
<b>SV-11</b> 25011100	<b>BAGNOMARIA</b> <b>Vasca per GN 1/1, h 15 cm.</b> • 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. <b>cm. 56x41x22h</b>		1,66 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>431,00</b> 9 / 0,08
<b>SV-113</b> 25011130	<b>BAGNOMARIA</b> <b>Vasca per GN 1/1 + GN 1/3, h 15 cm.</b> • 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. <b>cm. 73,5x41x22h</b>		2,49 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>630,00</b> 11 / 0,12
<b>SV-123</b> 25011230	<b>BAGNOMARIA</b> <b>Vasca per GN 1/1 + GN 2/3, h 15 cm.</b> • 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. <b>cm. 91x41x22h</b>		2,49 kW 230V~ 50/60 Hz		<b>693,00</b> 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	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V- Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>FALSO FONDO FORATO</b>					
• Perforated false bottom / • Gelochter Bodenrost • Faux-fond perforé / • Falso fondo agujereado					
<b>FF-13</b> 25050013					<b>31,00</b> 0,4 /
<b>FF-12</b> 25050120					<b>39,00</b> 0,6 /
<b>FF-23</b> 25050230					<b>44,00</b> 0,8 /
<b>FF-11</b> 25051100					<b>57,00</b> 1,2 /
<b>FF-113</b> 25051130					<b>63,00</b> 1,7 /
<b>FF-123</b> 25051230					<b>78,00</b> 2 /
<b>SEPARATORE</b>					
<b>SEP-325</b> 25023250	• Separator / • Trenner / • Separateur / • Separador <b>cm. 32,5</b>				<b>16,00</b> 0,1 /
<b>BACINELLA GN</b>					
• Container GN / • Gastronorm-Behälter • Bac GN / • Cuba GN					
<b>GN-1/6</b> 25031716	<b>cm. 17,6x16,2x15h</b>				<b>33,00</b> 0,3 /
<b>GN-1/4</b> 25032616	<b>cm. 26,5x16,2x15h</b>		<b>34,00</b> 0,4 /		
<b>GN-1/3</b> 25033217	<b>cm. 32,5x17,5x15h</b>		<b>42,00</b> 0,5 /		
<b>GN-1/2</b> 25033226	<b>cm. 32,5x26,5x15h</b>		<b>52,00</b> 0,7 /		
<b>GN-2/3</b> 25033532	<b>cm. 35,4x32,5x15h</b>		<b>57,00</b> 0,9 /		
<b>GN-1/1</b> 25035332	<b>cm. 53x32,5x15h</b>		<b>89,00</b> 1 /		
<b>COPERCHIO GN</b>					
• Lid GN / • Deckel GN / • Couvercle GN / • Tapa GN					
<b>C-1/6</b> 25041716	<b>cm. 17,6x16,2</b>				<b>12,00</b> 0,1 /
<b>C-1/4</b> 25042616	<b>cm. 26,5x16,2</b>		<b>14,00</b> 0,15 /		
<b>C-1/3</b> 25043217	<b>cm. 32,5x17,5</b>		<b>17,00</b> 0,2 /		
<b>C-1/2</b> 25043226	<b>cm. 32,5x26,5</b>		<b>21,00</b> 0,25 /		
<b>C-2/3</b> 25043532	<b>cm. 35,4x32,5</b>		<b>28,00</b> 0,3 /		
<b>C-1/1</b> 25045332	<b>cm. 53x32,5</b>		<b>34,00</b> 0,5 /		



## ¡Bienvenidos!

Desde que nuestro ingenio nos llevó a inventar el vaporizador combinado hace 35 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® whiteefficiency® 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.

# Equipamiento

Funciones	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
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	■		■	
> Pantalla de diálogo – 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 un legibilidad óptima en diferentes maneras de colocación.	■		■	
Dial central de ajuste con función "Push" para configurar y confirmar las entradas	■		■	

Operación	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus
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

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	■		■	

■ Estándar □ Opcional (vea la página 14/15)



# Equipamiento

	Modelo 61/101/62/102		Modelo 201/202	
	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus	SelfCooking Center*	CombiMaster* Plus
<b>Características del equipamiento</b>				
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 guía 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	
	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus	SelfCooking Center®	CombiMaster® Plus
<b>Higiene, seguridad laboral y ergonomía</b>				
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	□	□	□	□
Versión para buques	□	□	□	□

<b>Conexión, instalación y símbolos de homologación</b>				
Possibilidad de conexión a sistema de optimización de energía, con conexión libre de potencial	□	□	□	□
Señal de conexión para sistema de ventilación interno	□		□	
Possibilidad 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	□	□	□	□
Possibilidad 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	■	■	■	■
Possibilidad 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	■	■	■	■

■ Estándar □ Opcional (vea la página 14/15)

## Resumen



## Equipos:

## Modelo 61

## Modelo 101

	Modelo 61	Modelo 101		
<b>Versión eléctrica</b>	<b>9.180 €</b>	<b>12.420 €</b>		
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		
<b>Versión de gas</b>	<b>10.950 €</b>	<b>13.830 €</b>		
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		
<b>Opciones:</b>				
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 (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 €
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	385 €	Ref. A128500.01	385 €	
Ref. bajo petición	385 €	Ref. bajo petición	385 €	
	431 €		499 €	
	58 €		58 €	58 €
	58 €		58 €	58 €
	58 €		58 €	148 €
	655 €		655 €	2.940 €
	556 €		556 €	556 €
	718 €		718 €	718 €
	361 €		361 €	361 €
	1.150 €		1.150 €	1.700 €
	510 €		510 €	510 €
	893 €		893 €	999 €
				2.266 €

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 20/21](#)

Los accesorios específicos de cada equipo constan en: [Página 22](#)



## Resumen



Equipos:	Modelo 61	Modelo 101		
<b>Versión eléctrica</b>	<b>6.316 €</b>	<b>9.356 €</b>		
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		
<b>Versión de gas</b>	<b>8.156 €</b>	<b>10.546 €</b>		
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		
<b>Opciones:</b>				
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.







<i>Modelo 62</i>		<i>Modelo 102</i>		<i>Modelo 201</i>		<i>Modelo 202</i>	
<b>10.206 €</b>		<b>14.666 €</b>		<b>18.366 €</b>		<b>25.186 €</b>	
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	
<b>12.466 €</b>		<b>17.406 €</b>		<b>20.296 €</b>		<b>28.676 €</b>	
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	385 €	Ref. A129500.01.202	385 €				
Ref. bajo petición	385 €	Ref. bajo petición	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:

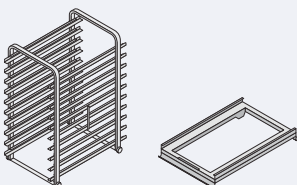
## Resumen

### 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.

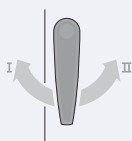
Características del equipamiento:

- > 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.

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.

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)

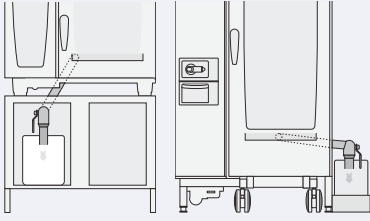


En caso necesario la sonda térmica se puede conectar por la parte exterior del aparato mediante la oportuna caja de conexión.

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)

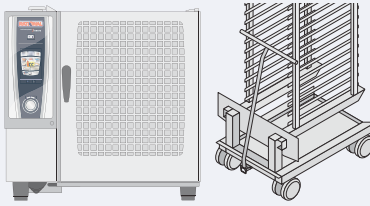


La cámara de cocción recoge de modo fiable la grasa que gotea de los alimentos y la desvía a colectores de grasa especiales (para modelos 61, 101, 62, 102 únicamente en combinación con mesa UG II o US IV). Carro de transporte para la recogida segura de bidones/contenedores, vea pag. 34

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)

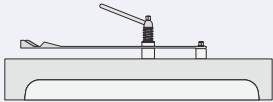


El panel de control está protegido por una puerta con cierre a llave.

Características del equipamiento:

- > Puerta con cierre a llave con cristal antirrotura Lexan®.

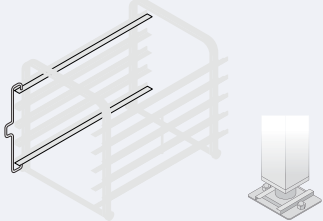
#### Versión para buques (sólo aparatos eléctricos)



Para embarcaciones de pasajeros y navíos de las fuerzas navales. Cuida de la seguridad del personal y avala la funcionalidad incluso con fuerte tempestad.

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

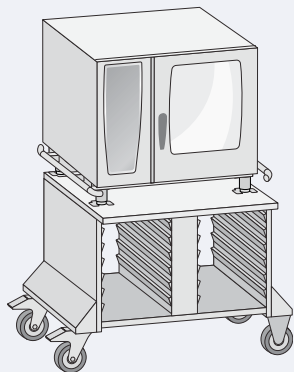
#### Interface Ethernet (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

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](mailto: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)

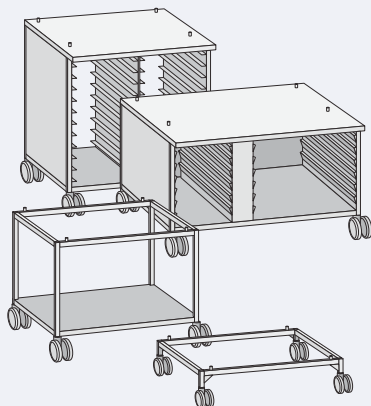
Este accesorio (soporte + patas de acero inoxidable) se monta en vez de las patas habituales. Las sólidas barras laterales sirven de protección y facilitan el movimiento del equipo.

Modelo 61 y 101	Nº: 60.73.111	1.006 €
Modelo 62 y 102	Nº: 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.

Modelo 61 y 101	Nº: 60.30.890	2.181 €
Modelo 62 y 102	Nº: 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	Nº: 60.30.321	693 €	Nº: 60.30.325	803 €
Mesa UG I Combi-Duo modelo 61/61 y 62/62	Nº: 60.30.363	693 €	Nº: 60.30.366	803 €
Mesa UG II	Nº: 60.30.329	1.254 €	Nº: 60.30.332	1.393 €
Mesa UG II – medidas de panadería	Nº: 60.30.837	1.478 €		
Mesa US III	Nº: 60.30.335	1.478 €	Nº: 60.30.340	1.742 €
Mesa US III UltraVent® modelo 61 y 62	Nº: 60.30.338	1.711 €	Nº: 60.30.343	1.975 €
Mesa US IV	Nº: 60.30.345	2.043 €	Nº: 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

Nº: vea pag. 17

## Modelos. 61/101 y 62/102

### Kit Combi-Duo (SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus)

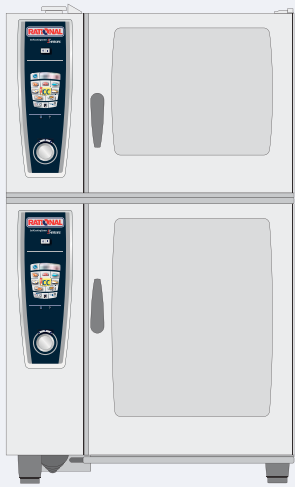
La combinación de dos equipos RATIONAL superpuestos brinda toda una serie de posibilidades adicionales, especialmente si en la cocina escasea el espacio. Esta alternativa ofrece máxima flexibilidad, porque permite trabajar simultáneamente con diversos modos de cocción, sin necesidad de espacio adicional.



#### 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 €

Para los accesorios Finishing® ver página 21

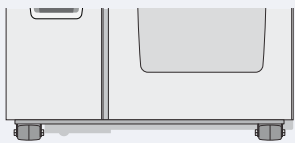


#### SelfCookingCenter® 5 Senses y CombiMaster® Plus 62 y 102

		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 €

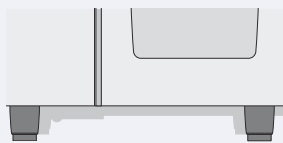
Para los accesorios Finishing® ver página 21

#### Seleccione entre las tres siguientes opciones



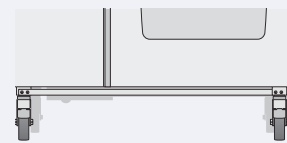
##### 1. Estándar con ruedas

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.



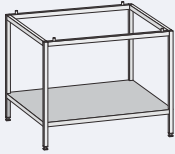
##### 3. Móvil con ruedas

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.

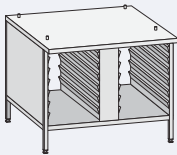


### Mesa UG I

abierto por todos los lados

Estándar	Ref. 60.30.320	460 €
Móvil	Ref. 60.30.321	693 €

An. 843 | Prof. 587 | Al. 671 mm

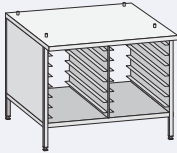


### Mesa UG II

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. 724 | Al. 671 mm

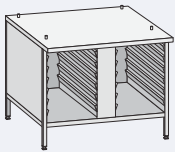


### Mesa UG II – medidas de panadería

14 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 €
Versión UltraVent® (modelo 61)	Ref. 60.30.838	1.420 €

An. 843 | Prof. 732 | Al. 671 mm

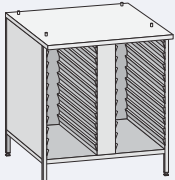


### Mesa US III

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. 671 mm

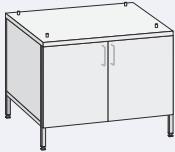


### Mesa US III Versión UltraVent® (modelo 61)

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. 931 mm



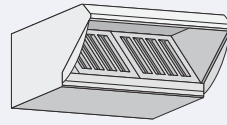
### Mesa US IV

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 €

An. 843 | Prof. 724 | Al. 671 mm

## 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.

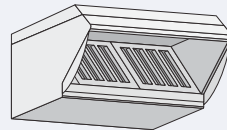
Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

Versión eléctrica Ref. 60.72.320 3.724 €

An. 854 | Prof. 1.226 |  
Al. 450 mm

Versión de gas\* Ref. 60.72.323 3.957 €

Combi-Duo Ref. 60.72.322 3.957 €



### UltraVent® Plus

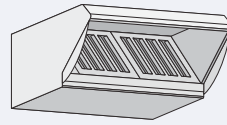
Además de la tecnología de condensación UltraVent® la campana UltraVent® Plus incorpora un sistema de filtrado especial, que elimina fiablemente tanto los vahos de la cocción como los humos de asados y parrilladas. Esto permite instalar los aparatos RATIONAL también en lugares de cocción frente al cliente.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

Versión eléctrica Ref. 60.72.202 6.159 €

An. 854 | Prof. 1.226 |  
Al. 628 mm

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

Versión eléctrica Ref. 60.72.313 2.793 €

An. 854 | Prof. 1.226 |  
Al. 445 mm

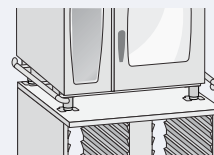
Versión de gas\* Ref. 60.72.317 3.026 €

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.

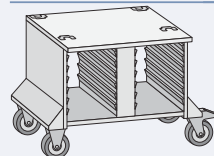
## Accesorios móviles para catering



### 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.

Nº: 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. 1.188 | Prof. 724 | Al. 778 mm

Móvil Nº: 60.30.890 2.181 €



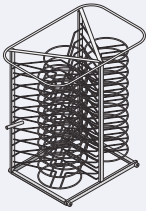


## Racks móviles

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

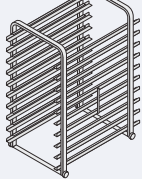
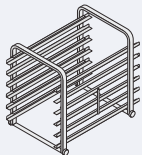
El rack móvil para platos admite hasta 32 platos preparados (de hasta 31 cm de diámetro) para su regeneración en Finishing\*.



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

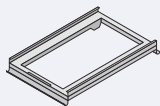
Estándar	Ref. 60.61.005	535 €
5 guías (80 mm)	Ref. 60.61.059	535 €
Parrilla	Ref. 60.61.064	535 €
Medidas de panadería	Ref. 60.61.061	535 €

#### Modelo 101

Estándar	Ref. 60.11.011	640 €
8 guías (80 mm)	Ref. 60.11.122	640 €
Parrilla	Ref. 60.11.125	640 €
Medidas de panadería	Ref. 60.11.148	640 €

### Guía de inserción para rack móvil

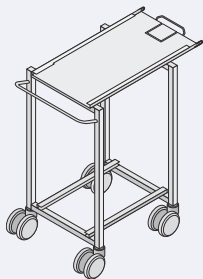
La guía de inserción se necesita si se utiliza un rack móvil.



	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.

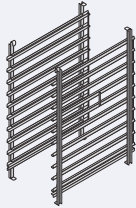
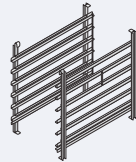


Estándar:  
An. 547 | Prof. 840 | AL. 989 mm  
Regulable en altura  
An. 547 | Prof. 1.072 |  
AL. 1.330 mm  
Medidas de panadería  
An. 547 | Prof. 853 | AL. 989 mm

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	Ref. 60.61.266	417 €
Bandejas para carne	Ref. 60.61.254	386 €
Medidas de panadería	Ref. 60.61.247	268 €

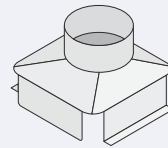
### Modelo 101

10 guías (68 mm)	Ref. 60.11.366	351 €
8 guías (85 mm)	Ref. 60.11.384	351 €
Parrilla	Ref. 60.11.381	499 €
Bandejas para carne	Ref. 60.11.375	482 €
Medidas de panadería	Ref. 60.11.367	351 €

## 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

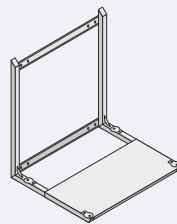
La instalación a posteriori del blindaje térmico permite la colocación de focos de calor radiado (por ejemplo: parrillas) cerca del panel lateral izquierdo del aparato.



Modelo 61	Ref. 60.70.390	186 €
Modelo 101	Ref. 60.70.391	219 €

### Sujeción mural, modelo 61

Sujeción mural ahorra espacio (sin material de fijación). La sujeción y el material de fijación se deben acordar y determinar con el arquitecto/estático o con el promotor de la obra.



Modelo 61	Ref. 60.70.963	446 €
-----------	----------------	-------

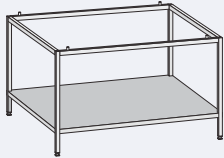
Las páginas 28-32 recogen una amplia selección de accesorios gastronómicos y en medidas especiales.

Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

# Modelos 62 y 102

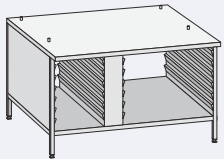
## Mesas UG/US

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.



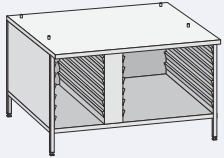
**Mesa UG I**  
abierto por todos los lados

An. 1.065   Prof. 799   Al. 671 mm	Estándar	Ref. 60.30.324	570 €
	Móvil	Ref. 60.30.325	803 €



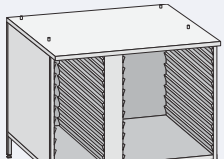
**Mesa UG II**  
14 pares de guías, paneles laterales y cubierta, sin panel posterior

An. 1.067   Prof. 934   Al. 671 mm	Estándar	Ref. 60.30.331	1.160 €
	Móvil	Ref. 60.30.332	1.393 €



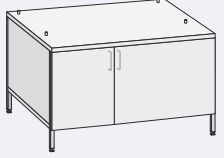
**Mesa US III**  
14 pares de guías como paneles laterales, cubierta y panel posterior

An. 1.067   Prof. 934   Al. 671 mm	Estándar	Ref. 60.30.339	1.510 €
	Móvil	Ref. 60.30.340	1.742 €



**Mesa US III**  
**Versión UltraVent® (modelo 62)**  
20 pares de guías, paneles laterales, cubierta y panel posterior, altura especial a 931 mm

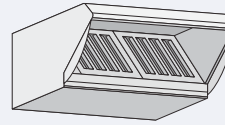
An. 1.067   Prof. 934   Al. 931 mm	Estándar	Ref. 60.30.342	1.742 €
	Móvil	Ref. 60.30.343	1.975 €



**Mesa US IV**  
14 pares de guías, 2 puertas de 2 hojas, cerrado por todos los lados

An. 1.067   Prof. 934   Al. 671 mm	Estándar	Ref. 60.30.348	1.970 €
	Móvil	Ref. 60.30.349	2.203 €

## Campanas extractoras



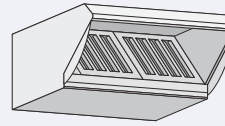
### UltraVent®

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.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

An. 1.076 | Prof. 1.427 |  
Al. 450 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.325	4.423 €
-------------------	----------------	---------



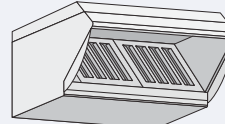
### Campana extractora

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. 1.076 | Prof. 1.427 |  
Al. 445 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.318	3.492 €
-------------------	----------------	---------



### UltraVent® Plus

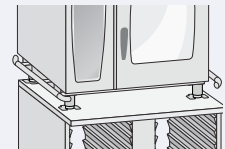
Además de la tecnología de condensación UltraVent® la campana UltraVent® Plus incorpora un sistema de filtrado especial, que elimina fiablemente tanto los vahos de la cocción como los humos de asados y parrilladas. Esto permite instalar los aparatos RATIONAL también en lugares de cocción frente al cliente.

Conexión eléctrica  
1 NAC 230V

An. 1.076 | Prof. 1.427 |  
Al. 628 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.204	6.857 €
-------------------	----------------	---------

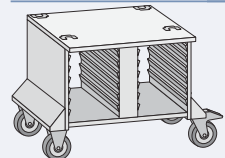
## Accesorios móviles para catering



### 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.

Nº: 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.

An. 1.412 | Prof. 934 | Al. 778 mm

Móvil	Nº: 60.30.891	2.633 €
-------	---------------	---------

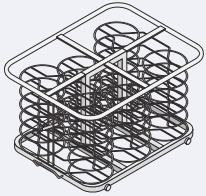


## Racks móviles

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 €

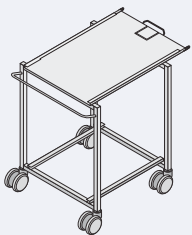
### Guía de inserción para rack móvil

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.

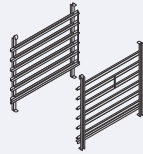


Estándar:  
An. 747 | Prof. 980 | Al. 989 mm  
Regulable en altura  
An. 747 | Prof. 1.095 |  
Al. 950 - 1.330 mm

Estándar	Ref. 60.60.678	1.011 €
Regulable en altura	Ref. 60.70.160	1.517 €

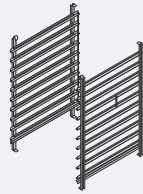
## Bastidores colgantes

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

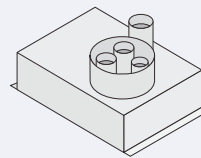
6 guías (68 mm)	Ref. 60.62.099	363 €
5 guías (85 mm)	Ref. 60.62.108	363 €



### Modelo 102

10 guías (68 mm)	Ref. 60.12.115	386 €
8 guías (85 mm)	Ref. 60.12.120	386 €

## Otros accesorios

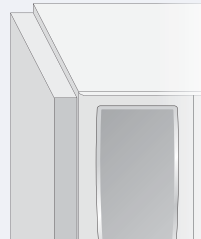


### Seguro de flujo con insonorizador

(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 €

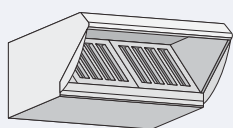
Las páginas 28-32 recogen una amplia selección de accesorios gastronómicos y en medidas especiales.

Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

# Modelos 201 y 202



## Campanas extractoras

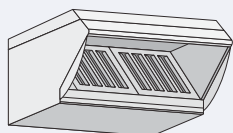


### UltraVent®, modelo 201

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

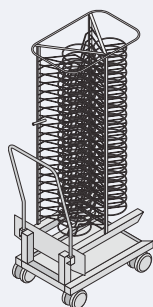
Descripción en la página 20

Conexión eléctrica 1 NAC 230V  
An. 886 | Prof. 1.226 | Al. 628 mm

Versión eléctrica	Ref. 60.72.205	6.857 €
-------------------	----------------	---------

## Racks móviles

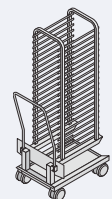
Los racks móviles de acero inoxidable de excelente calidad satisfacen las más altas exigencias y están óptimamente adaptados a los equipos RATIONAL. La altura máxima de carga de sólo 1,60 m permite cargar y descargar el aparato rápida y ergonómicamente. Las ruedas tándem (CNS) particularmente grandes, 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

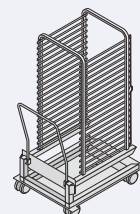
Para cargar y descargar rápido y fácilmente también fuera del aparato RATIONAL.

#### 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 €



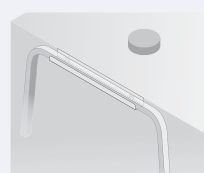
An. 772 | Prof. 1.016 | Al. 1.718 mm

### 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 €

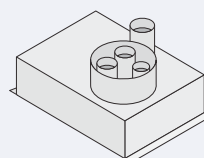
## Otros accesorios



### 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 €
----------------	----------------	------

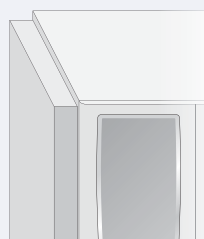


### Seguro de flujo con insonorizador

(sólo en aparatos de gas)

Para la evacuación de emisiones a través de un único tubo (diámetro del tubo de escape: 180 mm)

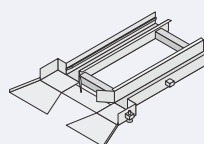
Modelo 201	Ref. 70.00.770	678 €
Modelo 202	Ref. 70.00.771	678 €



### 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.

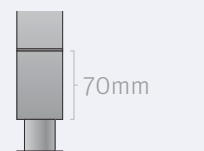
Modelo 201	Ref. 60.70.394	314 €
Modelo 202	Ref. 60.70.395	378 €



### 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.

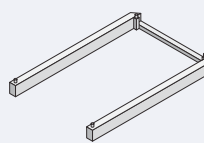
Modelo 201	Ref. 60.21.080	1.106 €
Modelo 202	Ref. 60.22.181	1.280 €



### 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.

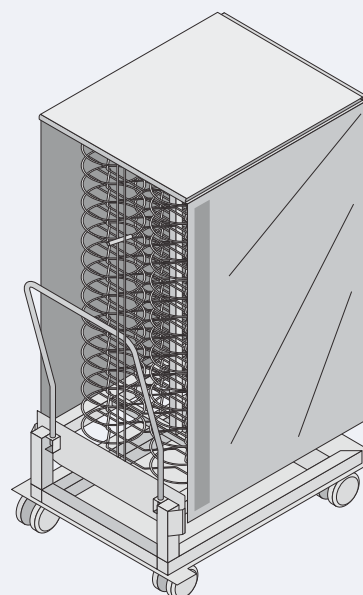
Los accesorios indicados para la instalación de los equipos RATIONAL constan en la página 34.

# 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.



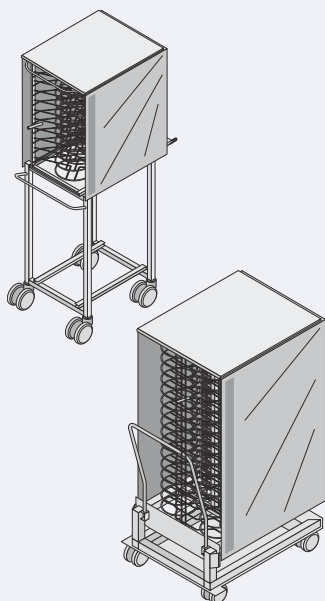
## Ejemplo y cálculo

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).

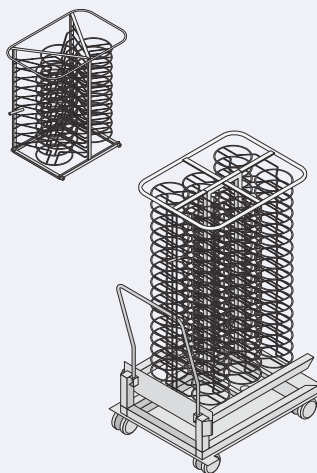
Modelo 61	20 platos	Ref. 60.70.400	1.529 €
Modelo 101	32 platos	Ref. 60.70.401	1.699 €
	26 platos	Ref. 60.70.801	1.699 €
Modelo 62	34 platos	Ref. 60.70.402	2.169 €
Modelo 102	52 platos	Ref. 60.70.403	2.340 €

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.



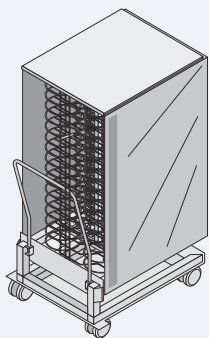
	Número máx. de platos	Altura máx. de los platos	Altura máx. de las comidas		
Modelo 61	20 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.61.047	673 €
	15 platos	32 mm	70 mm	Ref. 60.61.128	673 €
Modelo 101	32 platos	25 mm	53 mm	Ref. 60.11.030	750 €
	26 platos	32 mm	70 mm	Ref. 60.11.149	750 €
Modelo 62	34 platos	32 mm	63 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

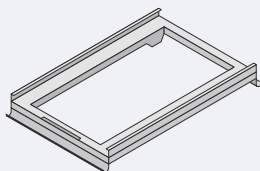
Aislantes especiales permiten hasta 20 minutos de tiempo de espera entre el proceso Finishing® y el momento de servir. La Thermocover es fácil de limpiar y se puede plegar cuando no está en uso para ahorrar espacio.



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

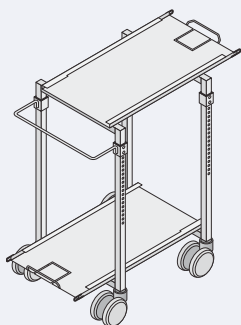
Los aparatos RATIONAL modelos: 61, 62, 101 y 102 precisan de una guía de inserción para poder utilizarlos con el rack móvil.



Modelo 61, 101	Ref. 60.61.226	140 €
Modelo 62, 102	Ref. 60.62.094	178 €

### Carro de transporte para rack móvil

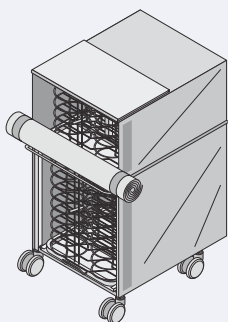
La extraordinaria estabilidad y gran capacidad de carga de los carros de transporte RATIONAL hace que se presten de manera idónea para la carga y descarga de los racks móviles.



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

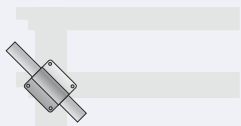
La combinación de "carros de transporte regulables en altura" con "Thermocover abajo" se diseñó especialmente para Finishing® en aparatos Combi-Duo. Seleccione simplemente el rack móvil para platos más conveniente y Thermocover para el aparato superior. Con ello tendrá todo lo necesario para una óptima solución "Finishing®".



Modelo 61/101	Ref. 60.70.920	1.916 €
Modelo 62/102	Ref. 60.70.918	2.564 €

### Tubo cerámico con sujeción (Finishing®)

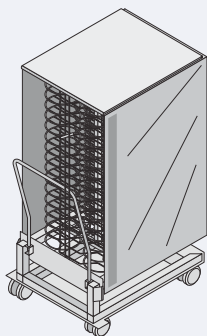
Para utilizar la función Finishing® para banquetes cuando se emplean bandejas en el rack móvil.



	Ref. 60.70.976	44 €
--	----------------	------

### Thermocover

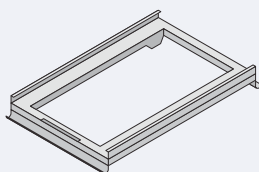
Aislantes especiales permiten hasta 20 minutos de tiempo de espera entre el proceso Finishing® y el momento de servir. La Thermocover es fácil de limpiar y se puede plegar cuando no está en uso para ahorrar espacio.



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

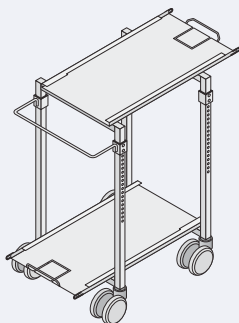
Los aparatos RATIONAL modelos: 61, 62, 101 y 102 precisan de una guía de inserción para poder utilizarlos con el rack móvil.



Modelo 61, 101	Ref. 60.61.226	140 €
Modelo 62, 102	Ref. 60.62.094	178 €

### Carro de transporte para rack móvil

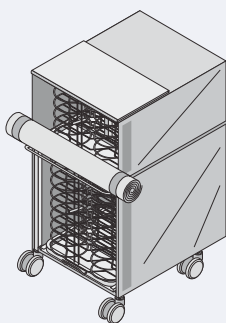
La extraordinaria estabilidad y gran capacidad de carga de los carros de transporte RATIONAL hace que se presten de manera idónea para la carga y descarga de los racks móviles.



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

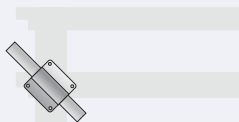
La combinación de "carros de transporte regulables en altura" con "Thermocover abajo" se diseñó especialmente para Finishing® en aparatos Combi-Duo. Seleccione simplemente el rack móvil para platos más conveniente y Thermocover para el aparato superior. Con ello tendrá todo lo necesario para una óptima solución "Finishing®".



Modelo 61/101	Ref. 60.70.920	1.916 €
Modelo 62/102	Ref. 60.70.918	2.564 €

### Tubo cerámico con sujeción (Finishing®)

Para utilizar la función Finishing® para banquetes cuando se emplean bandejas en el rack móvil.



Ref. 60.70.976	44 €
----------------	------

# 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 canteado 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 €

### 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 €
---------------	---------	----------------	---------

## 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. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

### Bandejas pasteleras (perforadas)

1/1 GN	Ref. 6015.1103	54 €
2/1 GN	Ref. 6015.2103	72 €
Medidas de panadería	Ref. 6015.1000	77 €

### Bandejas de panadería y para carne (no perforadas)

1/1 GN	Ref. 6013.1103	54 €
2/1 GN	Ref. 6013.2103	72 €
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)

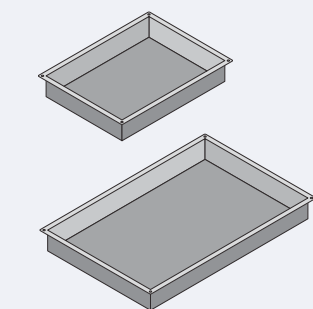
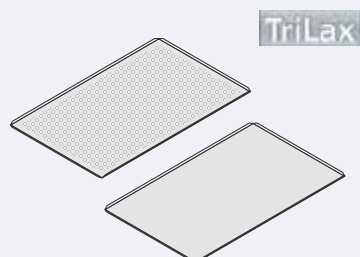
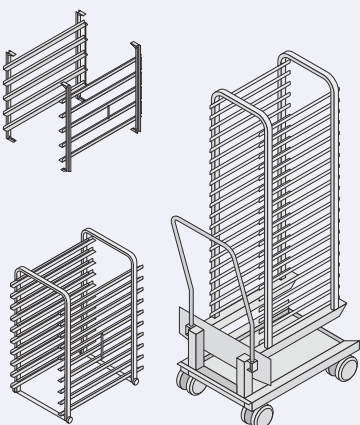
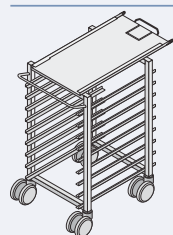
20 mm prof.	Ref. 6014.1102	73 €
40 mm prof.	Ref. 6014.1104	84 €
60 mm prof.	Ref. 6014.1106	102 €

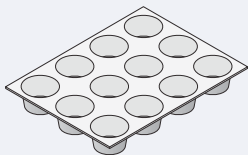
### 2/1 GN (650 x 530 mm)

20 mm prof.	Ref. 6014.2102	101 €
40 mm prof.	Ref. 6014.2104	109 €
60 mm prof.	Ref. 6014.2106	125 €

### Medidas 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 madalenas 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.

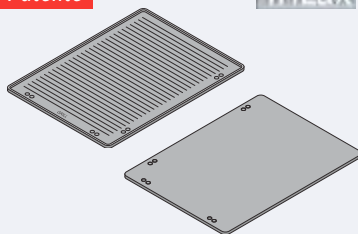
1/1 GN	Ref. 6017.1002	73 €
2/1 GN	Ref. 6017.1001	142 €

### 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



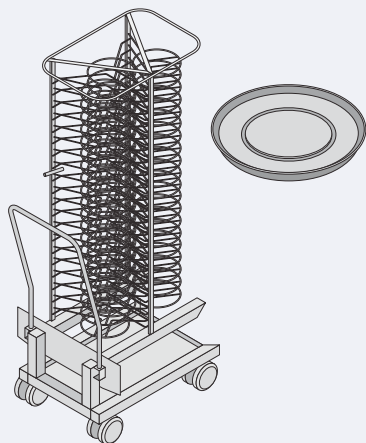
### Bandeja para plancha y para pizza

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. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

1/1 GN	Ref. 60.70.943	149 €
Medidas de panadería	Ref. 60.71.237	172 €

### 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). Cargue simplemente las pizzas en los moldes del rack móvil para platos, y déjelas hacer en el aparato RATIONAL con la función Finishing® hasta que estén crujientes.



Pizzas de hasta 280 mm de diámetro	Ref. 60.71.158	21 €
Racks móviles adecuados para platos		
Modelo 61 para 15 moldes de pizza	Ref. 60.61.128	673 €
Modelo 101 para 26 moldes de pizza	Ref. 60.11.149	750 €
Modelo 62 para 24 moldes de pizza	Ref. 60.62.061	919 €
Modelo 102 para 42 moldes de pizza	Ref. 60.12.062	1.036 €
Modelo 201 para 50 moldes de pizza	Ref. 60.21.104	2.096 €
Modelo 202 para 84 moldes de pizza	Ref. 60.22.182	2.589 €
para 100 moldes de pizza	Ref. 60.22.109	2.589 €

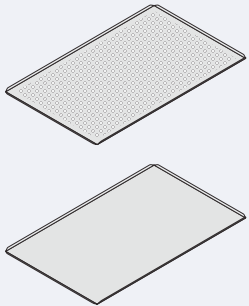
# Accesorios especiales RATIONAL

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. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.



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 €

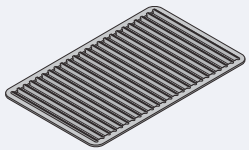
Bandejas de panadería y para carne (no perforadas)

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 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. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.

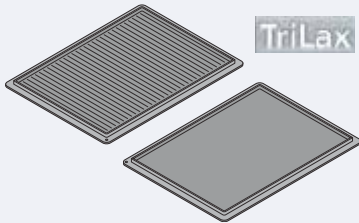


1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 6035.1017	116 €
-----------------------	----------------	-------

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 suelten líquidos (p. ej. el jamón). La bandeja para plancha y para asados es sumamente robusta y ofrece una prolongada vida útil. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.



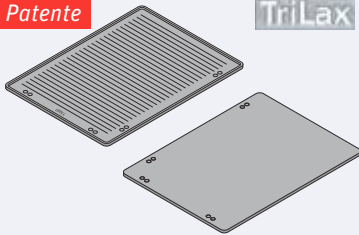
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.71.617	122 €
-----------------------	----------------	-------

Patente

TriLax

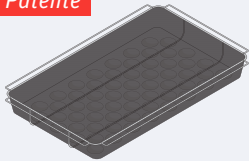
### Bandeja para plancha y para pizza

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. Además de acelerar el dorado, el TriLax® de 3 capas es un material termoestable, antirralladuras, lavable en lavavajillas y resistente a la lejía.



1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 60.70.943	149 €
Medidas para panadería (400 x 600 mm)	Ref. 60.71.237	172 €

Patente

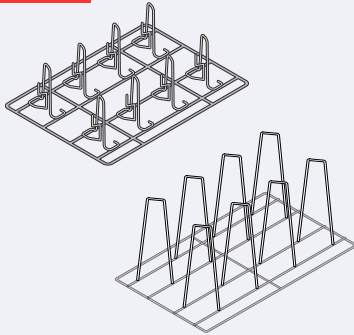


### CombiFry®

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.

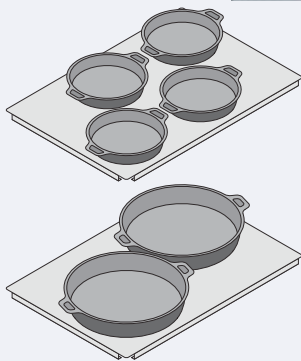
Superspike para pollos	Peso máx.	61	101	62	102	201	202		
Capacidad H4, 1/2 GN	1.300 g	16	24			48		Ref. 6035.1015	39 €
Capacidad H6, 1/1 GN	1.800 g	12	18	24	36	36	72	Ref. 6035.1016	50 €
Capacidad H8, 1/1 GN	1.300 g	16	24	32	48	48	96	Ref. 6035.1006	50 €
Capacidad H10, 1/1 GN	950 g	20	30	40	60	60	120	Ref. 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 €
---------------------	---------	---	----	----	----	----	----	----------------	-------

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)	Nº: 60.73.286	251 €
Juego sartén grande (2 unidades, incluye bandeja)	Nº: 60.73.287	181 €
Sartén pequeña	Nº: 60.73.271	54 €
Sartén grande	Nº: 60.73.272	73 €
Bandeja para sartén pequeña	Nº: 60.73.212	35 €
Bandeja para sartén grande	Nº: 60.73.216	35 €

### 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 €
-----------------------	----------------	-------

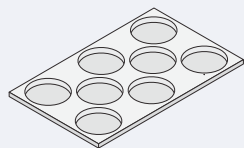
### Potato Baker (para asar patatas)

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 €
-----------------------	----------------	-------



# Accesorios especiales RATIONAL



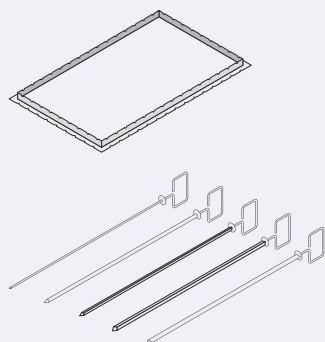
### Multibaker

El Multibaker sirve para la preparación de grandes cantidades de huevos fritos y tortillas. El revestimiento especial de teflón antiadherente evita la adhesión de los alimentos.

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.

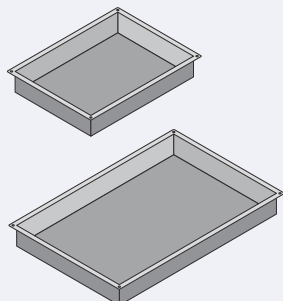


Racks para brochetas de barbacoa y Tandoori 1/1 GN	Ref. 60.72.224	50 €
Racks para brochetas de barbacoa y Tandoori 2/1 GN	Ref. 60.72.421	62 €
Juego 1/1 GN*	Ref. 60.72.414	111 €
Juego 2/1 GN*	Ref. 60.72.415	123 €
3 Brocheta de $\bigcirc$ 5 mm, 530 mm de largo	Ref. 60.72.416	37 €
3 Brocheta de $\bigcirc$ 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 €

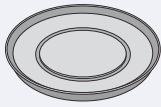
\* Juego compuesto de: 1 rack y cinco diferentes brochetas

### 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.



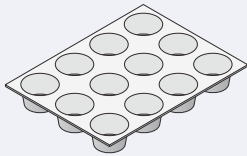
1/2 GN (325 x 265 mm)			1/1 GN (325 x 530 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6014.1202	44 €	20 mm prof.	Ref. 6014.1102	73 €
40 mm prof.	Ref. 6014.1204	52 €	40 mm prof.	Ref. 6014.1104	84 €
60 mm prof.	Ref. 6014.1206	67 €	60 mm prof.	Ref. 6014.1106	102 €
2/1 GN (650 x 530 mm)			Medidas para panadería (400 x 600 mm)		
20 mm prof.	Ref. 6014.2102	101 €	20 mm prof.	Ref. 6014.1002	84 €
40 mm prof.	Ref. 6014.2104	109 €	40 mm prof.	Ref. 6014.1004	96 €
60 mm prof.	Ref. 6014.2106	125 €	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.

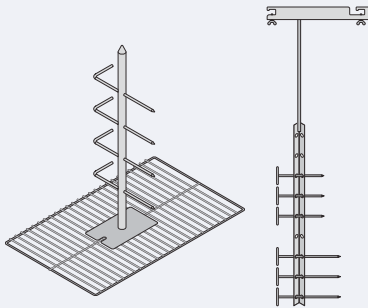
Pizzas de hasta 280 mm de diámetro	Ref. 60.71.158	21 €
------------------------------------	----------------	------



### 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.

1/1 GN (300 x 400 mm)	Ref. 6017.1002	73 €
2/1 GN (400 x 600 mm)	Ref. 6017.1001	142 €

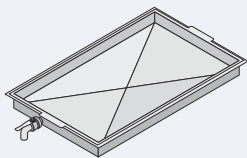


### Espadín para para cordero, cerdo y cochinitillo (un cordero o un cerdo)

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.

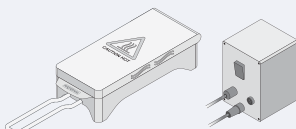
1/1 GN (325 x 530 mm)	Ref. 8710.1135	335 €
2/1 GN (650 x 530 mm)	Ref. 60.70.776	495 €

## 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.

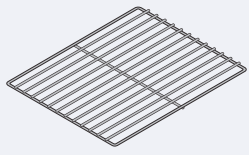
Aporte un aroma ahumado y un color inconfundible a carnes, pescados y verduras. Sus productos obtendrán un toque ahumado natural a su gusto.



### RATIONAL VarioSmoker

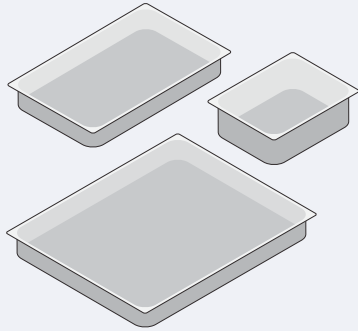
VarioSmoker	Nº: 60.73.008	518 €
-------------	---------------	-------

# Gastronorm



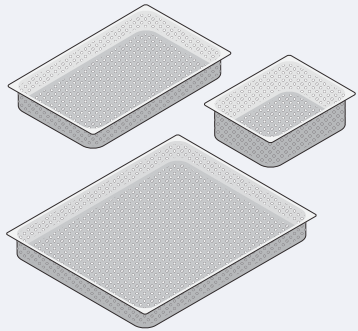
### Parrilla de acero inoxidable

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 €



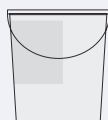
### Contenedores perforados de acero inoxidable

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 €

# 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:

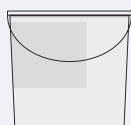
- > Óptimos resultados de limpieza
- > Acción conservante ideal y prolongada
- > Costes mínimos de mantenimiento y limpieza
- > Eficacia contra la suciedad y la cal
- > Máxima seguridad funcional
- > Alta rendimiento
- > Óptima seguridad higiénica para comidas sanas



### 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.

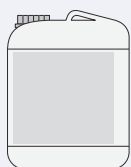
Pastillas de abrillantador, 50 unidades	Ref. 56.00.211	42 €
---	----------------	------



### 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 €
---	----------------	------



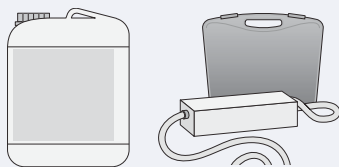
### Detergente líquido para equipos CombiMaster® y ClimaPlus Combi®

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 €
----------------------------------	----------------	-------

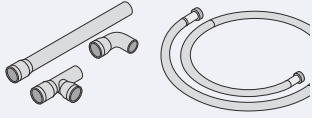


### Pistola pulverizadora manual

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 €
-------------------------------------	----------------	------

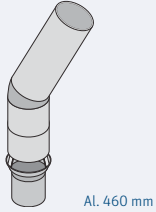
# Instalación



### 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 €



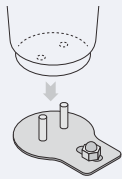
### Interruptor de condensación

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 €

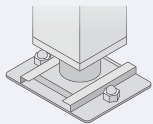
Modelos: 201, 202 Ref. 60.72.593 170 €



### Sujeción para modelos de sobremesa, modelos: 61, 101, 62 y 102:

Para sujetar los equipos RATIONAL a las mesas.

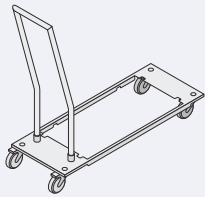
Ref. 60.70.463 63 €



### 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).


Nº: 60.73.309 389 €

# KitchenManagement System

El nuevo sistema de gestión eficiente permite registrar automáticamente vía red todos los datos APPCC de tantos equipos RATIONAL como se desee. 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 concede también acceso a un sinfín de programas de cocción del ClubRATIONAL.

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 €
	<b>USB RATIONAL</b>		
	USB para la carga y descarga de programas de cocción y datos APPCC	Ref. 42.00.162	14 €

Los productos fabricados por RATIONAL están protegidos y registrados bajo los siguientes patentes y registros de diseño: DE 42 06 845; DE 195 18 004, DE; 197 08 229; DE 197 57 415; DE 199 33 550; DE 100 37 905; DE 10 230 244; DE 10 230 242; DE 101 14 080; DE 102 33 340; DE 103 09 487; DE 10 2004 004 393; DE 101 20 488; DE 103 01 526; DE 10 2004 020 365; EP 786 224; EP 386 862; EP 0 848 924; EP 1 162 905; EP 1 162 905; EP 1 162 905; EP 1 519 652; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 1 530 682; EP 0 856 705; EP 1 499 195; EP 1 653 833; EP 1 682 822; US 5,370,498; US 5,520,095; US 5,915,372; US 6,299,921; US 6,600,288; US 6 772 751; US 7,150,891; US 7,165,942; US 7,196,292; US 7,232,978; JP 3024944; JP 3916261; JP 3021411; JP 1227539; JP 1225220; JP 1228201; JP 1227212; JP 1225865; JP 10246438 Más patentes en proceso de formalización.



## Europe

**RATIONAL Großküchentechnik GmbH**  
86899 Landsberg a. Lech/Germany  
TEL. +49 (0)8191.327387  
E-MAIL [info@rational-online.de](mailto:info@rational-online.de)  
[www.rational-online.de](http://www.rational-online.de)

**RATIONAL France S.A.S.**  
F-68271 WITTENHEIM Cedex  
TEL. +33 (0)3 89 57 00 82  
E-MAIL [info@rational-france.fr](mailto:info@rational-france.fr)  
[www.rational-france.fr](http://www.rational-france.fr)

**RATIONAL Italia S.r.l.**  
30174 Mestre (VE)/ITALY  
TEL. +39 041 5951909  
E-MAIL [info@rational-online.it](mailto:info@rational-online.it)  
[www.rational-online.it](http://www.rational-online.it)

**RATIONAL Schweiz AG**  
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND  
TEL. +41 71 727 9092  
E-MAIL [info@rational-online.ch](mailto:info@rational-online.ch)  
[www.rational-online.ch](http://www.rational-online.ch)

**RATIONAL UK**  
Luton, Bedfordshire, LU4 8EF  
United Kingdom  
TEL. 00 44 (0) 1582 480388  
E-MAIL [info@rational-online.co.uk](mailto:info@rational-online.co.uk)  
[www.rational-online.co.uk](http://www.rational-online.co.uk)

**RATIONAL AUSTRIA GmbH**  
5020 Salzburg/AUSTRIA  
TEL. +43 (0)662.832799  
E-MAIL [info@rational-online.at](mailto:info@rational-online.at)  
[www.rational-online.at](http://www.rational-online.at)

**RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.**  
08940 Cornellá (Barcelona)/SPAIN  
TEL. +34 93 4751750  
E-MAIL [info@rational-online.es](mailto:info@rational-online.es)  
[www.rational-online.es](http://www.rational-online.es)

**RATIONAL Nederland**  
Grootkeukentechnik BV  
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS  
TEL. +31 546 546000  
E-MAIL [info@rational.nl](mailto:info@rational.nl)  
[www.rational.nl](http://www.rational.nl)

**RATIONAL Scandinavia AB**  
212 39 Malmö/SWEDEN  
TEL. +46 (0)40-680 85 00  
E-MAIL [info@rational-online.se](mailto:info@rational-online.se)  
[www.rational-online.se](http://www.rational-online.se)

**РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ**  
Проспект Андропова 18, стр. 6  
115432, г. Москва  
Тел.: +7 495 640 63 38  
Эл. почта: [info@rational-online.ru](mailto:info@rational-online.ru)  
[www.rational-online.ru](http://www.rational-online.ru)

**RATIONAL Belgium nv**  
2800 Mechelen/Belgium  
TEL. +32 15 285500  
E-MAIL [info@rational.be](mailto:info@rational.be)  
[www.rational.be](http://www.rational.be)

**RATIONAL Sp. z o.o.**  
02-690 Warszawa/POLAND  
TEL. +48 22 864 93 26  
E-MAIL [info@rational-online.pl](mailto:info@rational-online.pl)  
[www.rational-online.pl](http://www.rational-online.pl)

**RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.**  
2380 Slovenj Gradec / Slovenija  
TEL. +386 (0)2 8821900  
E-MAIL [info@slorational.si](mailto:info@slorational.si)  
[www.slorational.si](http://www.slorational.si)

**RATIONAL Norge AS**  
0411 Oslo/Norge  
TEL. +47 22 70 10 00  
E-MAIL [post@rational.no](mailto:post@rational.no)  
[www.rational.no](http://www.rational.no)

**RATIONAL International AG**  
**Istanbul İrtibat Bürosu**  
Levent Mahallesi Yosemin Sok. No:2  
34330 Levent Beşiktaş İstanbul / Türkiye  
TEL. +90 212 603 6767  
E-MAIL [info@rational-online.com.tr](mailto:info@rational-online.com.tr)  
[www.rational-online.com.tr](http://www.rational-online.com.tr)

## America

**RATIONAL Canada**  
Mississauga, Ontario L5N 6S2  
TOLL FREE 1-877-RATIONAL (728-4662)  
E-MAIL [info@rational-online.ca](mailto:info@rational-online.ca)  
[www.rationalcanada.com](http://www.rationalcanada.com)

**RATIONAL BRASIL**  
São Paulo, SP  
CEP: 04531-080  
TEL. +55 (11) 3071-0018  
E-MAIL [info@rational-online.com.br](mailto:info@rational-online.com.br)  
[www.rational-online.com.br](http://www.rational-online.com.br)

**RATIONAL USA**  
Rolling Meadows, IL 60008  
TOLL FREE 888-320-7274  
E-MAIL [info@rational-online.us](mailto:info@rational-online.us)  
[www.rationalusa.com](http://www.rationalusa.com)

**RATIONAL México**  
11570 - Chapultepec Morales  
TEL. +52 (55) 5292-7538  
E-MAIL [info@rational-online.mx](mailto:info@rational-online.mx)  
[www.rational-online.mx](http://www.rational-online.mx)

## Asia/Pacific

**株式会社 ラショナル・ジャパン**  
〒101-0064  
東京都千代田区猿楽町2-8-8  
住友不動産猿楽町ビル1F  
TEL. (03) 6316-1188  
メールアドレス [info@rational-online.jp](mailto:info@rational-online.jp)  
ホームページ [www.rational-online.jp](http://www.rational-online.jp)

**RATIONAL 上海**  
上海市肇嘉浜路798号  
坤阳国际商务广场201B室  
邮政编码200030 中国  
电话: +86 21 64737473  
电邮: [office.shanghai@rational-online.com](mailto:office.shanghai@rational-online.com)  
[www.rational-china.cn](http://www.rational-china.cn)

**RATIONAL Korea**  
라치오날코리아 주식회사  
경기도 성남시 수정구 복성길 89  
라치오날하우스  
우편번호 461-831 대한민국  
전화: +82-31-756-7700  
E-MAIL [info@rationalkorea.co.kr](mailto:info@rationalkorea.co.kr)  
[www.rationalkorea.co.kr](http://www.rationalkorea.co.kr)

**RATIONAL International India Private Ltd**  
Gurgaon, 122002  
Haryana, India  
PHONE +91 124 463 58 65  
E-MAIL [info@rational-online.in](mailto:info@rational-online.in)  
[www.rational-online.in](http://www.rational-online.in)

**RATIONAL NZ Ltd**  
Auckland, 1643  
TEL. +64 (9) 633 0900  
E-MAIL [sales@rationalnz.co.nz](mailto:sales@rationalnz.co.nz)  
[www.rationalnz.co.nz](http://www.rationalnz.co.nz)

**RATIONAL International Middle East**  
P.O.Box 126076, Sheikh Zayed Road  
Dubai, United Arab Emirates  
PHONE +971 4 338 6615  
E-MAIL [info@rational-online.ae](mailto:info@rational-online.ae)  
[www.rational-online.ae](http://www.rational-online.ae)

**RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD**  
Derrimut, VIC 3030  
TEL. +61 (0) 3 8369 4600  
E-MAIL [info@rationalaustralia.com.au](mailto:info@rationalaustralia.com.au)  
[www.rationalaustralia.com.au](http://www.rationalaustralia.com.au)



**RATIONAL International AG**  
Heinrich-Wild-Straße 202  
CH-9435 Heerbrugg  
TEL. +41 71 727 9090  
FAX: +41 71 727 9080  
E-MAIL [info@rational-international.com](mailto:info@rational-international.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)

**RATIONAL AG**  
Iglinger Straße 62  
86899 Landsberg a. Lech  
TEL. +49 8191 3270  
FAX +49 8191 21735  
E-MAIL [info@rational-ag.com](mailto:info@rational-ag.com)  
[www.rational-online.com](http://www.rational-online.com)



80.23.217 · V-10 · MDS/Ad · 05/14  
Spanien



**GALICIA**

**Juan José Espejo -  
Escohostel SL**  
c/ Pintor Carlos Maside, 52.  
36212, Vigo (Pontevedra)  
Tel. 609 850 155  
escohostel@escohostel.com

**ASTÚRIAS**

**Adolfo Muñiz -  
Mudobel SL**  
c/ Pitágoras, nave 5 -  
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**  
Av. San Antonio, 22 trasera  
48450, Extebarri (Vizcaya)  
Tel. 944 262 028  
Fax: 944 263 064  
refrimakhosteleria@hotmail.com

**CASTILLA Y LEÓN**

**Paulino Cangas**  
Los Arroxos, 64  
33191, Las Regueras, Asturias  
Tel. 609 665 254  
Paulo@delegadoastur.com

**CATALUNYA / ARAGÓN**

**Cristina Carreira**  
Camí de la Comisa, 7  
08304, Mataró (Barcelona)  
Tel. 687 588 134  
Fax: 937 906 763  
criscarreira@hotmail.com

**CENTRO**

**Juan Carlos Álvarez**  
c/ Cardenal Cisneros, 54  
28010, Madrid  
Tel. 914 401 783 - 657 800 216  
info@hosteleriaindustrial.com

**EXTREMADURA**

**David Gallego-  
DG Distribuciones**  
C/Comarca de las Hurdes, 4 Local  
06800 - Mérida (Badajoz)  
Tlf.: 924485062 - 660215436  
e-mail: info@dgdistribuciones.es

**MAINHO**

**BALEARES**

**Lorenzo Jiménez -  
Dismatec SA**  
c/ Ausias March, 10 bis  
07003 Palma de Mallorca  
Tel. 971 207 766 - 630 083 760  
Fax 971 207 510  
dismatec@dismatecsa.com

**ANDALUCÍA ORIENTAL**

**Becerra Frias SL**  
c/ Atenas, nave 48 -  
Pol. Ind. "San Luis"  
29006, Málaga  
Tel. 952 338 696 - 637 549 939  
Fax: 952 345 566  
info@befrisa.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**

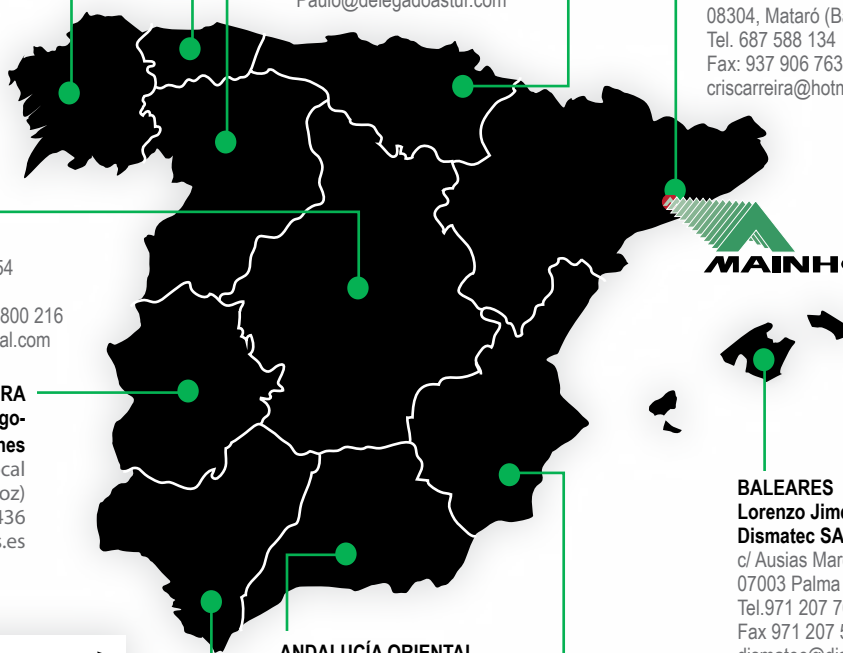
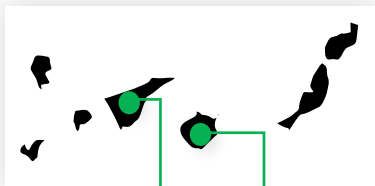
**Manuel Pavón Segovia**  
c/ Zapillo, 7 1º B,  
41020 - Sevilla  
Tel. 954 073 205 - 654 509 839  
m.rossman@hotmail.com

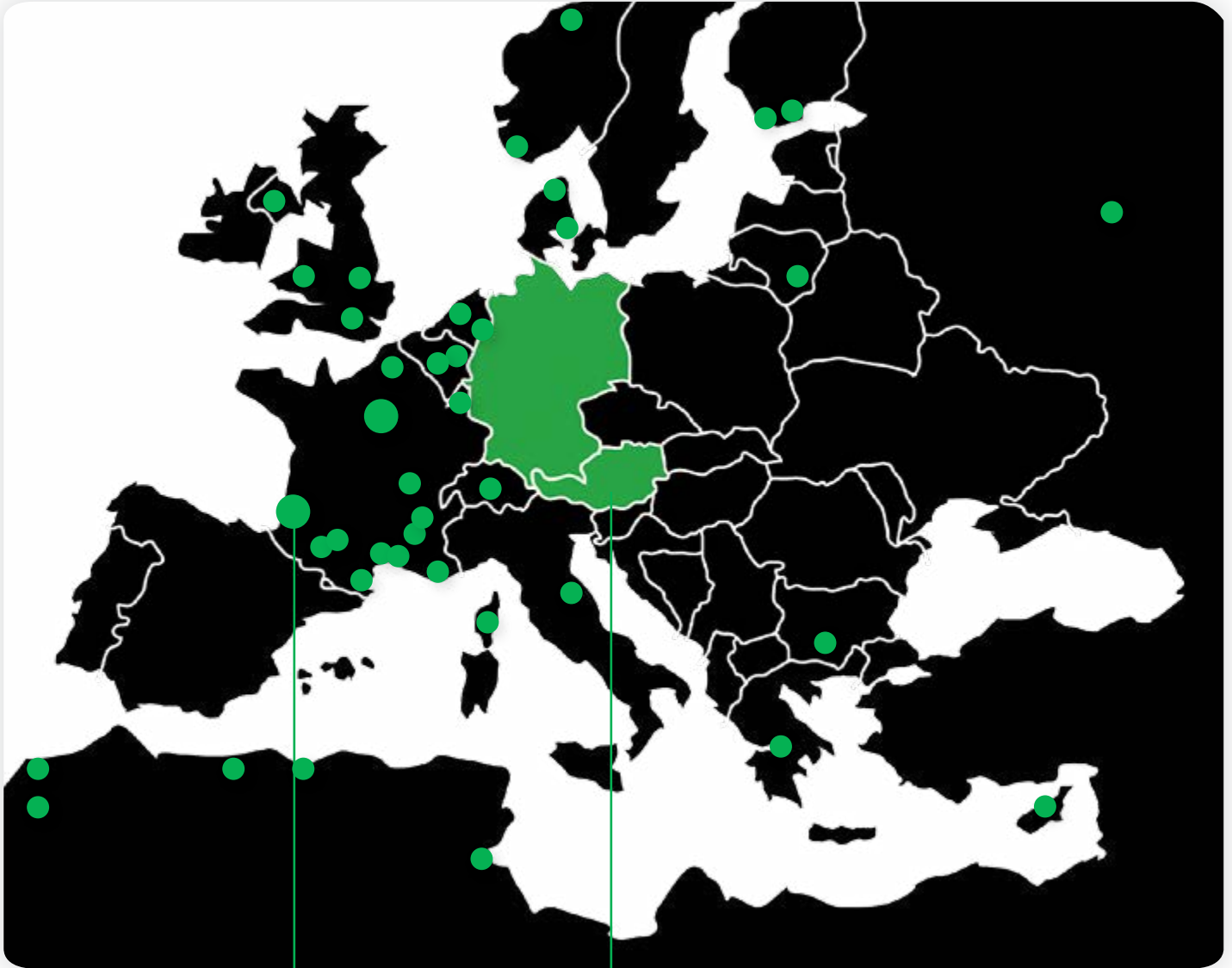
**TENERIFE**

**Senen Cancelas -  
Frigicoll Canarias SA**  
La Campana, s/n -  
Pol. Ind. San Isidro  
38109, El Rosario.  
Tel 922 626 441 - 619 047 147  
Fax: 922 624 604  
senen.cancelas@frigicollcanarias.com

**GRAN CANARIA**

**Manuel Oliva -  
Frigicoll Canarias SA**  
c/ Los Llanillos, 19 -  
Pol. Ind. Las Majoreras  
35240, El Carrizal - Ingenio  
Tel. 928 734 180 - 619 047 204  
Fax: 928 734 177  
manuel.oliva@frigicollcanarias.com



**Charles-Emmanuel Denise**

Tel: 0033-0645496532

Mail: charles-denise@hotmail.com

**David Stefan Gasser**

Georg pirmsoser str.3

A6330 kufstein (Austria)

Tel 0043 537261218

Movil 0043-66475046277

E mail info@s-gasser.Com

**FÁBRICA Y OFICINAS:**

Juan de la Cierva, 4 naves B, C y D.  
 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](http://www.mainho.com)

MÁS DE 35 AÑOS DE EXPERIENCIA  
EN LA **FABRICACION DE MAQUINARIA  
PARA LA HOSTELERIA.**

---

PRODUCIMOS MAQUINARIA  
PARA LA **COCCIÓN**  
**PROFESIONAL E INDUSTRIAL**

---

**LLEVAMOS A CABO PROYECTOS  
PERSONALIZADOS,** DISEÑAMOS Y  
FABRICAMOS EQUIPOS ADAPTÁNDONOS  
A LAS NECESIDADES DE CADA CLIENTE.



Tel: +34 938 498 588

Fax: +34 938 463 119

[mainho@mainho.com](mailto:mainho@mainho.com)

[www.mainho.com](http://www.mainho.com)

