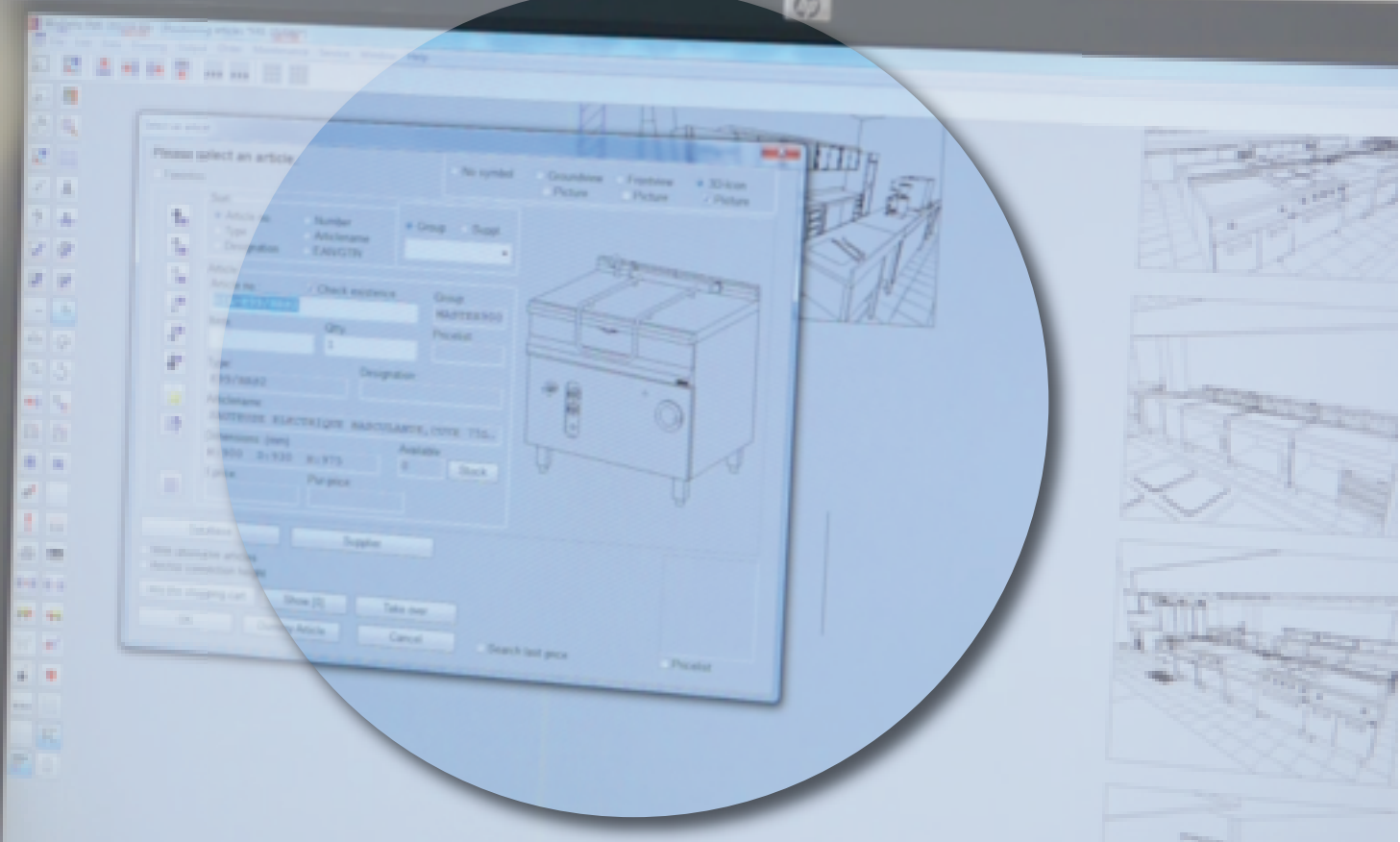


01

- Cottura
- Cooking
- Cocción

Listening **Creativity**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.



Modular Cooking 600

Pro 600
by Diamond

PRO 600, la gamma che metterà tutti d'accordo...

Ⓜ Concepita per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione rapida, unione perfetta di affidabilità, produttività e minimo ingombro, moduli da 300, 600 e 900 mm. Questa gamma, spesso marginalizzata, abitualmente come concetto "domestico", merita pertanto che ci si interessi. La gamma PRO 600 Diamond® è composta di tutti gli elementi di una vera cucina professionale. Proponendo delle cucine 4 o 5 fuochi con forno a convezione « Gastronorm », piastre di cottura "cromati" con grande superficie di cottura, friggitrice potenti e di grande capacità, griglie a pietra lavica, piastre in vetroceramica, cuocipasta...

Una gamma completa, una grande modularità...

PRO 600, The range that everyone will agree on...

Ⓜ Designed to meet the new demands of fast food catering, a perfect combination of reliability, productivity and compact size, modules 300, 600 and 900 mm. This range, often marginalized, usually a « domestic » design, deserves however our interest. The PRO 600 Diamond® range is composed of all the amenities of a true professional kitchen. Featuring cookers 4 or 5 burners with convection oven « Gastronorm », cooking plates "chromed" with a large cooking surface, fryers powerful and a high capacity, lava rock grills, vitro-ceramic cookers, pasta cookers,...

PRO 600 a complete range... A large modularity.....



**HIGH EFFICIENCY
BURNER**



**CONVECTION
OVEN GN1/1**



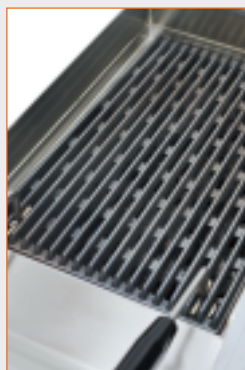
**CONVECTION
OVEN GN2/3**

PRO 600, la gama con la que todos estarán de acuerdo...

Ⓔ Diseñado para satisfacer a las nuevas exigencias de la comida rápida, la combinación perfecta de fiabilidad, productividad y tamaño compacto, en módulos de 300, 600 y 900 mm.

Esta gama, a menudo apartada, habitualmente de una concepción « doméstica », merece sin embargo nuestro interés. La gama PRO 600 Diamond® se compone de todas las comodidades de una verdadera cocina profesional. Brinda cocinas de 4 o 5 quemadores con horno de convección « Gastronorm », placas de cocción "cromadas" con una superficie grande de cocción, freidoras potentes y con una capacidad grande, parrillas de piedra volcánica, placas en vitrocerámica, cocedores de pasta,...

PRO 600 una gama completa... Una modularidad grande ...



REGULATION
2 LEVELS



VITROCERAMIC



Pro 600
by Diamond



IT Cucine a gas

- Top superiore "stampato".
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi inox regolabili.
- Interno del forno e porta a doppia parete dotati di isolamento termico. Porta del forno con cerniera a molla, impugnatura inox.
- Bruciatori con corone in ottone "ad alto rendimento", regolazione con una valvola gas, griglie superiori in ghisa smaltata.
- Forno elettrico a convezione (GN), in acciaio inossidabile, riscaldamento per 3 resistenze circolari in acciaio inossidabile. Interruttore ON/OFF, regolazione della temperatura del forno da 100°C a 300°C, per termostato, in dotazione: 1 griglia.

EN Gas stoves

- "Stamped" upper top.
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs in stainless steel.
- Oven room and double glazed door provided with thermic spun glass isolation. Hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Burners with brass crowns with "high output", regulation through gas-tap. Upper enamelled cast iron grids.
- Electric convection oven (GN), in stainless steel, heating through 3 round resistances. On/off switch. Temperature regulator of the oven between 100°C and 300°C, through thermostat, included: 1 grid.

ES Cocinas de gas

- Top superior "estampado".
- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, pies regulables en inox.
- Tanto estructura del horno como la puerta de doble vestidura poseen un aislante térmico. La puerta de cuyo horno esta montada en bisagras con muelles, con un picaporte inox.
- Quemadores con coronas en latón a "alto rendimiento", regulación por válvula a gas. Rejillas superiores en fundición esmaltada.
- Horno eléctrico a convección (GN), en acero inox, calefacción por 3 resistencias circulares en inox. Interruptor ON/OFF, regulación de la temperatura del horno de 100°C hasta 300°C, por termostato, incluye: 1 rejilla.

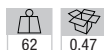
**HIGH EFFICIENCY
BURNER**



**CONVECTION
OVEN GN1/1**



CONVECTION OVEN GN 2/3



G60/4BFEV6

2 415,00 EUR

mm : 600x600xh850/970

kW : 3 / kcal/h : 12215

230/1N 50-60Hz

IT Cucina 4 fuochi a gas e forno elettrico a convezione GN 2/3

- 4 bruciatori (2x 3,3 kW e 2x 3,6 kW).
- Forno elettrico a convezione GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm).

EN Gas stove 4 burners and electric convection oven GN 2/3

- 4 burners (2x 3.3 kW and 2x 3.6 kW).
- Electric convection-oven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

ES Cocina de gas con 4 fuegos y horno eléctrico a convección GN 2/3

- 4 quemadores (2x 3,3 kW y 2x 3,6 kW).
- Horno eléctrico a convección GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm).





CONVECTION OVEN GN 1/1



G60/5BFEV9

2 753,00 EUR

mm : 900x600xh850/970 kW : 3 / kcal/h : 15310 230/1N 50-60Hz

- IT Cucina 5 fuochi a gas e forno elettrico a convezione GN 1/1**
 - 5 bruciatori (2x 3,3 kW e 3x 3,6 kW).
 - Forno elettrico a convezione GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- EN Gas stove 5 burners and electric convection oven GN 1/1**
 - 5 burners (2x 3,3 kW and 3x 3,6 kW).
 - Electric convection oven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- ES Cocina de gas con 5 fuegos y horno eléctrico a convección GN 1/1**
 - 5 quemadores (2x 3,3 kW y 3x 3,6 kW).
 - Horno eléctrico a convección GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.



G60/2F3T

670,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 5935

- IT Cucina 2 fuochi a gas -Top-**
 - 2 bruciatori (1x 3,3 kW e 1x 3,6 kW).
- EN Gas cooker 2 burners -Top-**
 - 2 burners (1x 3.3 kW and 1x 3.6 kW).
- ES Cocina de gas 2 fuegos -Top-**
 - 2 quemadores (1x 3,3 kW y 1x 3,6 kW).



G60/4F6T

1 145,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 11870

- IT Cucina 4 fuochi a gas -Top-**
 - 4 bruciatori (2x 3,3 kW e 2x 3,6 kW).
- EN Gas cooker 4 burners -Top-**
 - 4 burners (2x 3,3 kW and 2x 3,6 kW).
- ES Cocina de 4 fuegos a gas -Top-**
 - 4 quemadores (2x 3,3 kW y 2x 3,6 kW).



G60/5F9T

1 418,00 EUR

mm : 900x600xh280/400 kcal/h : 14965

- IT Cucina 5 fuochi a gas -Top-**
 - 5 bruciatori (2x 3,3 kW e 3x 3,6 kW).
- EN Gas cooker 5 burners -Top-**
 - 5 burners (2x 3,3 kW and 3x 3,6 kW).
- ES Cocina de 5 fuegos a gas -Top-**
 - 5 quemadores (2x 3,3 kW y 3x 3,6 kW).





IT Fornelli elettrici

- Top superiore "stampato".
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi inox regolabili.
- Interno del forno e porta a doppia parete dotati di isolamento termico. Porta del forno con cerniera a molla, impugnatura inox.
- Piastre in ghisa, Ø 180 mm con un bordo di tenuta in acciaio inox. Regolazione della potenza di riscaldamento per commutatore a 6 posizioni.
- Forno elettrico a convezione (GN), in acciaio inossidabile, riscaldamento per 3 resistenze circolari in inox. Interruttore ON/OFF, regolazione della temperatura del forno da 100°C a 300°C, per termostato, in dotazione 1 griglia.

EN Electric ranges

- "Stamped" upper top.
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs of stainless steel.
- Oven room and double glazed door provided with thermic spun glass isolation. Hinged oven door with spring system, stainless steel grip.
- Cast iron hobs, Ø 180 mm with stainless steel closing borders. Power regulation through a 6-position switch.
- Electric convection oven (GN), in stainless steel, heating through 3 round resistances in stainless steel. On/off switch. Temperature regulation through thermostat, between 100°C and 300°C, standard included 1 grid.

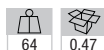
ES Cocinas eléctricas

- Top superior "estampado".
- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, patas regulables en inox.
- Estructura del horno como la puerta de doble vestidura poseen aislante térmico. Puerta del horno montada en bisagras con muelles, picaporte inox.
- Planchas en metal, Ø 180 mm con borde hermético inox. Regulación de la potencia del calentador por conmutador de 6 posiciones.
- Horno eléctrico a convección (GN), en acero inox, calefacción por 3 resistencias circulares en inox. Regulación de la temperatura del horno por termostato desde 100°C hasta 300°C, en dotación 1 rejilla.

**CONVECTION
OVEN GN1/1**



CONVECTION OVEN GN 2/3



E60/4PFV6

2 155,00 EUR

mm : 600x600xh850/970

kW : 12

400/3N 50-60Hz

IT Fornello 4 piastre e forno elettrico a convezione GN 2/3

- 4 piastre indipendenti, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Forno elettrico a convezione GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

EN Range 4 hobs and electric convection oven GN 2/3

- 4 separate hobs, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Electric convection oven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

ES Cocina 4 placas y horno a convección eléctrico GN 2/3

- 4 placas individuales, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Horno eléctrico a convección GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.





CONVECTION OVEN GN 1/1



E60/5PFV9

2 391,00 EUR

mm : 900x600xh850/970 kW : 14 400/3N 50-60Hz

- IT Fornello 5 piastre e forno elettrico a convezione GN 1/1**
 - 5 piastre indipendenti, Ø 180 mm (5x 2 kW).
 - Forno elettrico a convezione GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- EN Range 5 hobs and electric convection oven GN 1/1**
 - 5 separate hobs, Ø 180 mm (5x 2 kW).
 - Electric convection oven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.
- ES Cocina 5 placas y horno a convección eléctrico GN 1/1**
 - 5 placas individuales, Ø 180 mm (5x 2 kW).
 - Horno a convección eléctrico GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.



E60/2P3T

534,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kW : 4 230/1N 50-60Hz

- IT Cucina elettrica 2 piastre -Top-**
 - 2 piastre indipendenti, Ø 180 mm (2x 2 kW).
- EN Electric cooker 2 hobs -Top-**
 - 2 separate hobs, Ø 180 mm (2x 2 kW).
- ES Cocina eléctrica 2 placas -Top-**
 - 2 placas individuales, Ø 180 mm (2x 2 kW).



E60/4P6T

873,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kW : 8 2x 230/1N 50-60Hz

- IT Cucina elettrica 4 piastre -Top-**
 - 4 piastre indipendenti, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- EN Electric cooker 4 hobs -Top-**
 - 4 separate hobs, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- ES Cocina eléctrica 4 placas -Top-**
 - 4 placas individuales, Ø 180 mm (4x 2 kW).



E60/5P9T

1 111,00 EUR

mm : 900x600xh280/400 kW : 10 400/3N 50-60Hz

- IT Cucina elettrica 5 piastre -Top-**
 - 5 piastre indipendenti, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- EN Electric cooker 5 hobs -Top-**
 - 5 separate hobs, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- ES Cocina eléctrica 5 placas -Top-**
 - 5 placas individuales, Ø 180 mm (5x 2 kW).





IT Cucine vetroceramiche

- Top superiore "stampato".
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi regolabili.
- Vetroceramica con focolari radianti ad infrarosso, il sistema di piastre in vetroceramica è caratterizzato da un riscaldamento rapido dei focolari e dal loro raffreddamento dopo l'uso. Regolazione della potenza di riscaldamento con un regolatore d'energia graduato per ogni focolare.

EN Vitroceramics cookers

- "Stamped" upper top.
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs.
- Vitroceramics cooking field with infrared-ray. The most important quality of the vitroceramics system is the velocity of reaching the desired temperature and cooling. Power regulation through an energy regulator, one per cooking field.

ES Cocinas vitrocerámicas

- Top superior "estampado".
- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, pies regulables.
- Vitrocerámica con placas radiantes en infrarrojo, el sistema de las placas en vitrocerámica se caracteriza por una llegada de la temperatura rápida de las placas, así como el enfriamiento después de la utilización. Regulación de la potencia del calentado por un regulador de energía graduado para cada placa.

VITROCERAMIC



E60/2VC3T

1 417,00 EUR

mm : 300x600xh280/400

kW : 3,6

230/1N 50-60Hz

IT Cucina vitroceramica 2 focolari -Top-

- 2 focolari indipendenti (2x 1,8 kW).

EN Vitroceramics cooker 2 hobs -Top-

- 2 separated hobs (2x 1,8 kW).

ES Cocina vitrocerámica 2 placas -Top-

- 2 placas individuales (2x 1,8 kW).



16

0,13

E60/4VC6T

2 103,00 EUR

mm : 600x600xh280/400

kW : 8,6

2x 230/1N 50-60Hz

IT Cucina vitroceramica 4 focolari -Top-

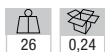
- 4 focolari indipendenti (2x 1,8 kW e 2x 2,5 kW).

EN Vitroceramics cooker 4 hobs -Top-

- 4 separated hobs (2x 1,8 kW and 2x 2,5 kW).

ES Cocina vitrocerámica 4 placas -Top-

- 4 placas individuales (2x 1,8 kW y 2x 2,5 kW).



26

0,24

IT Bagnomaria elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Vasca in acciaio inox AISI 304, dotato di serie di una griglia con fondo perforato, un rubinetto di scaricamento (a sfera) si trova sul lato anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento elettrico, per resistenze blindate in acciaio inossidabile, messe sotto il fondo della vasca, all'esteriore. Interruttore ON/OFF, regolazione da 30°C a 90°C per valvola termostatica.

EN Electric bain-marie

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Basin in stainless steel AISI 304, standard equipped with perforated bottom plate, (bullet) outlet tap is served frontally.
- Electric heating, through armoured resistances in stainless steel, placed straightly underneath the bassin. ON/OFF switch, Temperature regulation through thermostat from 30°C to 90°C.

ES Baño María eléctricos

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Recipiente en acero inox. AISI 304, con rejilla perforada en el fondo, purga de agua con grifo de bola situado en la parte delantera del aparato.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. situado debajo del fondo del recipiente, al exterior. Interruptor ON/OFF, regulación de la temperatura por termostato desde 30°C hasta 90°C.



E60/BM3T

817,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico, 3x GN 1/4 -Top-

- Vasca: 245x465xh170 mm, GN fino a 150 mm.
- NB: vasche GN non incluse.



EN Electric bain-marie, 3x GN 1/4 -Top-

- Basin: 245x465xh170 mm, GN till 150 mm.
- NB: delivered without GN containers.

ES Baño María eléctrico, 3x GN 1/4 -Top-

- Recipiente: 245x465xh170 mm, GN hasta 150 mm.
- NB: entrega sin recipientes de GN.



E60/BM6T

1 013,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kW : 3 230/1N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-

- Vasca : 510x465xh170 mm, GN fino a 150 mm.
- NB: vasche GN non incluse.



EN Electric bain-marie, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-

- Basin: 510x465xh170 mm, GN till 150 mm.
- NB: delivered without GN containers.

ES Baño María eléctrico, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-

- Recipiente: 510x465xh170 mm, GN hasta 150 mm.
- NB: entrega sin recipientes de GN.





FR Friggitrici a gas

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Vasca saldata in acciaio inox AISI 304, con una zona fredda, rubinetto di scarico (a sfera) della vasca messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio. Una griglia in filo d'acciaio cromato nell'interno della vasca permette di trattenere le impurità. Coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento a gas con scambiatori di calore immersi nella vasca, alimentato da bruciatori a fiamma orizzontale. Regolazione da 90°C a 190°C, con valva termostatica.

EN Gas fryers

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Seamless welded basin of stainless steel AISI 304 with rounded corners for a simple and hygienic maintenance, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap of the tub is served frontally. Delivered with steel wire sieve grid of that retains the impurities. Cover executed in stainless steel.
- Gas heating through warmth-changers, immersed in the tub, equipped with burners with horizontal flame. Temperature regulation through a thermostatic gas tap between 90°C and 190°C.

ES Freidoras de gas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Recipiente soldado en acero inox. AISI 304 abastecido de zona fría, purga de agua con grifo de bola del recipiente se encuentra situado en la parte delantera del aparato. Una rejilla con alambre de acero cromado se encuentra situada al interior del recipiente para retener las impurezas. Tapa en acero inox.
- Calefacción de gas por intercambiadores de calor inmersos en el recipiente, alimentación por quemadores con llama horizontal. Regulación por válvula termostática desde 90°C hasta 190°C.



G60/F8-3T

1 336,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 5850

FR Friggitrici a gas, 1 vasca 8 litri -Top-

- Vasca: 280x300xh230 mm.
- Cestello in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 7 litri, max. 8 litri.

EN Gas fryer, 1 basin 8 liters -Top-

- Tank: 280x300xh230 mm.
- Chromed steel basket 230x255xh110 mm.
- Oil use : min. 7 liters, max. 8 liters.

ES Freidora de gas, 1 cuba 8 litros -Top-

- Cuba: 280x300xh230 mm.
- Cesta en acero inox 230x255xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 7 litros a 8 litros.



G60/F16-6T

2 329,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 11700

FR Friggitrici a gas, 2 vasche 8 litri -Top-

- Vasche: 280x300xh230 mm.
- 2 cestelli in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
- Quantità d'olio all'uso: min. 7 litri, max. 8 litri.

EN Gas fryer, 2 basins 8 liters -Top-

- Basins: 280x300xh230 mm.
- 2 chromed baskets 230x255xh110 mm.
- Oil capacity min. 7 liters, max. 8 liters.

ES Freidora a gas, 2 cubas 8 litros -Top-

- Cubas: 280x300xh230 mm.
- 2 cestas en acero inox 230x255xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 7 litros a 8 litros.



FR Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Vasca "stampata" in acciaio inox AISI 304, tutti gli angoli interiori sono arrotondati per un mantenimento facile e igienico, con una zona fredda, rubinetto di scarico (a sfera) della vasca sulla faccia anteriore dell'apparecchio. Una griglia in fillo d'acciaio cromato nell'interno della vasca permette di trattenere le impurità. Coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento elettrico per resistenze blindate (protette) in acciaio inox, immerse nella vasca, oscillazione posteriore del blocco di resistenza, regolazione da 100°C a 180°C per termostato.

EN Electric fryers

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Stamped basin in stainless steel AISI 304 with rounded corners for a simple and hygienic maintenance, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap of the tub is served frontally. Delivered with chromed sieve grid of steel wire that retains the impurities to lengthen the quality and the duration of life of the deep-frying oil. Cover executed in stainless steel.
- Electric heating through armoured (protected) resistances in stainless steel, immersed in the tub, tumbling resistances to simplify the cleaning of the tub, temperature regulation through a thermostat between 100°C and 180°C.

ES Freidoras eléctricas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Recipiente stampado en acero inox. AISI 304 con todas las esquinas interiores redondeadas para un fácil mantenimiento de la limpieza y de la higiene, zona fría, purga de agua con grifo de bola del recipiente se encuentran situados en la parte delantera del aparato. Una rejilla en alambre de acero cromada se encuentra situada al interior del recipiente para retener las impurezas. Tapa en acero inox.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas (protegidas) en acero inox. inmerso en el recipiente. Balanciamiento trasero del bloque resistente permitiendo el mantenimiento de la limpieza del recipiente acomodado, regulación de la temperatura desde 100°C hasta 180°C por termostato.



E60/F10-3T

1 216,00 EUR

mm : 300x600xh280/400

kW : 7,5

400/3N 50-60Hz

FR Friggitrice elettrica, 1 vasca 10 litri -Top-

- Vasca 250x370xh210 mm.
- Cestello in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 9 litri, max. 10 litri.

EN Electric fryer, 1 basin 10 liters -Top-

- Basin 250x370xh210 mm.
- Chromed basket 230x255xh110 mm.
- Oil capacity, min. 9 liters, max. 10 liters.

ES Freidora eléctrica, 1 cuba 10 litros -Top-

- Cuba 250x370xh210 mm.
- Cesta en acero cromado 230x255xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 9 litros a 10 litros.



** Version S-POWER FULL 9 kW +5%



E60/F20-6T

2 088,00 EUR

mm : 600x600xh280/400

kW : 15

400/3N 50-60Hz

FR Friggitrice elettrica, 2 vasche 10 litri -Top-

- Vasca 250x370xh210 mm.
- 2 cestelli in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 9 litri, max. 10 litri.

EN Electric fryer, 2 basins 10 liters -Top-

- Basin 250x370xh210 mm.
- 2 chromed baskets 230x255xh110 mm.
- Oil capacity, min. 9 liters, max. 10 liters.

ES Freidora eléctrica, 2 cubas 10 litros -Top-

- Cuba 250x370xh210 mm.
- 2 cestas en acero cromado 230x255xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 9 litros a 10 litros.



** Version S-POWER FULL 2x9 kW +5%





Ⓜ Piastre di cottura elettriche

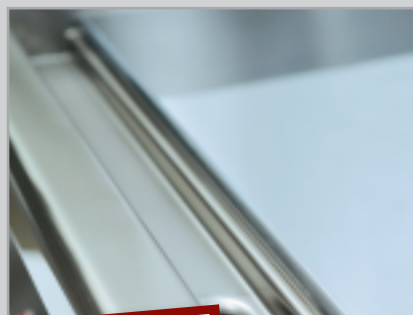
- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica, dotata di un bordo periferico saldato che permette un'ermeticità perfetta.
- Un cassetto di recupero dei grassi di cottura è messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio
- Riscaldamento elettrico per resistenze in inox, messe sotto la piastra. Regolazione della temperatura da 120°C a 320°C, per termostato.

Ⓜ Electric cooking plates

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Cast iron cooking plates with high heat conduction, equipped with a welded peripheral border, to guarantee a perfect cover-up. Frontal catching drawer for cook fluid.
- Electric heating, through stainless steel resistance, situated under the plate itself. Temperature regulation through a thermostat from 120°C to 320°C.

Ⓜ Cocinas de planchas eléctricas

- Realización en acero 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Plancha de cocción en metal a alta conductibilidad térmica, con borde periférico garantizando una perfecta hermeticidad. Una gaveta de recuperación de las materias grasas se encuentra situada en la parte delantera del aparato.
- Calefacción eléctrica por resistencias en inox. situadas por debajo de la misma plancha. Regulación de la temperatura por termostato de 120°C hasta 320°C.



CHROME

Ⓜ Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

Garantisce :

- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

Ⓜ The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm") guarantees you:

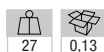
- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

Ⓜ El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

os garantiza:

- 1 - Higiene irrepochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.
- 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

ADVANTAGE



CHROME

E60/PL3T

944,00 EUR

mm : 300x600xh280/400

kW : 3

230/1N 50-60Hz

Ⓜ Piastra di cottura elettrica, liscia -Top-

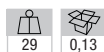
- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm2.

Ⓜ Smooth electric cooking plate -Top-

- Cooking surface 295x470 mm, 14 dm2.

Ⓜ Cocina de plancha eléctrica, lisa -Top-

- Superficie de cocción 295x470 mm, 14 dm2.



E60/PLCD3T

1 310,00 EUR

mm : 300x600xh280/400

kW : 3

230/1N 50-60Hz

Ⓜ Piastra di cottura elettrica, liscia "cromo" -Top-

Ⓜ Smooth electric cooking plate "chromium" -Top-

Ⓜ Cocina de plancha eléctrica, lisa "cromo" -Top-



E60/PR3T

1 130,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kW : 3 230/1N 50-60Hz

IT Piastra di cottura elettrica, scanalata -Top-
- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm2.

EN Ribbed electric cooking plate -Top-
- Cooking surface 295x470 mm, 14 dm2.

ES Cocina de plancha eléctrica, ranurada -Top-
- Superficie de cocción 295x470 mm, 14 dm2.



E60/PL6T

1 331,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kW : 6 2x 230/1N 50-60Hz

IT Piastra di cottura elettrica, liscia -Top-
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.

EN Smooth electric cooking plate -Top-
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.

ES Cocina de plancha eléctrica, lisa -Top-
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.



CHROME

E60/PLCD6T

1 957,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kW : 6 2x 230/1N 50-60Hz

IT Piastra di cottura elettrica, liscia "cromo" -Top-

EN Smooth electric cooking plate "chromium" -Top-

ES Cocina de plancha eléctrica, lisa "cromo" -Top-



E60/PM6T

1 576,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kW : 6 2x 230/1N 50-60Hz

IT Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia e 1/3 rigata -Top-
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.

EN Electric cooking plate, 2/3 flat and 1/3 ribbed -Top-
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.

ES Cocina de plancha eléctrica, 2/3 lisa y 1/3 ranurada -Top-
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.



CHROME

E60/PMCD6T

2 011,00 EUR

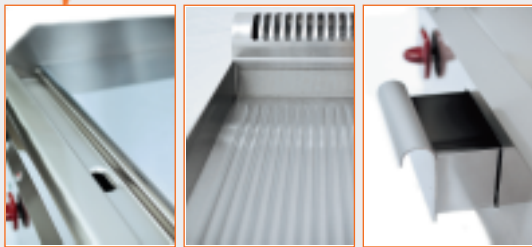
mm : 600x600xh280/400 kW : 6 2x 230/1N 50-60Hz

IT Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia e 1/3 rigata "cromo" -Top-

EN Electric cooking plate, 2/3 flat and 1/3 ribbed "chromium" -Top-

ES Cocina de plancha eléctrica, 2/3 lisa y 1/3 ranurada "cromo" -Top-





CHROME

ADVANTAGE

IT Piastre di cottura a gas

- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica, dotata di un bordo periferico saldato che permette un'ermeticità perfetta.
- Un cassetto di recupero dei grassi di cottura è messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della d'amma dei bruciatori con una valvola gas (versione cromo, valvola gas termostatica).

EN Gas cooking plates

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Cast iron cooking plates with high heat conduction, equipped with a peripheral border, to guarantee a perfect cover-up. Frontal catching drawer for cook fluid.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame. Flame regulation through a gas tap (chrome version, thermostatic gas tap).

ES Cocinas de planchas de gas

- Realización en acero inox.18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Planchas de cocción en metal a alta conductibilidad térmica, con borde periférico soldado para garantizando una perfecta hermeticidad. Una gaveta de recuperación de materias grasas se encuentra situada en la parte delantera del aparato.
- Calefacción de gas por quemadores en inox. con llama autoreguladora. Regulación de la llama de los quemadores por una válvula de gas (versión cromo, válvula termostática de gas).

IT Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

- Garantisce :
- 1 - Igiene impeccabile.
 - 2 - Facilità di manutenzione.
 - 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

EN The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

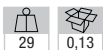
- guarantees you:
- 1 - Hygienic cooking.
 - 2 - Easy maintenance.
 - 3 - Less heat radiance towards the user.

ES El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

- os garantiza:
- 1 - Higiene irrepochable.
 - 2 - Facilidad del mantenimiento.
 - 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.



CHROME
THERMOSTATIC TAP



G60/PL3T

971,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

IT Piastra di cottura a gas, liscia -Top-

- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm2.

EN Smooth gas cooking plate -Top-

- Cooking surface 295x470 mm, 14 dm2.

ES Cocina de plancha de gas, lisa -Top-

- Superficie de cocción 295x470 mm, 14 dm2.



G60/PLCD3T

1 452,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

IT Piastra di cottura a gas, liscia "cromo" -Top-

EN Smooth gas cooking plate "chromium" -Top-

ES Cocina de plancha a gas, lisa "cromo" -Top-



G60/PR3T

1 073,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

- IT** Piastra di cottura a gas, scanalata -Top-
- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm2.
- EN** Ribbed gas cooking plate -Top-
- Cooking surface 295x470 mm, 14 dm2.
- ES** Cocina de plancha a gas, ranurada -Top-
- Superficie de cocción 295x470 mm, 14 dm2.



G60/PL6T

1 356,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

- IT** Piastra di cottura a gas, liscia -Top-
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.
- EN** Smooth gas cooking plate -Top-
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.
- ES** Cocina de placa a gas, lisa -Top-
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.



CHROME
THERMOSTATIC TAP

G60/PLCD6T

2 001,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

- IT** Piastra di cottura a gas, liscia "cromo" -Top-
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.
- EN** Smooth gas cooking plate "chromium" -Top-
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.
- ES** Cocina de plancha a gas, lisa "cromo" -Top-
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.



G60/PM6T

1 540,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

- IT** Piastra di cottura a gas, 2/3 liscia e 1/3 rigata -Top-
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.
- EN** Gas cooking plate, 2/3 flat and 1/3 ribbed -Top-
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.
- ES** Cocina de plancha a gas, 2/3 lisa y 1/3 ranurada -Top-
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.



CHROME
THERMOSTATIC TAP

G60/PMCD6T

2 044,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

- IT** Piastra di cottura a gas, 2/3 liscia e 1/3 rigata "cromo" -Top-
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.
- EN** Gas cooking plate, 2/3 flat and 1/3 ribbed "chromium" -Top-
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.
- ES** Cocina de plancha a gas, 2/3 lisa y 1/3 ranurada "cromo" -Top-
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.





Ⓜ Cuocipasta elettrico

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Vasca in acciaio AISI 316, spessore 15/10, resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Il rubinetto di scarico (a sfera) è sulla parte anteriore dell'apparecchio. L'interno della vasca è dotato di un doppio fondo perforato in inox AISI 304.
- Riscaldamento elettrico per resistenze blindate in acciaio inox messe all'interno della vasca, regolazione con commutatore a 4 posizioni.

Ⓜ Electric pasta cookers

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Basin in stainless steel AISI 316, thickness 15/10, resistant to the corrosion of salt and to wear and tear, equipped with a catching device for starch. The dump valve (ball-shaped) is placed in the front. The bottom of the basin is equipped with a stainless steel perforated plate.
- Electric heating, through armoured resistances in stainless steel, immersed in the basin. Regulation through a 4-position switch.

Ⓜ Cocedores de pasta eléctricos

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Recipiente en acero inox. AISI 316, espesor 15/10 resistente a la corrosión de sales y a la usura. La válvula de carga de bola está situada en la parte delantera del aparato. El interior del recipiente, se caracteriza por un doble fondo perforado en inox. AISI 304.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. situadas al interior del recipiente, regulación de la temperatura por conmutador de 4 posiciones de calentamiento.



page 27



E60/CP3T

1 064,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kW : 3 230/1N 50-60Hz

Ⓜ Cuocipasta elettrico, vasca 14 litri -Top-

- Vasca: 245x370x190 mm.
- NB: 4 cestelli A60/CP-C8 in opzione.

Ⓜ Electric pasta cooker, basin 14 liters -Top-

- Basin: 245x370x190 mm.
- NB: optional 4 baskets A60/CP-C8.

Ⓜ Cocedor de pasta eléctrico, cuba 14 litros -Top-

- Recipiente: 245x370x190 mm.
- NB: con opción de 4 canastas A60/CP-C8.



E60/CP6T

1 429,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kW : 9 400/3N 50-60Hz

Ⓜ Cuocipasta elettrico, vasca 30 litri -Top-

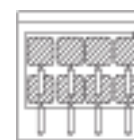
- Vasca: 545x370x190 mm.
- NB: 8 cestelli A60/CP-C8 in opzione.

Ⓜ Electric pasta cooker, basin 30 liters -Top-

- Basin: 545x370x190 mm.
- NB: optional: 8 baskets A60/CP-C8.

Ⓜ Cocedor de pasta eléctrico, cuba 30 litros -Top-

- Recipiente: 545x370x190 mm.
- NB: con opción de 8 canastas A60/CP-C8.



IT Griglie a pietra lavica a gas

- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Griglia di cottura regolabile in altezza. Un cassetto di recupero dei grassi di cottura in acciaio inox AISI 304 si trova sul lato anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori inox a fiamma stabilizzata. Regolazione con una valvola gas (versione cromo, valvola gas termostatica).

EN Lavastone grills on gas

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Adjustable cooking grid in height. Frontal catching drawer for cooking fluid in stainless steel AISI 304.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame. Flame regulation through gas-tap.

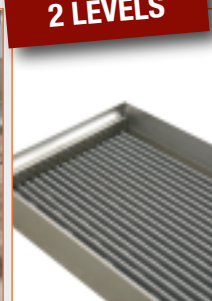
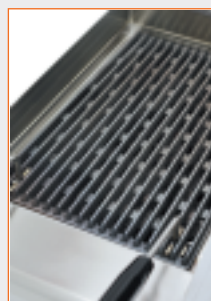
ES Parrillas de piedra de lava de gas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Rejilla de cocción regulable en altura. Una gaveta de recuperación de materias grasas en acero inox. AISI 304 se encuentra situada en la parte delantera del aparato.
- Calefacción a gas por quemadores en inox. con llama autorreguladora. Regulación de la llama por una válvula de gas.



GRILL
STONE

REGULATION
2 LEVELS



G60/GPL3T

1 297,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 3850

IT Griglia a pietra lavica gas con piastra di cottura in ghisa -Top-
- Griglia di cottura in ghisa 270x440 mm.

EN Lava stone gas grill with cast iron cooking grid -Top-
- Cast iron cooking grid 270x440 mm.

ES Parrilla de piedra de lava a gas con rejilla de cocción en hierro -Top-
- Rejilla de cocción en metal 270x440 mm.



G60/GPL6T

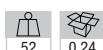
1 945,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 7700

IT Griglia a pietra lavica gas con piastra di cottura in ghisa -Top-
- Griglia di cottura in ghisa 2x 270x440 mm.

EN Lava stone gas grill with cast iron cooking grid -Top-
- Cast iron cooking grid 2x 270x440 mm.

ES Parrilla de piedra de lava a gas con rejilla de cocción en hierro -Top-
- Rejilla de cocción en metal 2x 270x440 mm.





Ⓜ **Vasca di salatura**

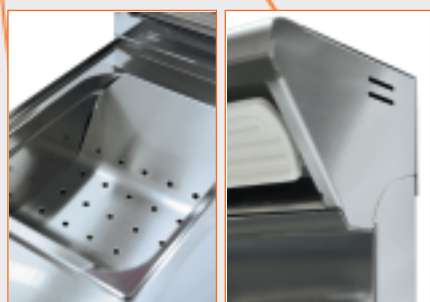
- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Bacino in acciaio inossidabile AISI 304 18/ 10 con fondo perforato che permette di sgrondare gli alimenti.
- Volto con resistenza in ceramica. Interruttore ON/OFF.

Ⓤ **Salt basin**

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Basin in stainless steel AISI 304 18/10 with perforated bottem which allows the draining of the abundant deep-frying oil.
- Vault with integrated ceramic resistance. ON/OFF switch.

Ⓥ **Recipiente de saladura**

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Una bóveda con resistencia en cerámica. Interruptor ON/OFF.
- Recipiente en acero inox. AISI 304 18/10 con fondo perforado permitiendo el escurrimiento de los alimentos.



E60/SF3T

678,⁰⁰ EUR

mm : 300x600xh280/400

kW : 1

230/1N 50-60Hz

Ⓜ **Vasca di salatura elettrica, vasca GN 1/2 -Top-**

- Vasca 265x325xh150 mm.



Ⓤ **Electric salt basin, basin GN 1/2 -Top-**

- Basin 265x325xh150 mm.

Ⓥ **Recipiente de saladura eléctrico, cuba GN 1/2 -Top-**

- Cuba 265x325xh150 mm.



IT Elementi neutri

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Superficie di lavoro liscia. Un cassetto scorrevole su guide sul lato anteriore, GN h150 mm.
- Vasca dotata di filtro e tubo di troppo pieno, consegnato di serie con un rubinetto che miscchia l'acqua calda e fredda + sifone di scarico.
- Fondo esterno della vasca coperto di un isolante fonico.

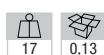


EN Neutral elements

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Flat working surface. Frontal sliding drawer on conductors, GN containers h150 mm.
- Basin equipped with outlet valve and catching devise for abundant material, standard delivery with cold and hot water tap as well as an outlet siphon. Soundproof finishing of the basin.

ES Módulos neutros

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Superficie de trabajo liso En la parte delantera una gaveta de corredor sobre bisagras, recipientes GN h150 mm.
- Recipiente con franja de rebose, entrega de serie con grifo de agua fría y caliente así como de un sifón de carga. Fondo exterior del recipiente revestido de un aislante fónico.



N60/PTC3T

415,00 EUR

mm : 300x600xh280/400

- IT **Elemento neutro con cassetto -Top-**
- Cassetto: 205x470xh143 mm.

- EN **Neutral element with drawer -Top-**
- Drawer: 205x470xh143 mm.

- ES **Módulo neutro con cajón -Top-**
- Cajón: 205x470xh143 mm.

N60/PTC6T

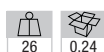
521,00 EUR

mm : 600x600xh280/400

- IT **Elemento neutro con cassetto -Top-**

- EN **Neutral element with drawer -Top-**

- ES **Módulo neutro con cajón -Top-**



N60/LV6T

762,00 EUR

mm : 600x600xh280/400

- IT **Lavello 400x400xh200 con rubinetto misciatore e sifone**
- Vasca: 400x400xh200 mm.

- EN **Sink 400x400xh200 with mixing tap and siphon**
- Basin: 400x400xh200 mm.

- ES **Fregadero 400x400xh200 con grifo mezclador y sifón**
- Cuba: 400x400xh200 mm.





N60/BA3

273,00 EUR

mm : 300x490xh570

Ⓣ **Aperta base 300 mm**

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili.

Ⓢ **Open undercarriage 300 mm**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, stainless steel adjustable legs.

Ⓢ **Basamento abierto 300 mm**

- Realización en acero inox. AISI 304, pies regulables en inox.



N60/BA6

308,00 EUR

mm : 600x490xh570

Ⓣ **Aperta base 600 mm**

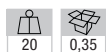
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili.

Ⓢ **Open undercarriage 600 mm**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, stainless steel adjustable legs.

Ⓢ **Basamento abierto 600 mm**

- Realización en acero inox. AISI 304, pies regulables en inox.



N60/BA9

363,00 EUR

mm : 900x490xh570

Ⓣ **Aperta base 900 mm**

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili.

Ⓢ **Open undercarriage 900 mm**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, stainless steel adjustable legs.

Ⓢ **Basamento abierto 900 mm**

- Realización en acero inox. AISI 304, pies regulables en inox.

5



- Ⓣ **Basamenti refrigerati con cassetti, Gastronorm**
- Ⓢ **Refrigerated bases with drawers, Gastronorm**
- Ⓢ **Basamentos refrigerados con cajones, Gastronorm**

	N60/PDX3 108,00 EUR mm : 300x40xh400 Ⓣ Porta destra per base 300 mm Ⓢ Right door for undercarriage 300 mm Ⓢ Puerta derecha para basamento 300 mm	 A65/GF-GN1/1 54,00 EUR mm : 530x325xh30 Ⓣ Griglia forno elettrico GN 1/1 Ⓢ Grid electric oven GN 1/1 Ⓢ Parrilla horno eléctrica GN 1/1
	N60/PGX3 108,00 EUR mm : 300x40xh400 Ⓣ Porta sinistra per base 300 mm Ⓢ Left door for undercarriage 300 mm Ⓢ Puerta izquierda para basamento 300 mm	 A65/C1-FRE 83,00 EUR mm : 220x300xh110 Ⓣ Cestello 1/1 per friggitrice elettrica Ⓢ Basket 1/1 for electric fryer Ⓢ Cesta 1/1 para freidora eléctrica
	N60/PDGX6 251,00 EUR mm : 600x40xh400 Ⓣ Porte sinistra e destra per base 600 mm Ⓢ Left and right doors for undercarriage 600 mm Ⓢ Puertas izquierda y derecha para basamento 600 mm	 A65/C1-FRG 77,00 EUR mm : 230x255xh110 Ⓣ Cestello 1/1 per friggitrice a gas Ⓢ Basket 1/1 for gas fryer Ⓢ Cesta 1/1 para freidora a gas
	N60/2TR3 434,00 EUR mm : 300x480xh400 Ⓣ Kit blocco di 2 cassetti, base 300 mm Ⓢ Kit block of 2 drawers, undercarriage 300 mm Ⓢ Kit bloque de 2 cajones, basamento 300 mm	 A65/C1/2-FR 71,00 EUR mm : 110x225xh110 Ⓣ Cestello 1/2 per friggitrice gas/elettrica Ⓢ Basket 1/2 for gas/electric fryer Ⓢ Cesta 1/2 para freidora a gas/eléctrica
	N60/2TR6 553,00 EUR mm : 600x480xh400 Ⓣ Kit blocco di 2 cassetti, base 600 mm Ⓢ Kit of 2 drawers, undercarriage 600 mm Ⓢ Kit bloque de 2 cajones, basamento 600 mm	 A60/CP-C8 110,00 EUR mm : 100x140xh160 Ⓣ Cestello 1/4 per cuocipasta Ⓢ Basket 1/4 for pasta cooker Ⓢ Cesta 1/4 para cocedor de pasta
	A60/G36 43,00 EUR mm : 230x480xh Ⓣ Griglia per base 300 mm Ⓢ Grid for undercarriage 300 mm Ⓢ Rejilla para basamento 300 mm	 A60/KP3 333,00 EUR mm : 210x430xh50 - kW : 0,6 - 230/1N 50-60Hz Ⓣ Kit riscaldante elettrico per base 300 mm Ⓢ Electric heating kit for undercarriage 300 mm Ⓢ Kit calentador eléctrico para basamento 300 mm
	A60/G66 55,00 EUR mm : 530x480xh Ⓣ Griglia per base 600 mm Ⓢ Grid for undercarriage 600 mm Ⓢ Rejilla para basamento 600 mm	 A60/KG6 389,00 EUR mm : 410x430xh50 - kW : 0,9 - 230/1N 50-60Hz Ⓣ Kit riscaldante elettrico per base 600 mm Ⓢ Electric heating kit for undercarriage 600 mm Ⓢ Kit calentador eléctrico para basamento 600 mm
	A60/G-RID6 15,00 EUR mm : 160x160xh Ⓣ Griglia di riduzione Ⓢ Reduction grid Ⓢ Rejilla de reducción	 A60/CG6 31,00 EUR mm : 540x15xh7 Ⓣ Barretta di collegamento (DE & SI) "standard+standard" Ⓢ Joint trim (LE & RI) "standard+Standard" Ⓢ Pasador de union (IZ & DE) "estándar+estándar"
	A60/GF-GN2/3 43,00 EUR mm : 353x325xh30 Ⓣ Griglia GN 2/3 per forno a convezione elettrico Ⓢ Grid GN 2/3 for electric convection oven Ⓢ Rejilla GN 2/3 para horno eléctrico a convección	 A60/CGFT-DX6 56,00 EUR mm : 530x80xh7 Ⓣ Barretta destra "piastra o grill + standard" Ⓢ Joint trim right "plate or grill + standard" Ⓢ Pasador derecho "plancha o parrilla + estándar"
		 A60/CGFT-SX6 56,00 EUR mm : 530x80xh7 Ⓣ Barretta sinistra "piastra o grill + standard" Ⓢ Joint trim left "plate or grill + standard" Ⓢ Pasador izquierdo "plancha o parrilla + estándar"



	A60/CGFT-FT6 mm : 530x80xh7 ① Barretta (DE & SI) "piastra+piastra o grill+grill" ② Joint trim (LE & RI) "plate+plate or grill+grill" ③ Pasador (IZ & DE) "plancha+plancha or parrilla+parrilla"	56,00 EUR		A60/PFX3 mm : 300xh175 ① Zoccolo frontale in inox 300 mm ② Stainless steel frontal plinth 300 mm ③ Zócalo frontal en inox 300 mm	102,00 EUR
	A65/RAS-FT ① Raschiatoio a lama per piastra di cottura ② Scraper with blade for cooking plate ③ Reclutador de lama para plancha de cocción	74,00 EUR		A60/PFX6 mm : 600xh175 ① Zoccolo frontale in inox 600 mm ② Stainless steel frontal plinth 600 mm ③ Zócalo frontal en inox 600 mm	118,00 EUR
	A65/10L-RAS ① Kit di 10 lame per raschiatoio ② Kit of 10 blades for scraper ③ Kit de 10 lamas para raspador	24,00 EUR		A60/PFX9 mm : 900xh175 ① Zoccolo frontale in inox 900 mm ② Stainless steel frontal plinth 900 mm ③ Zócalo frontal en inox 900 mm	130,00 EUR
10 	A60/PFX12 mm : 1200xh175 ① Zoccolo frontale in inox 1200 mm ② Stainless steel frontal plinth 1200 mm ③ Zócalo frontal en inox 1200 mm	169,00 EUR		A60/PFX15 mm : 1500xh175 ① Zoccolo frontale in inox 1500 mm ② Stainless steel frontal plinth 1500 mm ③ Zócalo frontal en inox 1500 mm	181,00 EUR
	A60/PFX18 mm : 1800xh175 ① Zoccolo frontale in inox 1800 mm ② Stainless steel frontal plinth 1800 mm ③ Zócalo frontal en inox 1800 mm	219,00 EUR		A60/PFX-LT mm : 175xh515 ① Zoccolo laterale dx o sx in inox ② Stainless steel frontal plinth right or left ③ Zócalo frontal en inox izquierdo o derecho	106,00 EUR
	A60/RTL-DG mm : 420x50xh20 ① Finizione laterale (DE & SI) inferiore camino (1 pezzo) ② Lateral finition (RI & LE) under chimney (1 piece) ③ Realización lateral (IZ & DE) debajo de la chimenea (1 pieza)	37,00 EUR			

Modular Cooking 650

Alpha 650
by Diamond

La gamma snack, per grandi prestazioni.

Ⓘ Robusta, efficiente, affidabile, ergonomica, completa. Questi sono gli aggettivi che caratterizzano la gamma ALPHA 650.

La sua concezione beneficia dell'intera esperienza Diamond®, che permette una realizzazione perfetta in ogni minimo particolare. Il risultato : il miglior rapporto prestazione/qualità/prezzo del mercato.

The Snack range, for great performances.

Ⓔ Sturdy, high-performance, dependable, ergonomic, complete. These are the adjectives that characterize ALPHA 650 range.

Its creation benefits from all Diamond® experience, which makes all little fabrication details important. The result is the best performance-quality-price ratio on the market.



MAXI OVEN



CONVECTION
OVEN GN1/1

La gama Snack, para las grandes prestaciones.

ⒺS Fuerte, performante, fiable, ergonómica, completa,
sonos los adjectivos que caraterizan la gama ALPHA 650.

Su concepción beneficia de toda la experiencia Diamond,
lo que permite una realización extendida en el minimo de-
talle.

Resultado, lo mejor raporto prestación/calidad/precio en el
mercado.



Alpha 650
by Diamond



IT Fornelli gas

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi inox regolabili.
- Interno del forno e porta a doppia parete dotati di isolamento termico. Porta del forno con cerniera a molla, impugnatura inox.
- Bruciatori in ghisa trattata, corona in ottone (ad altissimo rendimento).
- Vasca di raccolta liquidi in acciaio smaltato, regolazione con una valvola gas, Griglie superiori in ghisa smaltata, 340x570 mm.
- Forno a gas, riscaldamento con bruciatori inox a fiamma stabilizzata, regolazione della temperatura del forno da 120°C a 320°C, con una valvola gas termostatica.
- Forno elettrico a convezione, riscaldamento per 3 resistenze circolari in acciaio inossidabile. Interruttore ON/OFF, regolazione della temperatura del forno da 100°C a 300°C, per termostato, in dotazione 1 griglia.

EN Gas ranges

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs in stainless steel.
- Oven room and double glazed door provided with thermic spun glass isolation. Hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Treated cast iron burners, brass crown (with very high output). Enamelled fat catch- ingplate for cookfluid, regulation through gas-tap. Upper enamelled grid, dimensions 340x570 mm.
- Gas oven, heating through stainless steel burners with stabilized flame. Temperature regulator of the oven between 120°C and 320°C, through thermostatic gas tap.
- Electric convection oven, heating through 3 round resistances. On/off switch. Tem- perature regulator of the oven between 100°C and 300°C, through thermostat, stan- dard included 1 grid.

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, patas regulables en inox.
- Tanto estructura del horno como la puerta de doble vestidura poseen un aislante térmico. La puerta de cuyo horno esta montada en bisagras con muelles, con un pica- porte inox.
- Quemaderos en hierro tratado, corona de latón (de muy alto rendimiento). Recipiente para recoger materias grasas en acero esmaltado, regulación por una válvula a gas. Parrillas superiores esmaltadas, dimensiones 340x570 mm.
- Horno a gas calefacción por quemaderos con llama autorreguladora, regulación de la temperatura del horno de 120°C hasta 320°C por una válvula termostática.
- Horno eléctrico a convección, calefacción por 3 resistencias circulares en inox Inter- ruptor ON/OFF, regulación de la temperatura del horno por termostato de 100°C hasta 300°C, en dotación 1 rejilla.

page 52



G65/4BF7

2 461,00 EUR

mm : 700x650xh850/950

kcal/h : 19100

IT Cucina 4 fuochi a gas, con forno a gas

- 4 bruciatori (2x 3,6 kW e 2x 5 kW).
- Forno a gas (5 kW), 530x540xh250 mm.

EN Gas range 4 burners with gas oven

- 4 burners (2x 3,6 kW and 2x 5 kW).
- Gas oven (5 kW), 530x540x250 mm.

ES Cocina de 4 fuegos vivos de gas con horno de gas

- 4 quemadores (2x 3,6 kW y 2x 5 kW).
- Horno de gas (5 kW), 530x540xh250 mm.





G65/4BFEV7

3 138,00 EUR

mm : 700x650xh850/950 kW : 3,96 / kcal/h : 14800 400/3N 50-60Hz

Ⓣ **Cucina 4 fuochi a gas, con forno elettrico a convezione GN 1/1**

- 4 bruciatori, (2x 3,6 kW e 2x 5 kW).
- Forno elettrico a convezione GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

Ⓝ **Gas cooker 4 burners and electric convection oven GN 1/1**

- 4 burners, (2x 3,6 kW and 2x 5 kW).
- Electric convection-oven GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

Ⓢ **Cocina a gas con 4 fuegos vivos con horno eléctrico GN 1/1**

- 4 quemadores, ((2x 3,6 kW et 2x de 5 kW).
- Eléctrico a convección GN 1/1 (3.96 KW), 530x340xh325 mm.



CONVECTION OVEN GN 1/1



G65/6BFA11

3 594,00 EUR

mm : 1100x650xh850/950 kcal/h : 26500

Ⓣ **Fornello a gas 6 fuochi, su forno a gas e armadio neutro**

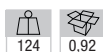
- 6 bruciatori 3x 3,6 kW e 3x 5 kW.
- Forno a gas (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Armadio neutro GN 1/1, 340x540xh390 mm.

Ⓝ **Range with 6 open burners on gas oven and neutral cupboard**

- 6 open burners, (3x 3,6 kW and 3x 5 kW).
- Gas oven (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Neutral cupboard GN 1/1, 340x540xh390 mm.

Ⓢ **Cocina de 6 fuegos vivos, sobre horno a gas y armario neutro**

- 6 quemadores a fuegos vivos (3x 3,6 kW y 3x 5 kW).
- Horno a gas (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Armario neutro GN 1/1, 340x540xh390 mm.



G65/6BMF11

3 623,00 EUR

mm : 1100x650xh850/950 kcal/h : 28650

Ⓣ **Cucina 6 fuochi a gas, maxi forno a gas, 2 porte a battente**

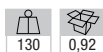
- 6 bruciatori (3x 3,6 kW e 3x 5 kW).
- Forno a gas (7,5 kW), 800x540xh380 mm.

Ⓝ **Gas range gaz 6 burners, maxi gas oven, 2 swinging doors**

- 6 burners, (3x 3,6 kW and 3x 5 kW).
- Gas oven, (7,5 kW), 800x540xh380 mm.

Ⓢ **Cocina a gas 6 fuegos vivos, horno máximo gas, 2 puertas batientes**

- 6 quemadores, (3x 3,6 kW en 3x 5 kW).
- Horno a gas, (7,5 kW), 800x540xh380 mm.



MAXI OVEN



The complete solution for graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering.

Visualize, project, create an offer and the order for suppliers!

Everything is easier with its commands for architectural, area and flow projecting, rendering, printing layouts and technical legends.

www.diamond-eu.com



IT Fornelli a gas

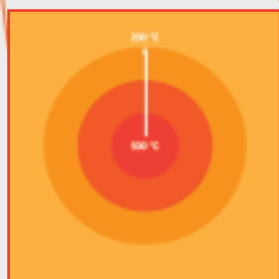
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi inox regolabili.
- Interno del forno e porta a doppia parete dotati di isolamento termico. Porta del forno con cerniera a molla, impugnatura inox.
- Bruciatori in ghisa trattata, corona in ottone (ad altissimo rendimento).
- Vasca di raccolta liquidi in acciaio smaltato, regolazione con una valvola gas, Griglie superiori in ghisa smaltata, 340x570 mm.
- Piastra calda in acciaio dolce ad alta conduttività termica con anello centrale amovibile, riscaldamento a gas con un bruciatore in ghisa messo al centro della camera di combustione. Regolazione con una valvola gas.
- Forno a gas, riscaldamento con bruciatori inox a fiamma stabilizzata, regolazione della temperatura del forno da 120°C a 320°C, con una valvola gas termostatica.

EN Gas range

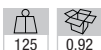
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs of stainless steel.
- Oven room and double glazed door provided with thermic spun glas isolation. Hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Treated cast iron burners, brass crown (with very high profit). Enamelled fat catching plate for cookfluid, regulation through gas tap. Upper enamelled grid, dimensions 340 x 570 mm.
- Cooking hob in soft steal with high thermic conduction, central removable ring, gas heating through a burner of cast iron, placed in the centre of the burningroom. Regulation through a gas tap.
- Gas oven, heating through R.V.S. burners with stabilized flame. Temperature regulator of the oven between 120°C and 320°C, through thermostatic gas tap.

ES Cocina a gas

- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, patas regulables en inox.
- Tanto estructura del horno como la puerta de doble vestidura poseen un aislante térmico. La puerta de cuyo horno esta montada en bisagras con muelles, con un pica-
porte inox.
- Quemaderos en hierro tratado, corona de latón (de muy alto rendimiento). Recipiente recogedor de materias grasas en acero esmaltado regulación por una válvula de gas. Parrillas superiores esmaltadas, dimensiones 340x570 mm.
- Cocina de plancha en acero dulce a alta conductibilidad térmica con anillo central amovible, calefacción a gas por un quemador de metal situado al centro de la camara de combustión. Regulación por una válvula gas.
- Horno a gas, calefacción por quemadores en inox con llama autorreguladora. Regulación de la temperatura del horno desde 120°C hasta 320°C, por una válvula termostática.



page 52



G65/T2BFA11

4 065,00 EUR

mm : 1100x650xh850/950

kcal/h : 18750

IT Cucina a gas, piastra calda, 2 bruciatori, forno a gas, armadio neutro

- 2 bruciatori, (1x 3,6 kW e 1x de 5 kW).
- Piastra calda, 650x540 mm, (8,2 kW).
- Forno a gas, (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Armadio neutro GN 1/1, 340x540xh390.

EN Gas range with cooking hob, 2 burners, gas oven, neutral cupboard

- 2 burners, (1x 3,6 kW and 1x 5 kW).
- Cooking hob, 650x540 mm, (8,2 kW).
- Gas oven, (5 kW), 530x540x250 mm.
- Neutral cupboard GN 1/1, 340x540xh390 mm.

ES Cocina a gas con plancha incandescente, horno de gas, armario neutro

- 2 quemadores, (1x 3,6 kW y 1x 5 kW).
- Plancha incandescente, 650x540mm, (8,2 kW).
- Horno a gas, (5 kW), 530x540xh250 mm.
- Armario neutro GN 1/1, 340x540xh390 mm.





G65/2F4T

855,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 7400

- IT **Cucina a gas 2 fuochi -Top-**
- 2 bruciatori a gas (1x 3,6 kW e 1x 5 kW).
- EN **Gas cooker 2 burners -Top-**
- 2 burners (1x 3,6 kW and 1x 5 kW).
- ES **Cocina de 2 fuegos vivos de gas -Top-**
- 2 quemadores (1x 3,6 kW y 1x 5 kW).

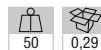


G65/4F7T

1 466,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 14800

- IT **Cucina a gas 4 fuochi -Top-**
- 4 bruciatori (2x 3,6 kW e 2x 5 kW).
- EN **Gas cooker 4 burners -Top-**
- 4 burners (2x 3,6 kW and 2x 5 kW).
- ES **Cocina de gas 4 fuegos vivos- Top-**
- 4 quemadores (2x 3,6 kW y 2x 5 kW).



G65/T7T

1 781,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 7052

- IT **Cucina piastra calda -Top-**
- Piastra calda 650x540 mm, (8,2 kW).
- EN **Cooking hob cooker -Top-**
- Cooking hob 650x540 mm, (8,2 kW).
- ES **Plancha incandescente -Top-**
- Plancha incandescente 650x540 mm, (8,2 kW).



05



- IT **Basamenti refrigerati con cassetti, Gastronorm**
- EN **Refrigerated bases with drawers, Gastronorm**
- ES **Basamentos refrigerados con cajones, Gastronorm**

1000 Kcal/h = 1,16 kW



IT Fornelli elettrici

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi inox regolabili.
- Interno del forno e porta a doppia parete dotati di isolamento termico. Porta del forno con cerniera a molla, impugnatura inox.
- Piastre in ghisa, diametro 220mm, con un bordo di tenuta in acciaio inox. Regolazione della potenza di riscaldamento per commutatore a 6 posizioni.
- Vetrocera mica con focolari radianti ad infrarosso, il sistema di piastre in vetroceramica è caratterizzato da un riscaldamento rapido dei focolari e dal loro raffreddamento dopo l'uso. Regolazione della potenza di riscaldamento con un dosatore d'energia graduato per ogni focolare
- Forno elettrico a convezione GN 1/1, riscaldamento per 3 resistenze circolari in inox. Interruttore ON/OFF, regolazione della temperatura del forno da 100°C a 300°C, per termostato, in dotazione 1 griglia.

EN Electric range

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs of stainless steel.
- Oven room and double glazed door provided with thermic spun glass isolation. Hinged oven door with spring system, stainless steel grip.
- Cast iron hobs, 220 mm diameter, with stainless steel closing borders. Power regulation through a 6-position switch.
- Vitrocera mics cooking field with infrared-ray. The most important quality of vitrocera mics system is the velocity of which it reaches the desired temperature and cooling. Power regulation through an energy switch, one per each cooking field.
- Electric convection oven GN 1/1, heating through 3 round resistances in stainless steel. On/off switch. Temperature regulation through thermostat, between 100°C and 300°C, standard included 1 grid.

ES Cocina eléctrica

- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, patas regulables en inox.
- Estructura del horno como la puerta de doble vestidura poseen aislante térmico. Puerta del horno montada en bisagras con muelles, picaporte inox.
- Planchas en metal, 220 mm de diámetro, con borde hermético inox. Regulación de la potencia del calentador por conmutador de 6 posiciones.
- Vitrocera mica con placas radiantes en infrarrojo, el sistema de las placas en vitrocera mica se caracteriza por una llegada de la temperatura rapida de las placas, asi como el enfriamiento después de la utilización. Regulación de la potencia del calentado por un dosificador de energía graduado para cada placa.
- Horno eléctrico a convección GN 1/1, calefacción por 3 resistencias circulares en inox. Regulación de la temperatura del horno por termostato desde 100°C hasta 300°C, en dotación 1 rejilla.

VITROCERAMIC



CONVECTION OVEN GN 1/1



E65/4PFV7

2 909,00 EUR

mm : 700x650xh850/950

kW : 14,36

400/3N 50-60Hz

IT Fornello 4 piastre rotonde elettriche, forno GN 1/1 a convezione

- 4 piastre indipendenti, (4x 2,6 kW).
- Forno elet. a convezione 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

EN Electric range with 4 round hobs and convection oven GN 1/1

- 4 separate hobs (4x 2,6 kW).
- Electric convection oven 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.

ES Cocina eléctrica con 4 planchas redondas, horno a convección GN 1/1

- 4 placas individuales (4x 2,6 kW).
- Horno electr. a convección 5x GN 1/1 (3,96 kW), 530x340xh325 mm.





E65/2P4T

749,⁰⁰ EUR

mm : 400x650xh280/380 kW : 5,2 400/3N 50-60Hz

- IT **Cucina elettrica 2 piastre -Top-**
- 2 piastre indipendenti (2x 2,6 kW).
- EN **Electric range 2 round cooking plates -Top-**
- 2 independent plates (2x 2,6 kW).
- ES **Cocina eléctrica con 2 placas -Top-**
- 2 placas independientes (2x 2,6 kW).



E65/4P7T

1 307,⁰⁰ EUR

mm : 700x650xh280/380 kW : 10,4 400/3N 50-60Hz

- IT **Cucina elettrica 4 piastre -Top-**
- 4 piastre indipendenti (4x 2,6 kW).
- EN **Electric range 4 round cooking plates -Top-**
- 4 independent plates (4x 2,6 kW).
- ES **Cocina eléctrica con 4 placas -Top-**
- 4 placas independientes (4x 2,6 kW).



E65/2VC4T

1 863,⁰⁰ EUR

mm : 400x650xh280/380 kW : 4,6 400/3N 50-60Hz

- IT **Cucina elettrica vitroceramica 2 focolari -Top-**
- 2 focolari indipendenti (1x 2,1 kW e 1x 2,5 kW).
- EN **Electric vitroceramics plate with 2 cooking zones -Top-**
- 2 separated cooking zones (1x 2,1 kW and 1x 2,5 kW).
- ES **Cocina eléctrica en vitrocerámica 2 zonas -Top-**
- 2 zonas independientes (1x 2,1 kW y 1x 2,5 kW).



VITROCERAMIC



E65/4VC7T

3 108,⁰⁰ EUR

mm : 700x650xh280/380 kW : 9,2 400/3N 50-60Hz

- IT **Cucina elettrica vitroceramica 4 focolari -Top-**
- 4 focolari indipendenti (2x 2,1 kW e 2x 2,5 kW).
- EN **Electric vitroceramics plate with 4 cooking zones -Top-**
- 4 separated cooking zones (2x 2,1 kW and 2x 2,5 kW).
- ES **Cocina eléctrica en vitrocerámica 4 zonas -Top-**
- 4 zonas independientes (2x 2,1 kW y 2x 2,5 kW).



VITROCERAMIC

230/3 50-60Hz + (3%)



IT Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304.- Vasca "imbottita" in acciaio inox AISI 304, tutti gli angoli interiori sono arrotondati per un mantenimento facile e igienico, con una zona fredda, rubinetto di scarico (a sfera) della vasca sulla faccia anteriore dell'apparecchio. Una griglia in filo d'acciaio cromato nell'interno della vasca perme-
tte di trattenere le impurità. Coperchio in acciaio inox.- Riscaldamento elettrico per re-
sistenze blindate in acciaio inox, immerse nella vasca, oscillazione posteriore del
blocco di resistenza, regolazione da 100°C a 180°C per termostato.

EN Electric fryers

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Seamless submerged basin in stainless steel AISI 304 with rounded corners for a
simple and hygienic maintenance, equipped with cold zone, (bullet) tub outlet tap is
served frontally. Delivered with chromed steel wire grid that retains the impurities.
Stainless steel cover.
Electric heating through armoured resistances in stainless steel, immersed in the tub,
tumbling resistances to simplify the tub cleaning, temperature regulation through a
thermostat between 100°C and 180°C.

ES Freidoras eléctricas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304.
- Recipiente embutido en acero inox. AISI 304 con todas las esquinas interiores re-
dondeadas para un fácil mantenimiento de la limpieza y de la higiene, zona fría, purga
de agua con grifo de bola del recipiente se encuentran situados en la parte delantera
del aparato. Una rejilla en alambre de acero cromada se encuentra situada al interior
del recipiente para retener las impurezas. Tapa en acero inox.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. inmerso en el reci-
piente. Balanciamiento trasero del bloque resistente permitiendo el mantenimiento de la
limpieza del recipiente acomodado, regulación de la temperatura desde 100° hasta
180°C por termostato.



E65/F10-4T

1 387,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kW : 7,5 400/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica 1 vasca 10 litri -Top-

- Vasca 250x370xh210 mm.
- Quantità di olivomin. 9 litri, max. 10 litri
- Cestello in acciaio cromato 220x300xh110 mm.

EN Electric fryer 1 basin 10 liters -Top-

- Basin 250x370xh210 mm.
- Oil capacity, min. 9 liters, max. 10 liters.
- Chromed basket 220x300xh110 mm.

ES Freidora eléctrica con 1 cubeta de 10 litros -Top-

- Recipiente 250x370xh210 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 9 litros a 10 litros.
- Cesta en acero cromado 220x300xh110 mm.


**** Version S-POWER FULL 9 kW +5%**


E65/F20-7T

2 387,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kW : 15 400/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica 2 vasche 10 litri -Top-

- Vasca 2x 250x370xh210 mm.
- Quantità di olio min. 9 litri, max. (10+10 litri).
- Cestello in acciaio cromato 220x300xh110 mm.

EN Electric fryer 2 basins 10 liters -Top-

- Basin 250x370xh210 mm.
- Oil capacity min. 9 liters, max. 10 liters.
- Chromed basket 220x300xh110 mm.

ES Freidora eléctrica con 2 cubetas de 10 litros -Top-

- Recipiente 250x370xh210 mm.
- Cantidades del aceite posible a utilizar de 9 litros a 10 litros.
- Cesta en acero inox. 220x300xh110 mm.


**** Version S-POWER FULL 2x9 kW +5%**



IT Friggitrici a gas

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304.- Vasca saldata in acciaio inox AISI 304, con una zona fredda, rubinetto di scarico (a sfera) della vasca messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio. Una griglia in filo d'acciaio cromato nell'interno della vasca permette di trattenere le impurità. Coperchio in acciaio inox.- Riscaldamento a gas con scambiatori di calore immersi nella vasca, alimentato da bruciatori a fiamma orizzontale. Regolazione da 90°C a 190°C, con valva termostatica.

EN Gas fryers

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Seamless welded basin of stainless steel AISI 304 with rounded corners for a simple and hygienic maintenance, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap of the tub is served frontally. Delivered with steel wire sieve grid of that retains the impurities. Cover executed in stainless steel.
- Gas heating through warmth-changers, immersed in the tub, equipped with burners with horizontal flame. Temperature regulation through a thermostatic gas tap between 90°C and 190°C.

ES Freidoras a gas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304.
- Recipiente soldado en acero inox. AISI 304 abastecido de zona fría, purga de agua con grifo de bola del recipiente se encuentra situado en la parte delantera del aparato. Una rejilla con alambre de acero cromado se encuentra situada al interior del recipiente para retener las impurezas. Tapa en acero inox.
- Calefacción de gas por intercambiadores de calor inmersos en el recipiente, alimentación por quemadores con llama horizontal. Regulación por válvula termostática desde 90°C hasta 190°C.



G65/F8-4T

1 474,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 5400

IT Friggitrice a gas 1 vasca 8 litri -Top-

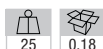
- Vasca 280x300xh230 mm.
- Cestello in acciaio cromato: 260x230xh110 mm.
- min. 7 litri max. 8 litri.

EN Gas deep fat fryer: 1 basin of 8 liters -Top-

- Welded basin 280x300xh230 mm.
- Chromed steel basket 260x230xh110 mm.
- Oil use: min 7 liters mas 8 liters.

ES Freidora de gas con 1 cubeta de 8 litros -Top-

- Recipiente 280x300xh230 mm.
- Cesta en acero inox. 260x230xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 7 litros a 8 litros.



G65/F16-7T

2 558,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 10850

IT Friggitrice a gas 2 vasche 8 litri -Top-

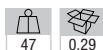
- Dimensioni della vasca: 280x300xh230 mm
- min. 7 litri max. 8 litri.
- Cestello in acciaio cromato, dimensioni: 260x230xh110 mm.

EN Gas deep fry fryer with 2 baskets of 8 liters -Top-

- Basin dimensions 280x300xh230 mm.
- Oil capacity min. 7 liters, max. 8 liters.
- 2 chromed baskets, dimensions: 255 X 230 XH 110 mm.

ES Freidora DE gas de 2 cubetas 8 litros -Top-

- Recipiente 280x300xh230 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 7 litros a 8 litros.
- 2 cestas en acero inox. 255 X 230 XH 110 mm.





IT Piastra di cottura a gas

- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304.
- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica, dotata di un bordo periferico saldato che permette un'ermeticità perfetta.
- Un cassetto di recupero dei grassi di cottura è messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della d'amma dei bruciatori con una valvola gas (versione cromo, valvola gas termostatica).

EN Gas cooking plates

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Cast iron cooking plates with high heat conduction, equipped with a peripheral border, to guarantee a perfect cover-up. Frontal catching drawer for cook fluid.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame. Flame regulation through a gas tap (chrome version, thermostatic gas tap).

ES Cocinas de planchas a gas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304.
- Planchas de cocción en metal a alta conductividad térmica, con borde periférico soldado para garantizando una perfecta hermeticidad. Una gaveta de recuperación de materias grasas se encuentra situada en la parte delantera del aparato.
- Calefacción de gas por quemadores en inox. con llama autoreguladora. Regulación de la llama de los quemadores por una válvula de gas (versión cromo, válvula termostática de gas).

1000 MM=EXTRA LARGE



CHROME

IT Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

Garantisce :

- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

EN The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

guarantees you:

- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

ES El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

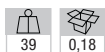
os garantiza:

- 1 - Higiene irrepochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.
- 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

ADVANTAGE



**CHROME
THERMOSTATIC TAP**



G65/PL4T

1 132,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 4900

IT Piastra di cottura a gas liscia -Top-

- Dimensioni utili 395x520 mm, 20,5 dm².

EN Flat gas cooking plate -Top-

- Useful dimensions 395x520 mm, 20.5 dm².

ES Cocina de placa lisa a gas -Top-

- Dimensiones útiles 395x520 mm, 20,5 dm².



G65/PLCD4T

1 783,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 4900

IT Piastra di cottura liscia a gas -Top- cromo duro "50 µm"

EN Flat gas cooking plate -Top- hard chrome "50 µm"

ES Cocina de plancha a gas liso -Top- cromo duro "50 µm"



G65/PR4T

1 330,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 4900

- IT Piastra di cottura scanalata a gas -Top-
- Superficie di cottura 395x520 mm, 20,5 dm2.
- EN Ribbed gas cooking plate -Top-
- Cooking surface 395x520 mm, 20,5 dm2.
- ES Cocina de plancha ranurada a gas -Top-
- Superficie de cocción 395x520 mm, 20,5 dm2.



CHROME
THERMOSTATIC TAP

G65/PL7T

1 595,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9800

- IT Piastra di cottura liscia a gas -Top-
- Superficie di cottura 695x520 mm, 36,1 dm2.
- EN Flat gas cooking plate -Top-
- Cooking surface 695x520 mm, 36,1 dm2.
- ES Cocina de placa lisa a gas -Top-
- Superficie de cocción 695x520 mm, 36,1 dm2.



G65/PLCD7T

2 502,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9800

- IT Piastra di cottura liscia a gas -Top- cromo duro "50 µm"
- EN Flat gas cooking plate -Top- hard chrome "50 µm"
- ES Cocina de plancha a gas liso -Top- cromo duro "50 µm"



CHROME
THERMOSTATIC TAP

G65/PM7T

1 821,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9800

- IT Piastra di cottura a gas 2/3 liscia e 1/3 scanalata -Top-
- Superficie di cottura 695x520 mm, 36,1 dm2.
- EN Gas cooking plate 2/3 flat and 1/3 ribbed -Top-
- Cooking surface 695x520 mm, 36,1 dm2.
- ES Cocina de plancha de gas 2/3 lisa y 1/3 ranurada -Top-
- Superficie de cocción 695x520 mm, 36,1 dm2.



G65/PMCD7T

2 740,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 9800

- IT Piastra di cottura a gas 2/3 liscia 1/3 rigata -Top- cromo duro "50 µm"
- EN Gas cooking plate 2/3 flatt - 1/3 ribbed -Top- hard chrome "50 µm"
- ES Cocina de plancha 2/3 lisa y 1/3 ranurada -Top- cromo duro "50 µm"



CHROME
THERMOSTATIC TAP
1000 MM=EXTRA LARGE

G65/PL10T

2 252,00 EUR

mm : 1000x650xh280/380 kcal/h : 13330

- IT Piastra di cottura a gas EXTRA LARGO, liscia
- Superficie di cottura 995x520 mm, 49,40 dm2
- EN Flat gas cooking plate EXTRA-LARGE, smooth
- Cooking surface 995x520 mm, 49,40 dm2
- ES Cocina de placa lisa a gas EXTRA ANCHO
- Superficie de cocción 995x520 mm, 49,40 dm2



G65/PLCD10T

3 090,00 EUR

mm : 1000x650xh280/380 kcal/h : 13330

- IT Piastra di cottura a gas EXTRA LARGO liscia cromo
- EN Baking plate gas EXTRA-LARGE, flat chromed
- ES Cocina de plancha a gas EXTRA ANCHO liso cromo





1000 MM=EXTRA LARGE

IT Piastre di cottura elettriche

- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304.
- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica, dotata di un bordo periferico saldato che permette un'ermeticità perfetta. Un cassetto di recupero dei grassi di cottura è messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio
- Riscaldamento elettrico per resistenze in inox, messe sotto la piastra. Regolazione della temperatura da 120°C a 320°C, per termostato.

EN Electric cooking plates

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Cast iron cooking plates with high heat conduction, equipped with a welded peripheral border, to guarantee a perfect cover-up. Frontal catching drawer for cook fluid.
- Electric heating, through stainless steel resistance, situated under the plate itself. Temperature regulation through a thermostat from 120°C to 320°C.

ES Cocinas de planchas eléctricas

- Realización en acero 18/10 AISI 304,
- Plancha de cocción en metal a alta conductibilidad térmica, con borde periférico garantizando una perfecta hermeticidad. Una gaveta de recuperación de las materias grasas se encuentra situada en la parte delantera del aparato.
- Calefacción eléctrica por resistencias en inox. situadas por debajo de la misma plancha. Regulación de la temperatura por termostato de 120°C hasta 320°C.



CHROME

IT Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

Garantisce :

- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

EN The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

guarantees you:

- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

ES El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

os garantiza:

- 1 - Higiene irrepochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.
- 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

ADVANTAGE



CHROME



E65/PL4T

1 124,00 EUR

mm : 400x650xh280/380

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura elettrica liscia -Top-

- Superficie di cottura 395x520 mm, 20,5 dm².

EN Flat electric cooking plate -Top-

- Cooking surface 395x520 mm, 20,5 dm².

ES Cocina de plancha eléctrica lisa -Top-

- Superficie de cocción 395x520 mm, 20,5 dm².



E65/PLCD4T

1 668,00 EUR

mm : 400x650xh280/380

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura elettrica liscia -Top- piastra cromo duro "50 µm"

EN Flat electric cooking plate -Top- hard chrome "50 µm"

ES Cocina de plancha eléctrica lisa -Top- cromo duro "50 µm"



E65/PR4T

1 314,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kW : 4,5 400/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra di cottura elettrica scanalata -Top-
- Superficie di cottura 395x520 mm, 20,5 dm2.
- Ⓝ Ribbed electric cooking plate -Top-
- Cooking surface 395x520 mm, 20,5 dm2.
- Ⓢ Cocina de plancha eléctrica ranurada -Top-
- Superficie de cocción 395x520 mm, 20,5 dm2.



CHROME

E65/PL7T

1 641,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kW : 9 400/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra di cottura elettrica liscia -Top-
- Superficie di cottura 695x520 mm, 36,1 dm2.
- Ⓝ Flat electric cooking plate -Top-
- Cooking surface 695x520 mm, 36,1 dm2.
- Ⓢ Cocina de plancha eléctrica lisa -Top-
- Superficie de cocción 695x520 mm, 36,1 dm2.



CHROME

E65/PLCD7T

2 346,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kW : 9 400/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra di cottura elettrica liscia -Top- piastra cromo duro "50 µm"
- Ⓝ Flat electric cooking plate -Top- hard chrome "50 µm"
- Ⓢ Cocina de plancha eléctrica lisa -Top- cromo duro "50 µm"



CHROME
1000 MM=EXTRA LARGE

E65/PL10T

2 182,00 EUR

mm : 1000x650xh280/380 kW : 12 400/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra di cottura elettrica EXTRA LARGO liscia
- Superficie di cottura 995x520 mm, 49,40 dm2
- Ⓝ Electric cooking plate EXTRA-LARGE flat
- Cooking surface 995x520 mm, 49,40 dm2
- Ⓢ Cocina de plancha eléctrica EXTRA ANCHO lisa
- Superficie de cocción 995x520 mm, 49,40 dm2



E65/PLCD10T

3 056,00 EUR

mm : 1000x650xh280/380 kW : 12 400/3N 50-60Hz

- Ⓜ Piastra di cottura elettrica EXTRA LARGO liscia piastra cromo
- Ⓝ Flat electric cooking plate EXTRA-LARGE chrome
- Ⓢ Cocina de plancha eléctrica EXTRA ANCHO lisa cromo





10



GASTRONORM



E65/BM4T

969,⁰⁰ EUR

mm : 400x650xh280/380 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

ⓘ Bagnomaria elettrico GN 1/1 h150 mm -Top-

- Vasca : 325x535xh175 mm, GN fino a 150 mm.
NB: vasche GN non incluse.



ⓔ Electric bain-marie GN 1/1 h150 mm -Top-

- Basin : 325x535xh175 mm, GN till 150 mm.
NB: delivered without GN containers.

Ⓔ Baño Maria eléctrico GN 1/1 h150 mm -Top-

- Recipiente : 325x535xh175 mm, GN hasta 150 mm.
NB: entrega sin recipientes de GN.

1/3
1/3
1/3



E65/BM7T

1 268,⁰⁰ EUR

mm : 700x650xh280/380 kW : 3 400/3N 50-60Hz

ⓘ Bagnomaria elettrico GN 2/1 h150 mm -Top-

- Vasca : 650x535xh175 mm, GN 150 mm.NB: vasche GN non incluse.



ⓔ Electric bain-marie GN 2/1 h150 mm -Top-

- Basin : 650x535xh175 mm, GN till 150 mm.
NB: delivered without GN containers.

Ⓔ Baño Maria eléctrico GN 2/1 h150 mm -Top-

- Recipiente : 650x535xh175 mm, GN hasta 150 mm.
NB: entrega sin recipientes de GN.

1/3	1/3
1/3	1/3
1/3	1/3



IT Cuocipasta elettrico

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304. - Vasca in acciaio AISI 316, spess. 15/10, resistente alla corrosione provocata da sale e usura, dotato di un sfioratore per gli amidi. La valvola del rubinetto d'acqua per il riempimento della vasca e la saracinesca di scarico (a sfera) si trovano sul lato anteriore dell'apparecchio. L'interno della vasca è dotato di un doppio fondo perforato in inox AISI 304. - Riscaldamento elettrico per resistenze blindate in acciaio inox messe all'interno della vasca, regolazione con commutatore a 4 posizioni.

EN Electric pasta cookers

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Basin in stainless steel AISI 316, thickness 15/10, resistant to the corrosion of salt and to wear and tear, equipped with a catching devise for starch. Water tap and (bullet) outlet tap are situated frontally. The bottom of the basin is equipped with a stainless steel perforated plate.
- Electric heating, through armoured resistances in stainless steel, immersed in the basin. Regulation through a 4-position switch.

ES Cocedores de pasta eléctricos

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304.
- Recipiente en acero inox. AISI 316, espesor 15/10 resistente a la corrosión de sales y a la usura, con un reboso para los almidones. La válvula del grifo de agua para el relleno del recipiente así como la válvula de carga de bola están situadas en la parte delantera del aparato. El interior del recipiente, se caracteriza por un doble fondo perforado en inox. AISI 304.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. situadas al interior del recipiente, regulación de la temperatura por conmutador de 4 posiciones de calentamiento.



page 52



24

0,18

E65/CP4T

1 235,00 EUR

mm : 400x650xh280/380

kW : 6

400/3N 50-60Hz

IT Cuocipasta elettrico, capacità 20 litri -Top-

- Vasca 320x370x160 mm. (20L)

NB : 4 cestelli A65/CP-C4 in opzione.



EN Electric pasta cooker, capacity 20 liters -Top-

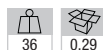
- Basin 320x370x160 mm.

NB : optional: 4 baskets A65/CP-C4.

ES Cocedor de pasta eléctrico 20 litros -Top-

- Recipiente 320x370x160 mm.

NB : con opción de 4 canastas A65/CP-C4.



36

0,29

E65/CP7T

1 665,00 EUR

mm : 700x650xh280/380

kW : 9

400/3N 50-60Hz

IT Cuocipasta elettrico, capacità 40 litri -Top-

- Vasca 620x370x160 mm. (40 litri).

NB : 8 cestelli A65/CP-C4 in opzione.



EN Electric pasta cooker, capacity 40 liters -Top-

- Basin 620x370x160 mm.

NB : optional: 8 baskets A65/CP-C4.

ES Cocedor de pasta eléctrico, capacidad 40 litros -Top-

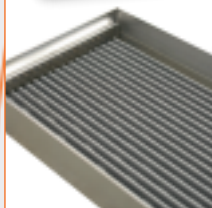
- Recipiente 620x370x160 mm.

NB : con opción de 8 canastas A65/CP-C4.



GRILL
STONE

REGULATION
2 LEVELS



IT Griglie a pietra lavica a gas

- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304.
- Griglia di cottura regolabile in altezza. Un cassetto di recupero dei grassi di cottura in acciaio inox AISI 304 si trova sul lato anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori inox a fiamma stabilizzata. Regolazione con una valvola gas (versione cromo, valvola gas termostatica).

EN Lavastone grills on gas

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Adjustable cooking grid in height. Frontal catching drawer for cooking fluid in stainless steel Aisi 304.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame. Flame regulation through gas-tap.

ES Parrillas de piedra de lava a gas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304.
- Rejilla de coccion regulable en altura. Una gaveta de recuperación de materias grasas en acero inox. AISI 304 se encuentra situada en la parte delantera del aparado.
- Calefacción a gas por quemadores en inox. con llama autorreguladora. Regulación de la llama por una válvula de gas.



45

0,18

G65/GPL4T

1 626,00 EUR

mm : 400x650xh280/380

kcal/h : 4750

IT Griglia a pietra lavica gas, piastra di cottura in ghisa -Top-

- Griglia di cottura in ghisa 330x500 mm.

EN Lava stone gas grill, cast iron cooking grid -Top-

- Cast iron cooking grid 330x500 mm.

ES Parrilla de piedra de lava a gas, parrilla de coccion en hierro -Top-

- Rejilla de cocción en hierro 330x500 mm.



59

0,29

G65/GPL7T

2 318,00 EUR

mm : 700x650xh280/380

kcal/h : 9460

IT Griglia pietra lavica a gas, piastra di cottura in ghisa -Top-

- Griglia di cottura in ghisa 2x 330x500 mm.

EN Lava stone gas grill, cast iron cooking grid -Top-

- Cast iron cooking grid 2x 330x500 mm.

ES Parrilla de piedra volcánica de gas, parrilla de cocción en hierro -Top-

- Rejilla de cocción en hierro 2x 330x500 mm.





IT Griglia vapore a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304.
- Riscaldamento a gas, per bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, messo sotto spartifiamme in acciaio inossidabile "speciali" che trasmettono il calore per irradiazione. Questa caratteristica unica permette alla fiamma viva di mai entrare in contatto con gli alimenti.
- Regolazione della fiamma con una valvola gas.
- Vasca ad acqua inferiore in acciaio inossidabile, doppia funzione:
1: Raccogliere i succhi di cottura e attenuare il fumo durante la cottura degli alimenti,
2: liberare del vapore per una cottura ottima.

EN Gast Steam Grills

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame, placed under-neath special little stainless steel caps, that radiate heat. Thanks to this unique heating process, direct contact between food and flame will be prevented. Flame regulation through gas tap.
- Inferior water basin in stainless steel with double function: 1st catching the cooking fluid and diminish the presence of smoke during the cooking process, 2nd producing steam for an optimal cooking result.

ES Parrillas a vapor de gas

- Realizaci3n en acero inox.18/10 AISI 304.
- Calefacci3n de gas por quemadores en acero inox. con llama autorregulada, situada debajo de una tapa en acero inox. "especial" que transmiten la calor por rayos, esta caracteristic3n 3nica de construcci3n pone la facultad de garanti-zar que la llama viva no sea jamas en contacto con los alimentos.
- Recipiente de agua inferior en acero inox. (doble funci3n) :
1ero recoger las materias grasas y atenuar el humo mediante la cocci3n de alimen-tos, 2do desprender un vapor por una cocci3n ramarcable.



VAPOR GRILL

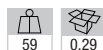


G65/GGF4T

1 447,00 EUR

mm : 400x650xh280/380 kcal/h : 6450

- IT Griglia vapore a gas, con griglia di cottura in ghisa -Top-**
- Griglia di cottura in ghisa 395x520 mm.
- EN Gas steam grill, with cast iron cooking grid -Top-**
- Cast iron cooking grid 395x520 mm.
- ES Parrilla a vapor de gas, con parrilla de cocci3n en metal -Top-**
- Parrilla de cocci3n en metal 395x520 mm.



G65/GGF7T

2 031,00 EUR

mm : 700x650xh280/380 kcal/h : 12900

- IT Griglia vapore a gas, con griglia di cottura in ghisa -Top-**
- Griglia di cottura in ghisa 695x520 mm.
- EN Gas steam grill, with cast iron cooking grid -Top-**
- Cast iron cooking grid 695x520 mm.
- ES Parrilla a vapor de gas, con parrilla de cocci3n en metal -Top-**
- Parrilla de cocci3n en metal 695x520 mm.





Ⓜ Vasca di salatura

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304.
- Bacino in acciaio inossidabile AISI 304 18/ 10 con fondo perforato che permette di sgrondare gli alimenti.
- Volto con resistenza in ceramica. Interruttore ON/OFF.

Ⓤ Salt basin

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Basin in stainless steel AISI 304 18/10 with perforated bottem which allows the draining of the abundant deep-frying oil.
- Vault with integrated ceramic resistance. ON/OFF switch.

Ⓤ Recipiente de saladura

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304.
- Una bóveda con resistencia en cerámica. Interruptor ON/OFF.
- Recipiente en acero inox. AISI 304 18/10 con fondo perforado permietiendo el escurrimiento de los alimentos.

E65/SF4T

888,00 EUR

mm : 400x650xh280/470

kW : 1

230/1N 50-60Hz

Ⓜ Vasca di salatura per patate fritte -Top-

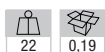
- Vasca 325x530xh150 mm.

Ⓤ Salt basin for french fries -Top-

- Basin 325x530xh150 mm.

Ⓤ Recipiente de saladura para papa frita -Top-

- Recipiente 325x530xh150 mm.



TIP-UP

Ⓜ Brasiera elettrica

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304. Vasca in acciaio inossidabile AISI 304, alta conduttività termica, sistema di ribaltamento con volante manuale
- Riscaldamento elettrico per 3 resistenze blindate in acciaio inox.
- Regolazione della temperatura da 50°C a 300°C, per termostato.

Ⓤ Electric frying pan

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304. Basin manufacturd in stainless steel AISI 304 with very high heath conduction.
- Electric heating, through 3 armoured resistances in stainless steel. Temperature regulation through thermostat, from 50°C to 300°C.

Ⓤ Sartén eléctrica

- Realizacion en acero inox. 18/10 AISI 304. Calefacción eléctrica por 3 resistencias blindadas en acero inox. Regulacion por termostato desde 50°C hasta 300°C.
- Recipiente realizado en acero inox. AISI 304 con alta conductibilidad térmica.
- Sistema de balanciamiento por un volante manual.

E65/BRI7T

3 166,00 EUR

mm : 700x650xh300/400

kW : 6,3

400/3N 50-60Hz

Ⓜ Brasiera elettrica ribaltabile, vasca inox, capacità 30 litri

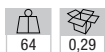
- Vasca 490x440xh140 mm, superficie di 21,56 dm2.

Ⓤ Tumbling electric frying pan, stainless steel basin, capacity 30 liters

- Basin 490x440xh140 mm, surface 21,56 dm2.

Ⓤ Sartén eléctrica basculante, recipiente inox, capacidad de 30 litros

- Recipiente 490x440xh140 mm, superficie 21,56 dm2.





IT Elementi neutri

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304. Superficie di lavoro liscia. Un cassetto scorrevole su guide sul lato anteriore, GN h150 mm.
- Vasca dotata di filtro e tubo di troppo pieno, consegnato di serie con un rubinetto che miscchia l'acqua calda e fredda + sifone di scarico.
- Fondo esterno della vasca coperto di un isolante fonico.

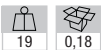


EN Neutral elements

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304.
- Flat working surface. Frontal sliding drawer on conductors, GN containers h150 mm.
- Basin equipped with outlet valve and catching devise for abundant material, standard delivery with cold and hot water tap as well as an outlet siphon. Soundproof finishing of the basin.

ES Modulos neutros

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304.
- Superficie de trabajo liso En la parte delantera una gaveta de corredor sobre bisagras, recipientes GN h150 mm.
- Recipiente con franja de rebose, entrega de serie con grifo de agua fría y caliente así como de un sifón de carga. Fondo exterior del recipiente revestido de un aislante fónico.



N65/PTC4T

573,00 EUR

mm : 400x650xh280/380

- IT Elemento neutro di lavoro con cassetto -Top-
- Cassetto scorrevole su guide.

- EN Neutral working element with drawer -Top-
- Sliding drawer on conductors.

- ES Modulo neutro de trabajo con cajón -Top-
- Cajón de correderas sobre bisagras.

N65/PTC7T

775,00 EUR

mm : 700x650xh280/380

- IT Elemento neutro con cassetto - Top-

- EN Neutral working element with drawer -Top-

- ES Modulo neutro de trabajo con cajón -Top-



N65/LV7T

1 072,00 EUR

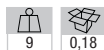
mm : 700x650xh280/380

- IT Lavello con rubinetto mischiatore -Top-
- Vasca 500x400xh150 mm.

- EN Sink with mixing tap -Top-
- Basin 500x400xh150 mm.

- ES Fregadero con grifo mezclador -Top-
- Recipiente 500x400xh150 mm.



**N65/BA4****386,00 EUR**

mm : 400x540xh570

IT Base aperta

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Piedi inox regolabili.

EN Open undercarriage

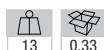
- Manufactured in stainless steel AISI 304. Stainless steel adjustable legs.

ES Basamento abierto

- Realización en acero inox. AISI 304. Patas regulables en inox.

**N65/BA7****445,00 EUR**

mm : 700x540xh570

IT Base aperta in acciaio inox aisi 304**EN Open undercarriage in stainless steel aisi 304****ES Basamento abierto de acero inoxidable aisi 304****N65/BA8****508,00 EUR**

mm : 800x540xh570

IT Base aperta

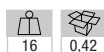
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Piedi inox regolabili.

EN Open undercarriage

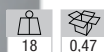
- Stainless steel AISI 304. Adjustable stainless steel legs.

ES Basamento abierto

- Realización en acero inox. AISI 304. Patas regulables en inox.

**N65/BA10****614,00 EUR**

mm : 1000x540xh570

IT Base aperta in acciaio inox AISI 304**EN Open undercarriage stainless steel AISI 304****ES Basamento abierto en acero inox. AISI 304****N65/BA11****618,00 EUR**

mm : 1100x540xh570

IT Base aperta

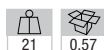
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Piedi inox regolabili.

EN Open undercarriage

- Stainless steel AISI 304. Adjustable stainless steel legs.

ES Basamento abierto

- Realización en acero inox. AISI 304. Patas regulables en inox.

**N65/BA14****678,00 EUR**

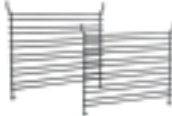
mm : 1400x540xh570

IT Base aperta**EN Open undercarriage****ES Basamento abierto**

05

**IT Basamenti refrigerati con cassetti, Gastronorm****EN Refrigerated bases with drawers, Gastronorm****ES Basamentos refrigerados con cajones, Gastronorm**



	N65/PDX4 179,00 EUR mm : 400x20xh400 ① Porta per base di 400 mm (destra) ② Door for undercarriage of 400 mm (right) ③ Puerta para basamento de 400 mm (derecha)		A65/CGFT-DX 61,00 EUR mm : 580x80xh7 ① Barretta destra di collegamento "Piastra cottura+Standard" ② Joint trim right "Cooking plate+Standard" ③ Pasador derecho de unión "Plancha cocción+estándar"
	N65/PGX4 179,00 EUR mm : 400x20xh400 ① Porta per base di 400 mm (sinistra) ② Door for undercarriage of 400 mm (left) ③ Puerta para basamento de 400 mm (izquierda)		A65/CGFT-FT 61,00 EUR mm : 580x80xh7 ① Barretta di collegamento "Piastra cottura+Piastra cottura" ② Joint trim "Cooking plate+Cooking plate" ③ Pasador de unión "Plancha cocción+Plancha cocción"
	N65/PDG7 287,00 EUR mm : 700x20xh400 ① Porta per base di 700 mm. ② Doors for undercarriage of 700 mm ③ Puertas para basamento de 700 mm		A65/CGGR-GR 61,00 EUR mm : 555x80xh7 ① Barretta di collegamento "griglia+griglia" ② Joint trim. "grid + grid" ③ Pasador de unión "parrilla + parrilla"
	N65/PDX3 102,00 EUR mm : 300x20xh400 ① Porta destra per base N65/BA10 ② Right door for undercarriage N65/BA10 ③ Puerta derecha para basamento N65/BA10		A65/CGBR 41,00 EUR mm : 555x15xh7 ① Barretta di collegamento "brasiera" ② Joint trim "Frying-pan" ③ Pasador de unión "Sartén"
	N65/2TR7 586,00 EUR mm : 700x540xh400 ① 2 cassetti per base N65/BA7 ② 2 drawers for undercarriage N65/BA7 ③ 2 cajones para basamento N65/BA7		A65/CGGR-DX 61,00 EUR mm : 555x80xh7 ① Barretta destra di collegamento "Griglia+Standard" ② Right Joint trim "Grid + Standard" ③ Pasador derecho de unión "Parrilla+Estándar"
	N65/40RV 130,00 EUR mm : 335x535xh30 ① Mensola intermediaia ② Intermediate top ③ Tabla intermediaia		A65/CGGR-SX 61,00 EUR mm : 555x80xh7 ① Barretta sinistra di collegamento "Griglia+Standard" ② Left joint trim "Grid + Standard" ③ Pasador izquierdo de unión "Parilla + Estándar"
	N65/70RV 152,00 EUR mm : 635x535xh30 ① Mensola intermediaia ② Intermediate top ③ Tabla intermediaia		A65/RG2 122,00 EUR ① Coppia guida laterale (destra e sinistra) per armadio ② Set of lateral conductors for cupboard (left and right) ③ Pareja guia lateral (izquierda y derecha) para armario
	A65/CG 41,00 EUR mm : 580x150xh7 ① Barretta di collegamento "Standard+Standard" ② Joint trim "Standard+Standard" ③ Pasador de union "Estándar+Estándar"		A65/G1/1 53,00 EUR mm : 530x325xh20 ① Griglia armadio modulo 400 mm ② Grid cupboard element 400 mm ③ Parrilla armario 400 mm
	A65/CGFT-SX 61,00 EUR mm : 580x80xh7 ① Barretta sinistra di collegamento "Piastra cottura+Standard" ② Joint trim left "Cooking plate+Standard" ③ Pasador izquierdo de unión "Plancha cocción + estándar"		A65/G 74,00 EUR mm : 625x325xh20 ① Griglia armadio modulo 700 mm ② Grid cupboard element 700 mm ③ Parrilla armario 700 mm
	A65/CGFT-DX 61,00 EUR mm : 580x80xh7 ① Barretta destra di collegamento "Piastra cottura+Standard" ② Joint trim right "Cooking plate+Standard" ③ Pasador derecho de unión "Plancha cocción+estándar"		A65/GF-GN1/1 54,00 EUR mm : 530x325xh30 ① Griglia forno elettrico GN 1/1 ② Grid electric oven GN 1/1 ③ Parrilla horno eléctrica GN 1/1



	A65/70GR 395,⁰⁰ EUR mm : 510x530xh50 - kW : 0,8 - 230/1N 50-60Hz ① Kir riscaldante per N65/BA7 ② Heating kit for N65/BA7 ③ Kit calentador para N65/BA7		A65/PA-110 289,⁰⁰ EUR mm : 1100x170xh40 ① Mensola porta piatti frontale ② Frontal plate-posing top ③ Repisa porta platos frontal
	A65/G-RID 18,⁰⁰ EUR mm : 260x260xh ① Griglia di riduzione ② Reduction grid ③ Rejilla de reducción		A65/RAS-FT 74,⁰⁰ EUR ① Raschiatoio a lama per piastra di cottura ② Scraper with blade for cooking plate ③ Reclutador de lama para plancha de cocción
	A65/PL1F 155,⁰⁰ EUR mm : 320x270xh15 ① Piastra liscia per 1 bruciatore ② Flat plate for 1 burner ③ Plancha lisa para 1 calentador		A65/10L-RAS 24,⁰⁰ EUR ① Kit di 10 lame per raschiatoio ② Kit of 10 blades for scraper ③ Kit de 10 lamas para raspador
	A65/PB2F 251,⁰⁰ EUR mm : 320x560xh50 ① Piastra scanalata per 2 bruciatori ② Ribbed plate for 2 burners ③ Placa ranurada para 2 quemadores		A65/CA-SB 439,⁰⁰ EUR mm : 50x50xh1500 ① Colonna con rubinetto d'acqua ② Column with water tap ③ Columna con grifo de agua
	A65/C1/2-FR 71,⁰⁰ EUR mm : 110x225xh110 ① Cestello 1/2 per friggitrice gas/elettrica ② Basket 1/2 for gas/electric fryer ③ Cesta 1/2 para freidora a gas/eléctrica		A65/T53X53X2 79,⁰⁰ EUR mm : 530x530xh20 ① Piatto h20mm per forno a gas. ② Plate h.20 mm for gas oven ③ Platina h.20 mm para horno de gas
	A65/C1-FRE 83,⁰⁰ EUR mm : 220x300xh110 ① Cestello 1/1 per friggitrice elettrica ② Basket 1/1 for electric fryer ③ Cesta 1/1 para freidora eléctrica		A65/T53X53X4 97,⁰⁰ EUR mm : 530x530xh40 ① Piatto h40 mm per forno a gas. ② Plate h.40 mm for gas oven ③ Platina h.40 mm para horno de gas
	A65/C1-FRG 77,⁰⁰ EUR mm : 230x255xh110 ① Cestello 1/1 per friggitrice a gas ② Basket 1/1 for gas fryer ③ Cesta 1/1 para freidora a gas		A65/T53X53X6-5 107,⁰⁰ EUR mm : 530x530xh65 ① Piastra h.65 mm per forno a gas ② Plate h.65 mm for gas oven ③ Placa h.65 mm para horno de gas
	A65/CP-C4 114,⁰⁰ EUR mm : 140x140xh160 ① Cestello 1/4 per cuocipasta ② Basket 1/4 for pasta cooker ③ Cesta 1/4 para cocedor de pasta		1/2-L 8,⁰⁰ EUR mm : 325 ① Barretta di sostegno vasca GN bagnomaria 325mm ② Support strip for tray GN bain-marie 325 mm ③ Pasador sostén de recipiente GN baño maria 325 mm
	A65/PA-40 237,⁰⁰ EUR mm : 400x170xh40 ① Mensola porta piatti frontale ② Frontal plate-posing top ③ Repisa porta platos frontal		1/1-L 8,⁰⁰ EUR mm : 530 ① Barretta di sostegno vasca GN bagnomaria 530mm ② Support strip for tray GN bain-marie 530 mm ③ Pasador de sostén de recipiente para baño maria 530 mm
	A65/PA-70 261,⁰⁰ EUR mm : 700x170xh40 ① Mensola porta piatti frontale ② Frontal plate-posing top ③ Repisa porta platos frontal		A65/40GR 340,⁰⁰ EUR - kW : 0,8 - 230/1N 50-60Hz ① Kir riscaldante per N65/BA4 ② Heating kit for N65/BA4 ③ Kit calentador para N65/BA4

Drop In Cooking Units

Show Cooking
by Diamond

Ⓜ Le esigenze cambiano da situazione a situazione, la necessità di personalizzare le modalità che danno un carattere unico diventando la norma. Un buon motivo per presentare la nostra nuova gamma di cottura Show Cooking.

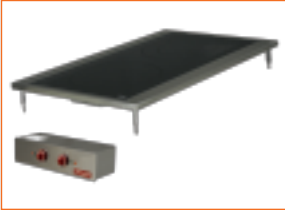
Una vasta scelta di modelli progettati e realizzati per resistere alle sollecitazioni quotidiane e soddisfare le esigenze dei professionisti; Un'unica soluzione per tutte le vostre creazioni e le opzioni di layout, garantendo flessibilità, prestazioni, robustezza e facilità d'uso.

Ⓜ The needs change from situation to situation, the need to personalize the equipment is becoming more the norm. A good reason to show you our new range of fitted Show Cooking.

A wide choice of models designed to withstand the daily needs and to meet the needs of professionals; a unique solution for all your design and layout formulas, the flexibility, performance, reliability and ease of use guarantees.

Ⓜ Las necesidades cambian a partir de una situación a otra, la necesidad de personalizar los arreglos que le dan un carácter único convirtiéndose en la norma. Una buena razón para presentar nuestra nueva gama de cocina de incastro Show Cooking.

Una amplia gama de modelos diseñados y fabricados para soportar tensiones diarias y satisfacer las necesidades de los profesionales; Una única solución para todas sus creaciones y las opciones de diseño, garantizando flexibilidad, rendimiento, robustez y facilidad de uso.



Show Cooking
by Diamond

IT Cucine gas

- Bruciatori in ghisa trattata, corona ad alto rendimento.
- Top inox imbottito.
- Regolazione per valvola gas, accensione pilota, sicurezza per termocoppia.
- Griglia superiore in ghisa smaltata (380x590 mm).
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN Gas cookers

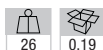
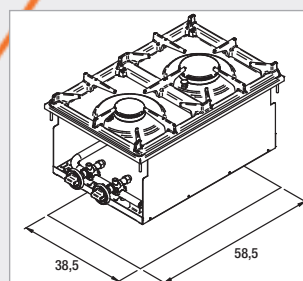
- Burners in treated cast iron, high efficiency crown.
- Top in stamped stainless steel.
- Regulation by gas tap, ignition by pilot, safety thermocouple.
- Upper grill in enamelled cast iron (380x590 mm).
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES Cocinas de gas

- Quemadores de hierro fundido tratados ??, corona de alto rendimiento
- Top de acero inoxidable
- Reglamento de la válvula de gas, piloto de encendido, de seguridad termopar.
- Rejilla de hierro fundido esmaltado (380x590 mm) - .
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304



**HIGH EFFICIENCY
BURNERS**



GDI/2F4

893,00 EUR

mm : 400x600xh

kcal/h : 8170

IT Cucina gas 2 fuochi vivi, da incastro

- 2 bruciatori fuoco vivo 1x3,5 & 1x6 Kw
- Concepito per incastro 385x585 mm
- Canale di alimentazione dei rubinetti gas, regolabili in profondità (+/- 100 mm)

EN Gas cooker 2 high heat burners, drop in

- 2 high heat burners 1x3.5 & 1x6 Kw
- Designed for building-in 385x585 mm
- Gas manifold for taps, adjustable depth (+/- 100 mm)

ES Hornilla gas, 2 fuegos vivos de incastar

- 2 quemadores de fuego vivos 1x3.5 y 1x6 Kw
- Apertura para la instalación de 385x585 mm
- Grifos de alimentación de rampa de gas , profundidad ajustable (+/- 100 mm)



1000 Kcal/h = 1,16 kW



(IT) Cucine elettriche piastra vitroceramica

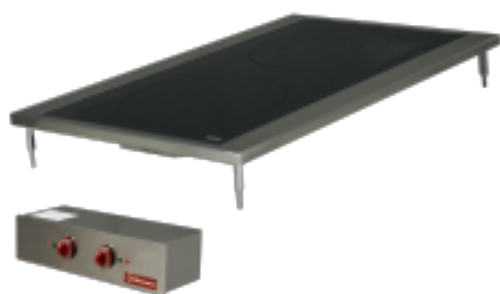
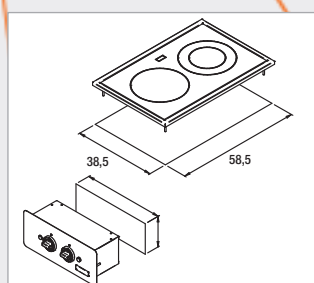
- Vetroceramica con focolari radianti ad infrarosso, messa in temperatura rapida.
- Manutenzione agevole della superficie di cottura
- Regolatore di energia graduato per ogni focolaro, con spia luminosa
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304

(EN) Electric cookers vitroceramic plate

- Vitroceramic with infra-red radiant heating zones, quick warming up.
- Easy maintenance of the cooking surface
- Graduated energy regulator for each heating zone, with indicator lamp.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

(ES) Hornillas electrica, placas vitroceramicas

- Placas radiantes infrarrojos de vidrio ceramicos, por lo rápido de la temperatura .
- Fácil mantenimiento de la superficie de cocción
- Regulación de la Energía escala para cada hogar con lámpara
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304



EDI/2VC4

1 896,00 EUR

mm : 400x600xh

kW : 4,6

400/3N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica, 2 piastre vitroceramica, da incasso

- 2 bruciatori indipendenti 1x2,1 & 1x2,5 Kw
- Concepito per incastro 385x585 mm
- Regolatore consegnato separatamente

(EN) Electric cooker, 2 vitroceramic plates, drop in

- 2 independent burners 1x2.1 & 1x2.5 Kw
- Designed for building-in 385x585 mm
- Control box delivered separately

(ES) Hornillas electrica, 2 placas vitroceramicas de incastrear

- 2 zonas independientes 1x2,1 & 1x2,5 Kw
- Apertura para la instalación de 385x585 mm
- Caja de los mandos entrega por separado



IT Friggitrici elettriche

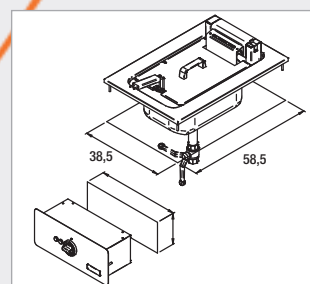
- Vasca "stampata" in acciaio inox AISI 304, angoli interni arrotondati per una manutenzione facile e igienica, con una zona fredda, rubinetto di scarico (a sfera) sotto l'apparecchio.
- Una griglia in filo d'acciaio cromato nell'interno della vasca permette di trattenere le impurità, coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inox, immerse nella vasca. oscillazione posteriore del blocco di resistenza.
- Regolazione da 100°C a 180°C per termostato, con spia luminosa.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.

EN Electric fryers

- "Stamped tank" in stainless steel AISI 304, rounded interior corners for a simple and hygienic maintenance, with cold zone, (bullet) outlet tap put under the machine.
- One grill made of chrome steel wire put inside the basin to retain impurities, stainless steel lid.
- Heating by armoured elements made of stainless steel, put inside the tank, resistances tumbling backward.
- Regulation from 100° to 180°C by thermostat, with indicator lamp.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES Freidoras eléctricas

- Cuva "estampada" en acero inoxidable AISI 304, esquinas redondeadas interiores para el mantenimiento fácil e higiénico, equipadas con una zona fría, grifo de desagüe (de bola) colocado por debajo de la unidad.
- Un alambre de acero cromado rejilla se coloca dentro del recipiente para retener las impurezas, tapa de acero inoxidable.
- Calefacción por acero inoxidable blindado sumergido en la cuva, basculamento atrás del bloque de fuerza.
- Regulación de 100 ° a 180 ° C por termostato, con lámpara.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.



EDI/F104

1 487,00 EUR

mm : 400x600xh

kW : 7,5

400/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica, 1 vasca 10 litri, da incasso

- Vasca 245x365xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L - Cestello 220x300xh110 mm.
- Concepito per incastro 385x585 mm
- Regolatore consegnato separatamente.

EN Electric fryer, 1 basin 10 liters, drop in

- Tank 245x365xh210 mm, min. 9 L, max. 10 L - Basket 220x300xh110 mm.
- Designed for building-in 385x585 mm
- Control box delivered separately.

ES Freidora electrica, 1 cuva 10 litros de incastrar

- Cuva 245x365xh210 mm, min. 9 L max. 10 L - Cesta 220x300xh110 mm.
- Apertura para la instalación de 385x585 mm
- Caja de los mandos enviadas por separado.





IT Piastra di cottura elettriche

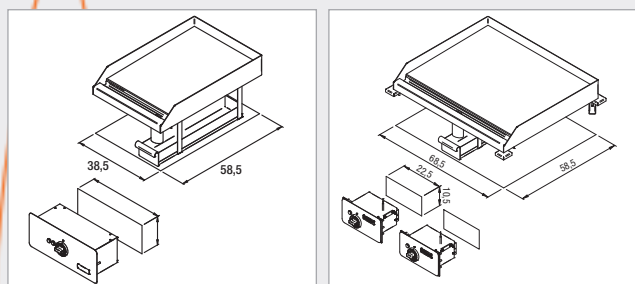
- Piastra in ghisa ad alta conducibilità termica, con un bordo periferico saldato, garantendo una tenuta perfetta.
- Cassetto di recupero del succo di cottura (100x500xh 57 mm = 2,8 Lit) sotto l'apparecchio.
- Riscaldamento per resistenze in acciaio inox, messe sotto la piastra.
- Regolazione da 120°C a 320°C per termostato, con spia luminosa.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.

EN Electric cooking plates

- Cast iron plate with high heat conductivity, with one peripheral welded edge, guaranteeing a perfect watertightness.
- Drip tray for cooking juice (100x500xh 57 mm = 2.8 Lit) under the machine.
- Heating by armoured elements made of stainless steel, put under the plate.
- Regulation from 120° to 320°C by thermostat, with indicator lamp.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES Placas de coccion electricas

- Placa de hierro fundido con alta conductividad térmica, equipado con un borde periférico soldado, asegurando una perfecta estanqueidad.
- Cocinar bandeja de recuperación de líquidos (100x500xh 57 mm = 2,8 Lit) situada debajo del aparato.
- Los elementos de calefacción en acero colocados por debajo de la misma placa.
- Regulación de 120 ° C a 320 ° C termostato con luz indicadora.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.



CHROME



EDI/PLCD4

1 787,00 EUR

mm : 400x600xh

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura liscia, elettrica, cromata, da incasso

- Piastra al cromo duro "50 µm". Superficie 395x520 mm, 20,5 dm².
- Concepito per incastro 385x585 mm
- Regolatore consegnato separatamente.

EN Smooth cooking plate, electric, chrome-plated, drop in

- Hard chromium plate "50 µm". Surface 395x520 mm, 20.5 dm².
- Designed for building-in 385x585 mm
- Control box delivered separately.

ES Placa de coccion, lisa, electrica cromada de incastro

- Placa de cromo duro "50 µm". La superficie 395x520 mm, 20,5 dm².
- Apertura para la instalación de 385x585 mm
- Caja de los mandos enviadas por separado.



EDI/PLCD7

2 490,00 EUR

mm : 700x600xh

kW : 9

400/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura liscia, elettrica, cromata, da incasso

- Piastra al cromo duro "50 µm". Superficie 695x520 mm, 36,1 dm².
- Concepito per incastro 385x585 mm
- Regolatore consegnato separatamente.

EN Smooth cooking plate, electric, chrome-plated, drop in

- Hard chromium plate "50 µm". Surface 695x520 mm, 36.1 dm².
- Designed for building-in 385x585 mm
- Control box delivered separately.

ES Placa de coccion, lisa, electrica cromada de incastar

- Placa de cromo duro "50 µm". La superficie 695x520 mm, 36,1 dm².
- Apertura para la instalación de 685x585 mm
- Caja de los mandos enviadas por separado.



CHROME



IT Cuocipasta elettrici

- Vasca in acciaio inox AISI 316 resistente alla corrosione provocata dal sale e dall'usura (15/10), con un troppo pieno per gli amidi e un doppio fondo perforato inox.
- La valvola di scarico (valvola a sfera) si trova sotto l'unità.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inox messe all'interno della vasca.
- Regolazione della temperatura con commutatore a 4 posizioni, con spia luminosa.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.

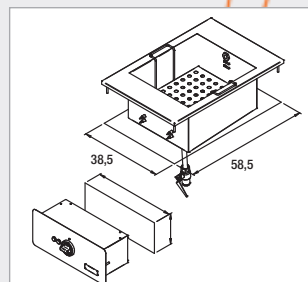
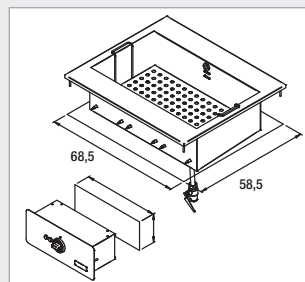


EN Electric pasta cookers

- Tank in stainless steel AISI 316 resistant to salt corrosion and wear (15/10th), equipped with an overflow for starches and a double perforated stainless steel bottom.
- The drain valve (ball valve) is placed underneath the unit.
- Heating by stainless steel armoured resistors placed inside the tank.
- Regulation by 4 position switch, with indicator light.
- Made of AISI 304 stainless steel.

ES Cocedores de pasta eléctricos

- Cueva de acero AISI 316 de acero inoxidable resistente a la corrosión de la sal y el desgaste (15/10 °) equipado con un desbordamiento de almidones y fondo perforado doble en acero inoxidable.
- La válvula de drenaje (válvula de bola) se coloca debajo de la unidad.
- Calefacción por resistencia blindada de acero inoxidable colocado dentro de la bandeja.
- Reglamento por el interruptor de 4 posiciones con luz indicadora.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.



page 64



EDI/CP4

1 284,00 EUR

mm : 400x600xh kW : 6 400/3N 50-60Hz

IT Cuocipasta elettrico, 20 litri, incastrabile

- Vasca 320x370x145 mm (20L). NB : cestelli A65/CP-C4 non inclusi.
- Concepito per incastro 385x585 mm
- Regolatore consegnato separatamente.

EN Electric pasta cooker, 20 liters, drop in

- Tank 320x370x145 mm (20L). NB : baskets A65/CP-C4 not included.
- Designed for building-in 385x585 mm
- Control box delivered separately.

ES Cocedor de pasta eléctrico 20 litros de incastar

- Cueva de 320x370x145 mm (20L). NB: cestas A65 / CP-C4 no incluido.
- Apertura para la instalación de 385x585 mm.
- Caja de los mandos entrega por separado.



EDI/CP7

1 702,00 EUR

mm : 700x600xh kW : 9 400/3N 50-60Hz

IT Cuocipasta elettrico, 40 litri, da incasso

- Vasca 620x370x145 mm (40L). NB : cestelli A65/CP-C4 non inclusi.
- Concepito per incastro 685x585 mm
- Regolatore consegnato separatamente.

EN Electric pasta cooker, 40 liters, drop in

- Tank 620x370x145 mm (40L). NB : baskets A65/CP-C4 not included.
- Designed for building-in 685x585 mm
- Control box delivered separately.

ES Cocedor de pasta eléctrico 40 litros de incastar

- Cueva de 620x370x145 mm (40L). NB: cestas A65 / CP-C4 no incluido.
- Apertura para la instalación de 685x585 mm.
- Caja de los mandos entrega por separado





IT Bagnomaria elettrici

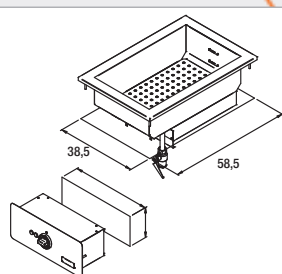
- Vasca in acciaio inox AISI 304, con una griglia perforata di fondo, un rubinetto di scarico (a sfera) si trova sotto l'apparecchio.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inox, messe sotto il fondo della vasca.
- Interruttore ON/OFF, con spia luminosa.
- Regolazione da 30°C a 90°C, per termostato.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- NB : consegnato senza vasche GN.

EN Electric bain-marie

- Tank in stainless steel AISI 304, with one perforated base grill, drainage tap (bullet) put under the machine.
- Heating by armoured elements made of stainless steel, put under the bottom of the tank, outside.
- On/Off switch, with indicator lamp
- Regulation from 30° to 90°C, by thermostat.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.
- NB : delivered without GN container.

ES Baño María eléctrico

- Cuva de acero inoxidable AISI 304, equipado con una rejilla de fondo perforado, grifo de vacuo (bala) colocado por debajo de la unidad.
- Calefacción por acero inoxidable blindado colocado por debajo de la parte inferior de la cuva a l' exterior.
- Encendido / apagado con indicador luminoso
- Reglamento de 30 ° C a 90 ° C por termostato.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.
- NB : entrega sin contenedores GN.



10



EDI/BM4

1 017,00 EUR

mm : 400x600xh

kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico GN 1/1, da incasso

- Vasca : 325x535xh175 mm, GN 150 mm. NB : consegnato senza vasche GN.
- Concepito per incastro 385x585 mm.
- Regolatore consegnato separatamente.

EN Electric bain-marie GN 1/1, drop in

- Tank : 325x535xh175 mm, GN 150 mm. NB : delivered without GN container.
- Designed for building-in 385x585 mm
- Control box delivered separately

ES Baño maria electricos GN1/1 de incastrar

- Cuva 325x535xh175 mm a 150 mm GN. NB : entrega sin bandeja GN.
- Apertura para la instalación de 385x585 mm
- Caja de las mandos entrega por separado



IT Vassoio salatura

- Vasca in acciaio inox AISI 304 con fondo perforato per sgocciolare gli alimenti.
- Volta con una resistenza ceramica, messa sopra l'apparecchio.
- Interruttore ON/OFF, con spia luminosa.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.

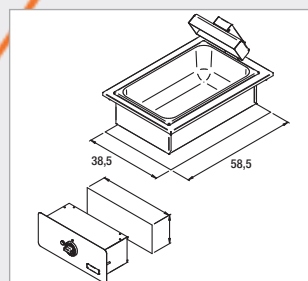


EN Salting basin

- Tank in stainless steel AISI 304, with perforated bottom for food draining.
- Vault with one ceramic element, put above the machine.
- ON/OFF switch, with indicator lamp.
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES Silo para fritas

- Cuveta de acero inoxidable AISI 304 con fondo perforado para el drenaje de los alimentos.
- Arco con una resistencia de cerámica, colocado por encima del dispositivo.
- El interruptor ON / OFF con indicador luminoso.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.



EDI/SF4

1 077,00 EUR

mm : 400x600xh

kW : 1

230/1N 50-60Hz

IT Vassoio salatura patatine GN 1/1, elettrico, da incastro

- Vasca 325x530xh150 mm.
- Concepito per incastro 385x585 mm
- Regolatore consegnato separatamente.



EN Salting basin for fries GN1/1, electric, drop in

- Tank 325x530xh150 mm.
- Designed for building-in 385x585 mm
- Control box delivered separately.

ES Silo para fritas GN 1/1, eléctrico de incastar

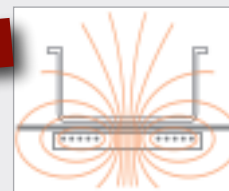
- Cuv 325x530xh150 mm.
- Apertura para la instalación de 385x585 mm
- Caja de los mandos enviadas por separado.



WOK



INDUCTION



Placche ad induzione professionali a incastro -DROP IN-

- Placca in vitroceramica nera, alta temperatura, il 100% impermeabile.
- Telaio "encastrabile" in acciaio inossidabile AISI 304 (30/10).
- Comandi da tastiera in vetro con tasti a sfioramento (rileva la presenza del dito), con display digitale, composto da: interruttore On/Off, selettore di alimentazione a 12 posizioni, 3 tasti di accensione preselezionati (6/10/12), timer 0-99 minuti con display visivo e segnale acustico.
- Filtro lavabile, fornito di serie.

Professional built-in induction plates -DROP IN-

- Black vitroceramic, high temperature, 100% waterproof.
- "Built-In" frame in stainless steel AISI 304 (30/10th).
- Controls by glass keyboard with touch buttons (detects the presence of the finger), with digital display, composed of: On/Off switch, 12 position power selector, 3 pre-selected power buttons (6/10/12), 0-99 minute timer with visual display and acoustic signal.
- Washable filter, supplied as standard.

Placas de inducción profesionales empotrables -DROP IN-

- Placa vitrocerámica negra, alta temperatura, 100% estanca.
- Bastidor "empotrado" en acero inoxidable AISI 304 (30/10º).
- Encargos por teclado de vidrio con teclas táctiles (detecta la presencia del dedo), con pantalla digital, compuesto por: interruptor de encendido/apagado, selector de potencia de 12 posiciones, 3 botones de encendido preseleccionados (6/10/12), temporizador de 0-99 minutos con pantalla visual y señal acústica.
- Filtro lavable, suministrado de serie.

ADVANTAGE

IT - 50% di economia in consumo energetico. - il 25% più veloci del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi). - Nessuna emissione di caldo, nessuno rischio di bruciature. - il 90% dell'energia utilizzata, restituita in potenza reale.

EN - 50% saving in energy consumption. - 25% faster than gas (0 to 100°C in 10 seconds). - No heat emission, no risk of burns. - 90% of the energy used, restored in real power.

ES - 50 % de economía en consumo energético. - El 25 % más rápido que el gas (0 a 100°C en 10 segundos). - Ninguna emisión de calor, ningún riesgo de quemaduras. - El 90 % de la energía utilizada, restituida en fuerza efectiva.

page 252





IND-36IB/M

2 582,00 EUR

mm : 440x580xh70 kW : 3 230/1N 50-60Hz

- IT Placca ad induzione "incastrabile" 3,6 kW, tasti tattili**
- Placca di 4 mm, superficie utile 342x425 mm.
 - Induttore doppio di 180 e 280 mm, (con selezione automatica).
 - Funzione "Booster" totale potenza, 3600 W, ripartiti sul doppio induttore.



- EN Induction hob "built-in" 3.6 kW, tactile keys**
- 4 mm vitro , useful surface 342x425 mm.
 - Double coil 180 and 280 mm (with automatic selection).
 - Function "Booster" total power (3600 W) across the double inductor.

- ES Placa de inducción "empotrable" 3,6 kW, toques táctiles**
- Placa de 4 mm, superficie útil 342x425 mm.
 - Inductor doble de 180 y 280 mm (con selección automática).
 - Función de "Booster" potencia total (3600 W) distribuido sobre el inductor doble.

- IT** Regolazione su 12 posizioni di 50 W a 3000 W.
EN Regulation of 12 positions from 50 W to 3000 W.
ES Regulación a 12 posiciones de 50 W a 3000 W.



IND-36IP/TR

4 354,00 EUR

mm : 440x580xh70 kW : 4 400/3N 50-60Hz

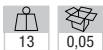
- IT Placca ad induzione "incastrabile" 3,6 kW-TRI, tasti tattili**
- Placca in vitroceramica di 6 mm, superficie utili 342x425 mm.
 - Induttore di 230 mm.
 - Voltaggio unico 400/3N, (non commutabile).



- EN Induction hob "built-in" 3,6 kW-TRI, tactile keys**
- 6 mm vitro, useful surface 342x425 mm.
 - Coil 230 mm.
 - Single-voltage 400/3N (not switchable).

- ES Placa de inducción "empotrable" 3600 W-TRI, toques táctiles**
- Placa vitrocerámica de 6 mm, superficie útil 342x425 mm.
 - Inductor de 230 mm.
 - Voltage unique 400/3N (non commutable).

- IT** Regolazione su 12 posizioni di 50 W a 3000 W.
EN Regulation of 12 positions from 50 W to 3000 W.
ES Regulación a 12 posiciones de 50 W a 3000 W.



WOKI-36IB/M

3 104,00 EUR

mm : 390x430xh160 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

- IT Placca ad induzione "wok-incastrabile" 3,6 kW, tasti tattili**
- Placca del "scodella wok" di 6 mm (Ø 310 mm).
 - Induttore di 280 mm, con ventilatore(i), di raffreddamento.
 - Funzione "Booster" potenza, 3600 W, sull'induttore.



- EN Induction hob "built-in-WOK" 3,6 kW, tactile keys**
- 6 mm vitro of "WOK Bowl" (Ø 310 mm).
 - Coil 280 mm, cooling fan.
 - Function "Booster" power (3600 W) on the inductor.

- ES Placa de inducción "wok-empotrable" 3,6 kW, toques táctiles**
- Placa "bol de wok" de 6 mm (Ø 310 mm)
 - Inductor de 280 mm, con ventilador(es) de enfriamiento.
 - Función de "Booster" potencia (3600 W) sobre el inductor.

- IT** Regolazione su 12 posizioni di 50 W a 3000 W.
EN Regulation of 12 positions from 50 W to 3000 W.
ES Regulación a 12 posiciones de 50 W a 3000 W.



400/3N (not switchable 230/3)



A65/G-RID **18,00 EUR**
mm : 260x260xh
Ⓣ Griglia di riduzione
Ⓢ Reduction grid
Ⓢ Rejilla de reducción



A65/CP-C4 **114,00 EUR**
mm : 140x140xh160
Ⓣ Cestello 1/4 per cuocipasta
Ⓢ Basket 1/4 for pasta cooker
Ⓢ Cesta 1/4 para cocedor de pasta



A65/C1/2-FR **71,00 EUR**
mm : 110x225xh110
Ⓣ Cestello 1/2 per friggitrice gas/elettrica
Ⓢ Basket 1/2 for gas/electric fryer
Ⓢ Cesta 1/2 para freidora a gas/eléctrica



A65/RAS-FT **74,00 EUR**
Ⓣ Raschiatoio a lama per piastra di cottura
Ⓢ Scraper with blade for cooking plate
Ⓢ Reclutador de lama para plancha de cocción



A65/C1-FRE **83,00 EUR**
mm : 220x300xh110
Ⓣ Cestello 1/1 per friggitrice elettrica
Ⓢ Basket 1/1 for electric fryer
Ⓢ Cesta 1/1 para freidora eléctrica



A65/10L-RAS **24,00 EUR**
Ⓣ Kit di 10 lame per raschiatoio
Ⓢ Kit of 10 blades for scraper
Ⓢ Kit de 10 lamas para raspador



PSW/D-FC **183,00 EUR**
mm : 360
Ⓣ Padella speciale per induzione
Ⓢ Special frying pan for induction
Ⓢ Sartén especial para inducción



Modular Cooking 700

Optima 700
by Diamond

Le migliori prestazioni in una modularità innovativa!

Ⓜ Una gamma di attrezzature specifiche in moduli di larghezza 400, 700, 1100 e 1500 mm. Nella versione "Top" o "Monoblocco", la gamma OPTIMA 700 è molto versatile, con più di 90 elementi 100% modulari, offre infinite possibilità. Possibilità di organizzare schiena a schiena 700 + 700

"back to back" o in combinazione con la nuova gamma OPTIMA 900 700 + 900. Grazie a queste prestazioni eccezionali, al suo design robusto e l'affidabilità, la nuova gamma OPTIMA 700 è considerata il riferimento attuale sul mercato.

Caratteristiche della gamma: piano superiore in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, bordo frontale con raccogli-gocce, piani stampati e stagni, angoli arrotondati all'interno delle vasche, componenti di qualità "High Technology"... Una finitura irrepreensibile, la cura dei dettagli, un design superbo e un allineamento perfetto e facile dei moduli grazie al collegamento testa a testa "HEAD to HEAD".



TOP
15/10



BACK
TO
BACK

Performance in an innovative modularity!

Ⓜ A range of specific equipment in modules of 400, 700, 1100 and 1500 mm width. In "Top" or "Monobloc" version, the OPTIMA 700 line is very versatile with more than 90 appliances, 100% customizable, and offers countless possibilities. Arrangement possibilities 700+700 "BACK to BACK" or in combination with the new line OPTIMA 900 700+900. Due to these exceptional performances, robust design and reliability the new OPTIMA 700 line is the current benchmark on the market.

Line features: stainless steel upper Top AISI 304 with thickness of 15/10 front edge with drain gutter, pressed-in and waterproof planes, internal angles of rounded tanks, quality components "High Technology"... A perfect finish, attention to detail, superb design and a perfect alignment and an easy "HEAD to HEAD" module connection.

¡La potencia en una modularidad innovadora!

(ES) Una gama de equipos específicos en módulos de 400, 700, 1100 y 1500 mm del ancho. En versión "Top" o "Mono- bloque", la gama OPTIMA 700 es muy diversa con más que 900 aparatos, 100% ajustables, y ofrece inagotables posibilidades. Posibilidades de disposición espalda contra espalda 700+700 "BACK to BACK" o en combinación con la nueva gama OPTIMA 900 700+900. Gracias a estas prestaciones excepcionales, su diseño robusto y su fiabilidad la nueva gama OPTIMA 700 es la referencia actual del mercado.

Características de la gama: Top superior de acero inoxidable AISI 304 de espesor de 15/10 borde delantero con canalón, planas estampadas e impermeables, ángulos internos de cubas redondeadas, componentes de calidad "High Technology"... Un acabado impecable, atención al detalle, un diseño impresionante y una alineación perfecta y una conexión fácil de los módulos cabeza contra cabeza "HEAD to HEAD".



**HIGH EFFICIENCY
& FLEXIBILITY**



**HEAD
TO
HEAD**



Diamond

**INDUCTION
WOK**



**GRILL
VAPOR**



**HEAVY
DUTY**



**SOLID
TOP**



Optima 700
by Diamond


**TOP
15/10**

OVEN GN2/1


page 107



ADVANTAGE

(IT) Associando potenza, efficienza e flessibilità, i nostri bruciatori H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), si adatteranno perfettamente a tutti i tipi di batterie da cucina professionali. Bruciatori ad altissimo rendimento (7 kW), interscambiabili a piacimento, corona in ottone, accensione automatica con fiamma pilota (100% protetta) e termocoppia di sicurezza.

(EN) Combining power, efficiency and flexibility, our H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), will adapt very easily to all types of professional cookware. Very high efficiency burners (7 kW), interchangeable at will, brass crown, automatic ignition by pilot light (100% protected) and safety by thermocouple.

(ES) Combinando potencia, eficacia y flexibilidad nuestros quemadores H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), se adaptarán muy fácilmente a todos los tipos de baterías de cocina profesional. Quemadores con un rendimiento muy alto (7 kW), intercambiables según se desee, corona de latón, encendido automático con llama piloto (100% protegida) y termopar de seguridad.

(IT) Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304, bacinelle incorporate per raccolta liquidi.
- Bruciatori per cottura a fuoco vivo in ghisa resa impermeabile, corona in ottone (ad altissimo rendimento).
- Regolazione dei bruciatori da 1,5 a 7 kW tramite valvola del gas, accensione con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Griglie superiori in ghisa smaltata 330 x 300 mm (lavabili in lavastoviglie).
- Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile.
- Forno a gas GN 2/1, riscaldato per mezzo di bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura del forno da 150°C a 290°C, tramite valvola termostatica del gas, accensione con piezoelettrico e termocoppia di sicurezza, in dotazione 1 griglia.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli.

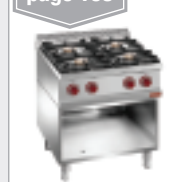
(EN) Gas ranges

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304, integrated liquid harvesting bowls.
- Burners in cast iron treated waterproof, brass crown (with very high efficiency). Regulation of burners from 1,5 to 7 kW by gas valve, pilot ignition and thermocouple safety.
- Top grids in enamelled cast iron 330x330 mm (dishwasher safe).
- Gas oven GN 2/1, heating by stainless steel burners with stabilized flame. Regulation from 150°C to 290°C, by thermostatic valve, piezo ignition and safety by thermocouple, provided with 1 grid.
- Enclosure of the oven and double-walled door (pressed) made of stainless steel and are equipped with thermal insulation, lateral guides on 3 levels. - Oven door on spring hinges, stainless steel handle.

(ES) Cocinas a gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304, cubetas de recogida de líquido integradas.
- Quemadores con fuegos en hierro fundido tratado estanco, corona de latón (con un rendimiento muy alto). Ajuste de los quemadores de 1,5 a 7 kW mediante válvula de gas, encendido con llama piloto y termopar de seguridad.
- Rejillas superiores en hierro fundido esmaltado 330x300 mm (lavables en lavavajillas).
- Puerta del horno en bisagras con muelle, manilla en acero inox.
- Horno de gas GN 2/1, calentamiento por medio de quemadores en inox con llama estabilizada. Ajuste de la temperatura del horno de 150°C a 290°C, mediante una válvula de gas termostática, encendido con piezoeléctrico y termopar de seguridad, 1 rejilla suministrada en dotación.
- Interior del horno y puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles.

page 105



... + N7/BA7-R

page 105



... + N7/BA11-R

G7/4BF7
3 092,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kcal/h : 29240

(IT) Cucina 4 fuochi , con forno a gas GN 2/1

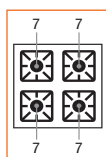
- 4 bruciatori (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Forno a gas (6 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

(EN) Gas range 4 burners with gas oven GN 2/1

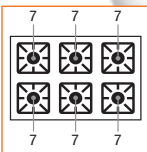
- 4 burners (4x 7 kW) (High Efficiency - Flexibility).
- Gas oven (6 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

(ES) Hornilla de gas de 4 fuegos vivos, con horno de gas GN 2/1

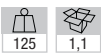
- 4 quemadores (4x 7 kW) (High Efficiency - Flexibility).
- Horno de gas (6 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).


OVEN GN 2/1


1000 Kcal/h = 1,16 kW



OVEN GN 2/1



G7/6BFA11

4 043,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 41280

IT Cucina 6 fuochi , con forno a gas GN 2/1, et mobile neutro

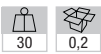
- 6 bruciatori (6x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Forno gas, 6kW, GN 2/1 dimensioni 560x630xh310 mm.
- Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 325x535xh320 mm

EN Gas range 6 burners, gas oven GN 2/1, neutral cupboard

- 6 burners (6x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Gas oven (6 kW) GN 2/1 dim. 560x630xh310 mm.
- Open base GN 1/1 dim.325x535xh320 mm

ES Hornilla de gas de 6 fuegos vivos, horno de gas GN 2/1, armario neutro

- 6 quemadores (6x 7 kW) High Efficiency - Flexibility
- Horno de gas (6 kW), GN 2/1 dim. 560x630xh310 mm.
- Armario neutro GN 1/1, dim. 325x535xh320 mm



G7/2B4T

1 065,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

IT Cucina a gas 2 fuochi -TOP-

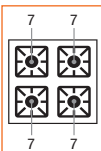
- 2 bruciatori (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.

EN Gas cooker 2 burners -Top-

- 2 burners (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.

ES Cocina de gas con 2 fuegos vivos -Top-

- 2 quemadores (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.



G7/4B7T

1 665,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 24080

IT Cucina a gas 4 fuochi -TOP-

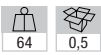
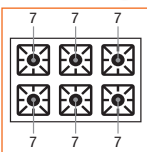
- 4 bruciatori da (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.

EN Gas range 4 burners -Top-

- 4 burners (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility)

ES Cocina de 4 fuegos de gas -Top-

- 4 quemadores (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.



G7/6B11T

2 143,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh250/320 kcal/h : 36120

IT Cucina a gas 6 fuochi -TOP-

- 6 bruciatori da (6x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.

EN Gas range 6 burners -Top-

- 6 burners (6x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.

ES Cocina de 6 fuegos de gas -Top-

- 6 quemadores (6x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.





TOP
15/10



OVEN GN2/1

GRILL



page 107



ADVANTAGE

IT Associando potenza, efficienza e flessibilità, i nostri bruciatori H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), si adatteranno perfettamente a tutti i tipi di batterie da cucina professionali. Bruciatori ad altissimo rendimento (7 kW), interscambiabili a piacimento, corona in ottone, accensione automatica con fiamma pilota (100% protetta) e termocoppia di sicurezza.

EN Combining power, efficiency and flexibility, our H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), will adapt very easily to all types of professional cookware. Very high efficiency burners (7 kW), interchangeable at will, brass crown, automatic ignition by pilot light (100% protected) and safety by thermocouple.

ES Combinando potencia, eficacia y flexibilidad nuestros quemadores H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), se adaptarán muy fácilmente a todos los tipos de baterías de cocina profesional. Quemadores con un rendimiento muy alto (7 kW), intercambiables según se desee, corona de latón, encendido automático con llama piloto (100% protegida) y termopar de seguridad.

IT Fornelli a gas con forno elettrico

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304, bacinelle incorporate per raccolta liquidi.
- Bruciatori per cottura a fuoco vivo in ghisa resa impermeabile, corona in ottone (ad altissimo rendimento).
- Regolazione dei bruciatori da 1,5 a 7 kW tramite valvola del gas, accensione con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Forno elettrico GN 2/1, riscaldamento tramite resistenze in acciaio inossidabile, posizionata nella volta e sotto la suola del forno. Regolazione da 150°C a 290°C, tramite valvola termostatica, in dotazione 1 griglia.
- Forno elettrico a convezione GN 1/1, riscaldamento tramite 3 resistenze circolari in acciaio inossidabile. Regolazione da 70°C a 270°C, con termostato, 1 griglia in dotazione.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile.

EN Gas ranges with electric oven

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304, integrated liquid harvesting bowls.
- Burners in cast iron treated waterproof, brass crown (with very high efficiency). Regulation of burners from 1,5 to 7 kW by gas valve, pilot ignition and thermocouple safety.
- Top grids in enamelled cast iron 330x330 mm (dishwasher safe).
- Electric oven GN 2/1, heating by stainless steel resistors, placed in the vault and under the hearth of the oven. Control of oven temperature from 125°C to 300°C, by thermostat. Grill with independent regulation, equipped with safety thermostat, provided with 1 grid.
- Electric convection oven GN 1/1, heated by 3 stainless steel circular heating elements. Control of the oven temperature from 70°C to 270°C, by thermostat, provided with 1 grid.
- Enclosure of the oven and double-walled door (pressed) made of stainless steel and are equipped with thermal insulation, lateral guides on 3 levels. Oven door on spring hinges, stainless steel handle.

ES Cocinas a gas con horno eléctrico

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304, cubetas de recogida de líquido integradas.
- Quemadores con fuegos en hierro fundido tratado estanco, corona de latón (con un rendimiento muy alto). Ajuste de los quemadores de 1,5 a 7 kW mediante válvula de gas, encendido con llama piloto y termopar de seguridad.
- Rejillas superiores en hierro fundido esmaltado 330x300 mm (lavables en lavavajillas).
- Horno eléctrico GN 2/1, calentamiento mediante resistencias en inox, colocadas en la parte superior y debajo de la base del horno.
- Ajuste de la temperatura de 125°C a 300°C, mediante termostato, 1 rejilla en dotación.
- Horno eléctrico de convección GN 1/1, calentamiento mediante 3 resistencias circulares en inox. Ajuste de la temperatura de 70°C a 270°C, mediante termostato, 1 rejilla en dotación.
- Interior del horno y puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles. - Puerta del horno en bisagras con muelle, manilla en acero inox.

G7/4BFEV7

3 597,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 2,6 / kcal/h : 24080

230/1N 50-60Hz

IT Cucina 4 fuochi gas , forno elettrico a convezione GN 1/1

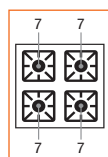
- 4 bruciatori (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Forno elettrico a convezione (2,6 kW), GN 1/1(560x370xh320 mm).

EN Gas range 4 burners, electric convection oven GN 1/1

- 4 burners (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Electric convection oven (2,6 kW), GN 1/1(560x370xh320 mm).

ES Cocina de gas de 4 fuegos, horno de convección eléctrico GN 1/1

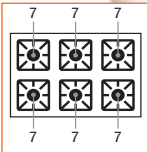
- 4 quemadores (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility).
- Horno de convección eléctrico (2,6 kW), GN 1/1(560x370xh320 mm).



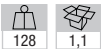
CONVECTION OVEN GN 1/1



1000 Kcal/h = 1,16 kW



CONVECTION OVEN GN 1/1



G7/6BFEVA11

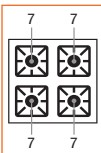
4 698,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kW : 2,6 / kcal/h : 36120 230/1N 50-60Hz

- ① **Cucina 6 fuochi gas , forno elettrico a convezione GN 1/1, mobile neutro**
- 6 bruciatori (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
 - Forno elettrico a convezione, 2,6 kW, GN 1/1 (535x325xh320 mm).
 - Armadio neutro GN 1/1 (325x535xh320 mm).

- ② **Gas range 6 burners, electric convection oven GN 1/1, neutral cupboard**
- 6 burners (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
 - Electric convection oven (2,6 kW), GN 1/1 (535x325xh320 mm).
 - Open base GN 1/1 (325x535xh320 mm).

- ③ **Cocina de gas de 6 fuegos, horno de convección eléctrico GN 1/1, armario neutro**
- 6 quemadores (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
 - Horno de convección eléctrico (2,6 kW), GN 1/1 (535x325xh320 mm).
 - Armario neutro GN 1/1 (325x535xh320 mm).



OVEN GN 2/1



G7/4BFE7

3 727,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 5,3 / kcal/h : 24080 400-230/3N 50-60Hz

- ① **Cucina 4 fuochi gas , con forno elettrico GN 2/1**
- 4 bruciatori (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
 - Forno elettrico (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).

- ② **Gas range 4 burners, electric oven GN 2/1**
- 4 burners (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
 - Electric oven (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).

- ③ **Hornilla de gas de 4 fuegos vivos, horno eléctrico GN 2/1**
- 4 quemadores (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
 - Horno eléctrico (5,3 kW), GN 2/1 (560x660xh310 mm).



TOP
15/10

BACK
TO
BACK

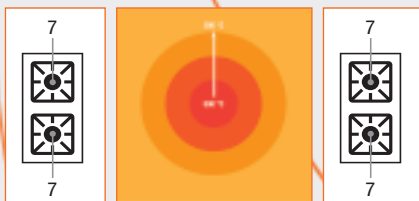


TOP
15/10



MULTISERVICE

OVEN GN2/1



page 107



ADVANTAGE

IT Associando potenza, efficienza e flessibilità, i nostri bruciatori H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), si adatteranno perfettamente a tutti i tipi di batterie da cucina professionali. Bruciatori ad altissimo rendimento (7 kW), interscambiabili a piacimento, corona in ottone, accensione automatica con fiamma pilota (100% protetta) e termocoppia di sicurezza.

EN Combining power, efficiency and flexibility, our H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), will adapt very easily to all types of professional cookware. Very high efficiency burners (7 kW), interchangeable at will, brass crown, automatic ignition by pilot light (100% protected) and safety by thermocouple.

ES Combinando potencia, eficacia y flexibilidad nuestros quemadores H.E.F. (High Efficiency & Flexibility), se adaptarán muy fácilmente a todos los tipos de baterías de cocina profesional. Quemadores con un rendimiento muy alto (7 kW), intercambiables según se desee, corona de latón, encendido automático con llama piloto (100% protegida) y termopar de seguridad.

IT Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304, bacinelle incorporate per raccolta liquidi.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli.
- Bruciatori a fuochi in ghisa trattata, corona in ottone (ad altissimo rendimento). Regolazione dei bruciatori da 1,5 a 7 kW tramite valvola del gas, accensione con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Tuttapietra in ghisa (10 mm) con anello centrale amovibile, riscaldamento a gas tramite bruciatore posizionato al centro della camera di combustione. Camera di combustione termicamente isolata con lana di vetro. Regolazione con valvola del gas, accensione con piezoelettrico e termocoppia di sicurezza.
- Forno a gas GN 2/1, riscaldato per mezzo di bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura del forno da 150°C a 290°C, tramite valvola termostatica del gas, accensione con piezoelettrico e termocoppia di sicurezza, in dotazione 1 griglia.
- Griglie superiori in ghisa smaltata 330 x 300 mm (lavabili in lavastoviglie).

EN Gas cooking hobs

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304, integrated liquid harvesting bowls.
- Enclosure of the oven and double-walled door (pressed) made of stainless steel and are equipped with thermal insulation, lateral guides on 3 levels.
- Burners in cast iron treated waterproof, brass crown (with very high efficiency). Regulation of burners from 1,5 to 7 kW by gas valve, pilot ignition and thermocouple safety.
- Cast iron solid plate (10 mm) with removable central ring, gas heating by a burner positioned in the center of the combustion chamber. Combustion chamber thermally insulated with glass wool. Gas valve control, piezo ignition and thermocouple safety.
- Gas oven GN 2/1, heating by stainless steel burners with stabilized flame. Control of the oven temperature from 150°C to 290°C, through a thermostatic gas valve, piezo-electric ignition and thermocouple safety, provided with 1 grid.
- Top grids in enamelled cast iron 330x330 mm (dishwasher safe).

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304, cubetas de recogida de líquido integradas.
- Interior del horno y puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles.
- Quemadores con fuegos en hierro fundido tratado, corona de latón (con un rendimiento muy alto). Ajuste de los quemadores de 1,5 a 7 kW mediante válvula de gas, encendido con llama piloto y termopar de seguridad.
- Placa radiante en hierro fundido (10 mm) con anillo central extraíble, calentamiento gas mediante un quemador colocado en el centro de la cámara de combustión. Cámara de combustión aislada térmicamente mediante lana de vidrio. Ajuste mediante válvula de gas, encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad.
- Horno de gas GN 2/1, calentamiento por medio de quemadores en inox con llama estabilizada. Ajuste de la temperatura del horno de 150°C a 290°C, mediante una válvula de gas termostática, encendido con piezoeléctrico y termopar de seguridad, 1 rejilla suministrada en dotación.
- Rejillas superiores en hierro fundido esmaltado 330x300 mm (lavables en lavavajillas).



OVEN GN 2/1



G7/TF7

3 259,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kcal/h : 12900

IT **Cucina tuttapiastra gas, su forno a gas GN 2/1**

- Tuttapiastra, dimensioni 670x585 mm (9 kW).
- Forno a gas GN 2/1 (6 kW), dimensioni 560x660xh310 mm.

EN **Cooking hob, gas oven GN 2/1**

- Solid plate, dimensions 670x585 mm (9 kW).
- Gas oven (6 kW) dimensions 560x660xh310 mm.

ES **Hornilla de plancha incandesc., horno de gas GN 2/1**

- Plancha incandesc, dimensiones 670x585 mm (9 kW).
- Horno de gas GN 2/1 (6 kW), dimensiones 560x660xh310 mm.



OVEN GN 2/1



G7/T2BFA11

4 871,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 24940

IT **Cucina tuttapiastra , 2 fuochi gas, forno gas GN 2/1, mobile GN1/1**

- 2 bruciatori (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Piastra tuttafuoco, dimensioni 670x585 mm (9 kW).
- Forno a gas 6 kW, GN 2/1 (560x660xh310 mm). Armadietto neutroGN 1/1.

EN **Gas range, 2 burners, cooking hob, gas oven GN2/1 on cupboard GN 1/1**

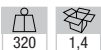
- 2 burners (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Solid plate, dimensions 670x585 mm (9 kW).
- Gas oven 6 kW, GN 2/1 (560x660xh310 mm). Neutral cupboard GN 1/1.

ES **Hornilla de plancha incandesc. de gas, 2 fuegos vivos GN 2/1, armario GN 1/1**

- 2 quemadores (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Plancha incandesc, dimensiones 670x585 mm (9 kW).
- Horno de gas 6 kW, GN 2/1 (560x660xh310 mm). Armario neutro GN 1/1.



2 x OVENS GN 2/1
MULTISERVICE



G7/T4B2F15

6 352,00 EUR

mm : 1500x700(730)xh850/920 kcal/h : 42140

IT **Cucina gas 4 fuochi gas , tuttapiastra centrale, su due forni a gas GN 2/1**

- 4 bruciatori (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Tuttapiastra: 670x585 mm (9 kW).
- 2 forni a gas GN 2/1 (6 kW), 560x660xh310 mm

EN **Range 4 burners, central cook hobs, 2 gas oven GN 2/1**

- 4 burners (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Solid plate dimensions 670x585 mm (9 kW).
- 2 gas ovens (6 kW), dimensions 560x660xh310 mm.

ES **Hornilla de gas con 4 fuegos, plancha incandesc. sobre 2 hornos de gas GN 2/1**

- 4 quemadores (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Plancha incandesc. dimensiones 670x585 mm (9 kW).
- 2 hornos de gas (6 kW), dimensiones 560x660xh310 mm.



G7/T7T

2 092,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 7740

IT **Cucina tuttapiastra gas -TOP-**

- Tuttapiastra, dimensioni 670x585 mm (9 kW).

EN **Gas cooker hob -Top-**

- Gas solid plate dimensions 670x585 mm (9 kW).

ES **Plancha incandescente de gas -Top-**

- Plancha incandescente, dimensiones 670x585 mm (9 kW).





G7/T2B11T

2 706,⁰⁰ EUR

mm : 1100x700(730)xh250/320 kcal/h : 19780

Ⓜ **Cucina a gas 2 fuochi , ada stra e tuttapiastra gas -TOP-**

- 2 bruciatori (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Tuttapiastra, dimensioni 670 x 585 mm (9 kW).

Ⓝ **Gas cooker 2 burners, cooker hob -Top-**

- 2 burners (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Solid top dimensions 670x585 mm (9 kW).

Ⓢ **Cocina de gas con 2 fuegos vivos, plancha incandescente -Top-**

- 2 quemadores (2x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Plancha incandescente, dim. 670x585 mm (9 kW).



85 0,52



G7/T4B15T

3 306,⁰⁰ EUR

mm : 1500x700(730)xh250/320 kcal/h : 31820

Ⓜ **Cucina a gas 4 fuochi , tuttapiastra centrale gas -TOP-**

- 4 bruciatori (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Tuttapiastra, dimensioni 670x585 mm (9 kW).

Ⓝ **Cooker 4 burners, central cooking hob -Top-**

- 4 burners (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Solid plate dimensions 670x585 mm (9 kW).

Ⓢ **Cocina con 4 fuegos vivos, plancha incandescente-Top-**

- 4 quemadores (4x 7 kW) High Efficiency - Flexibility.
- Plancha incandescente, dimensiones 670x585 mm (9 kW).



110 0,64

PLUS

Ⓜ Possibilità di disposizione di spalle 700+700 "BACK to BACK" o associandola con la nuovissima OPTIMA 900 700+900. Ripiano superiore in acciaio inossidabile AISI 304 di spessore 15/10°, bordo anteriore anti-trabocco, ripiani punzonati e a tenuta stagna, angoli interni delle bacinelle arrotondati, componenti di qualità "High Technology"... Una finitura impeccabile, l'attenzione al dettaglio, un design superlativo e un allineamento perfetto e agevole dei moduli tramite collegamento faccia a faccia "HEAD to HEAD".

Ⓝ Possibility of back to back 700 + 700 "BACK to BACK" or in combination with the brand new range OPTIMA 900 700 + 900. Top in stainless steel AISI 304 with a thickness of 15/10 mm, front edge with water barrier, deep drawn and watertight worktops, interior corners with rounded corners, quality parts "High Technology" ... Impeccable finish, with care for detail, a sublime Design, and perfect and simple alignment through head to head coupling 'HEAD to HEAD'.

Ⓢ Posibilidad de disposición espalda con espalda 700+700 "BACK to BACK" o combinando con la nueva gama OPTIMA 900 700+900. Top superior en acero inox AISI 304 con un espesor de 15/10, borde delantero con salvagota, planos embutidos y estancos, ángulos en esquinas internas de cubas redondeadas, componentes de calidad "High Technology"... Un acabado irreproachable, el cuidado por el detalle, un diseño soberbio y una alineación perfecta y sencilla de los módulos para unión cara a cara "HEAD to HEAD".

HEAD
TO
HEADTOP
15/10

IT Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Bruciatori per cottura a fuoco vivo in ghisa resa impermeabile, corona in ottone (ad altissimo rendimento). Regolazione dei bruciatori da 1,5 a 7 kW tramite valvola del gas.
- Griglie in ghisa porcellanata 330 x 300 mm (lavabili in lavastoviglie).
- Forno a gas, riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura del forno da 150°C a 290°C, tramite valvola termostatica del gas, accensione con piezoelettrico e termocoppia di sicurezza, in dotazione 1 griglia.
- Maxi forno a gas riscaldamento con bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura del forno da 150°C a 290°C, tramite valvola termostatica del gas, accensione con piezoelettrico e termocoppia di sicurezza, 1 griglia in dotazione.

EN Fourneaux gaz

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Burners in cast iron treated waterproof, brass crown (with very high efficiency). Regulation of burners from 1,5 to 7 kW by gas valve.
- Grids in cast iron enamelled 330x330 mm (dishwasher safe).
- Gas oven GN 2/1, heating by stainless steel burners with stabilized flame. Regulation of the oven temperature from 150°C to 290°C, by thermostatic valve, piezo ignition and safety by thermocouple, provided with 1 grid.
- Maxi gas oven, heating by stainless steel burners with stabilized flame. Control of the oven temperature from 150°C to 290°C, through a thermostatic gas valve, piezo-electric ignition and thermocouple safety, provided with 1 grid.

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Quemadores con fuegos en hierro fundido tratado estanco, corona de latón (con un rendimiento muy alto).
- Ajuste de los quemadores de 1,5 a 7 kW mediante válvula de gas.
- Rejillas en hierro fundido esmaltado 330x300 mm (lavables en lavavajillas).
- Horno de gas, calentamiento por medio de quemadores en inox con llama estabilizada. Ajuste de la temperatura del horno de 150°C a 290°C, mediante una válvula de gas termostática, encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad, con 1 rejilla suministrada en dotación.
- Maxi horno de gas, calentamiento por medio de quemadores en inox con llama esta-



TOP
15/10



OVEN GN2/1



page 107



MAXI OVEN



G7/6BFM11

4 875,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 43000

IT Cucina gas 6 fuochi , con forno maxi gas 1 porta grande

- 6 bruciatori (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi forno gas (8 kW) dimensioni 770x660xh360 mm.

EN Range 6 burners, maxi gas oven 1 big door

- 6 burners (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi gas oven (8 kW) dimensions 770x660xh360 mm.

ES Hornilla de 6 fuegos vivos, con horno maxi de gas

- 6 quemadores (6x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Maxi horno de gas (8 kW), dimensiones 770x660xh360 mm.



G7/TM4BFA11

4 949,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kcal/h : 33970

IT Cucina gas 4 fuochi gas , piastra fuoco lento, forno a gas GN 2/1, mobile GN 1/1

- 4 bruciatori (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Piastra per cottura lenta (5,5 kW): 320x585 mm.
- Forno a gas 6 kW (560x660xh310 mm). Mobile neutro GN 1/1.

EN Gas solid top 4 burners, plate with gas oven GN 2/1, cupboard GN 1/1

- 4 burners (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Plate to simmer (5,5 kW), dimensions 320x585 mm.
- Gas oven 6 kW (560x660xh310 mm). Neutral cupboard GN 1/1.

ES Hornilla de gas con 4 fuegos vivos, placa intermedia, horno de gas GN 2/1 armario neutro GN 1/1

- 4 quemadores (4x 7 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Placa de fuego lento (5,5 kW), dim. 320x585 mm.
- Horno de gas 6 kW (560x660xh310 mm). Mueble neutro GN 1/1.



OVEN GN 2/1



1000 Kcal/h = 1,16 kW



IT Fornelli elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piastre in ghisa, con un bordo a tenuta stagna in acciaio inossidabile, dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite commutatore a 7 posizioni.
- Forno elettrico GN 2/1, riscaldamento tramite resistenze in acciaio inossidabile, posizionate nella volta e sotto la suola del forno.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile. Regolazione della temperatura del forno da 125°C a 300°C, con termostato, grill a regolazione indipendente, dotato di termostato di sicurezza, 1 griglia in dotazione.

EN Electric cookers

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron plates, with a sealing edge in stainless steel, safety device in case of overheating. Power regulation of the heating with a 7-position switch.
- Electric oven GN 2/1, heating by stainless steel resistors, placed in the vault and under the hearth of the oven. Control of oven temperature from 125°C to 300°C, by thermostat, grill with independent regulation, equipped with safety thermostat, provided with 1 grid.
- The enclosure of the oven and double-walled door (stamped) made of stainless steel and equipped with thermal insulation, lateral guides on 3 levels. Oven door on spring hinges, stainless steel handle.

ES Cocinas eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placas en hierro fundido, con un borde de estanqueidad en acero inox, dispositivo de seguridad en caso de sobrecalentamiento.
- Ajuste de la potencia de calentamiento mediante conmutador de 7 posiciones.
- Horno eléctrico GN 2/1, calentamiento mediante resistencias en inox, colocadas en la parte superior y debajo de la base del horno.
- Interior del horno y puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles. Puerta del horno en bisagras con muelle, manilla en acero inox. Ajuste de la temperatura del horno de 125°C a 300°C, mediante termostato, grill con ajuste independiente, equipado con termostato de seguridad y 1 rejilla suministrada en dotación.

page 107



E7/4PF7

3 309,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 13,5

400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina 4 piastre tonde con forno elettr. GN 2/1 e grill

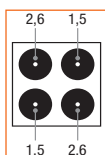
- 4 piastre, (2x 1,5 kW Ø 150 mm e 2x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Forno elettrico GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

EN Hobs x4 on electric oven GN 2/1 and grill

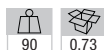
- 4 hobs (2x 1.5 kW Ø 150 mm and 2x 2.6 kW Ø 220 mm).
- Electric oven GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

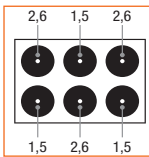
ES Hornilla con 4 placas sobre horno GN 2/1 y parrilla eléctrica

- 4 quemadores, (2x 1,5 kW) Ø 150 mm en 2x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Horno eléctrico GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, parrilla.

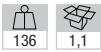


OVEN GN 2/1





OVEN GN 2/1



E7/6PFA11

3 941,00 EUR

mm : 1100x700(730)xh850/920 kW : 17,6 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ **Cucina 6 piastre tonde con forno GN 2/1 e grill elettrico e mobile neutro GN 1/1**

- 6 piastre, (3x 1,5 kW Ø 150 mm e 3x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Forno elettrico GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.
- Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 340x650xh350.



Ⓔ **Hobs x 6, electric oven GN 2/1 and grill and neutral cupboard GN 1/1**

- 6 hobs, (3x 1,5 kW Ø 150 mm and 3x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Electric oven GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.
- Neutral cupboard GN 1/1 dimensions 340x650xh350 mm.

Ⓔ **Hornilla con 6 placas sobre horno GN 2/1 y parrilla eléctrica, armario neutro GN 1/1**

- 6 placas, (3x 1,5 kW Ø 150 mm en 3x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Horno eléctrico GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, parrilla.
- Armario neutro GN 1/1, dim. 340x650xh350 mm.



E7/2P4T

1 096,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4,1 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ **Cucina elettrica 2 piastre tonde-TOP-**

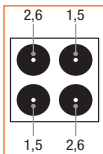
- 2 piastre, (1x 1,5 kW Ø 150 mm e 1x 2,6 kW Ø 220 mm).

Ⓔ **Electric cooker 2 hobs -Top-**

- 2 hobs, (1x 1,5 kW Ø 150 mm and 1x 2,6 kW Ø 220 mm).

Ⓔ **Cocina eléctrica de 2 placas redondas -Top-**

- 2 placas, (1x 1,5 kW Ø 150 mm en 1x 2,6 kW Ø 220 mm).



E7/4P7T

1 614,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 8,2 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ **Cucina elettrica 4 piastre tonde-TOP-**

- 4 piastre, (2x 1,5 kW Ø 150mm e 2x 2,6 kW Ø 220 mm).

Ⓔ **Electric cooker 4 hobs -Top-**

- 4 hobs, (2x 1,5 kW Ø 150 mm and 2x 2,6 kW Ø 220 mm).

Ⓔ **Cocina eléctrica de 4 placas redondas -Top-**

- 4 placas, (2x 1,5 kW Ø 150 mm en 2x 2,6 kW Ø 220 mm).



05



- Ⓣ **Basamenti refrigerati con cassetti, Gastronorm**
- Ⓔ **Refrigerated bases with drawers, Gastronorm**
- Ⓔ **Basamentos refrigerados con cajones, Gastronorm**



TOP
15/10



OVEN GN2/1

IT Fornelli elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piastre in ghisa, con un bordo a tenuta stagna in acciaio inossidabile, dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.
- Regolazione della potenza di riscaldamento tramite commutatore a 7 posizioni.
- Forno elettrico GN 2/1, riscaldamento tramite resistenze in acciaio inossidabile, posizionate nella volta e sotto la suola del forno. Regolazione della temperatura del forno da 125°C a 300°C, con termostato, grill a regolazione indipendente, dotato di termostato di sicurezza, 1 griglia in dotazione.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile.

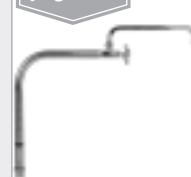
EN Electric cookers

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron plates, with a sealing edge in stainless steel, safety device in case of overheating. Power regulation of the heating with a 7-position switch.
- Electric oven GN 2/1, heating by stainless steel resistors, placed in the vault and under the hearth of the oven. Regulation from 125°C to 300°C, by thermostat, grill with independent regulation, equipped with safety thermostat, provided with 1 grid.
- The enclosure of the oven and double-walled door (stamped) made of stainless steel and equipped with thermal insulation, lateral guides on 3 levels. Oven door on spring hinges, stainless steel handle.

ES Cocinas eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placas en hierro fundido, con un borde de estanqueidad en acero inox, dispositivo de seguridad en caso de sobrecalentamiento.
- Ajuste de la potencia de calentamiento mediante conmutador de 7 posiciones.
- Horno eléctrico GN 2/1, calentamiento mediante resistencias en inox, colocadas en la parte superior y debajo de la base del horno. Ajuste de la temperatura del horno de 125°C a 300°C, mediante termostato, grill con ajuste independiente, equipado con termostato de seguridad y 1 rejilla suministrada en dotación.
- Interior del horno y puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles. Puerta del horno en bisagras con muelle, manilla en acero inox.

page 107



E7/4PQF7

4 299,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 15,7

400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina 4 piastre quadrato con forno GN 2/1 e grill

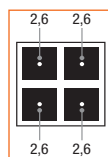
- 4 piastre, (2x 1,5 kW Ø 150 mm e 2x 2,6 kW Ø 220 mm).
- Forno elettrico GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

EN Electric cooking hob x4 square plates on electric oven GN 2/1 and grill

- 4 hobs (2x 1.5 kW Ø 150 mm and 2x 2.6 kW Ø 220 mm).
- Electric oven GN 2/1 (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

ES Hornilla con 4 placas cuadrato sobre horno GN 2/1 y grill

- 4 quemadores, (2,6 kW), dimensiones 220x220 mm.
- Horno eléctrico GN 2/1 (5,3 kW) dimensiones 560x660xh310 mm, grill.



OVEN GN 2/1





E7/2PQ4T

1 754,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

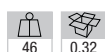
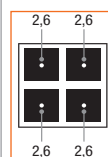
kW : 5,2

400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ **Cucina elettrica 2 piastre quadrato -Top-**
- 2 piastre, (2,6 kW), dimensioni 220x220 mm.

Ⓥ **Electric cooker 2 square plates -Top-**
- 2 hobs, (2,6 kW), dimensions 220x220 mm.

Ⓢ **Cocina eléctrica de 2 placas cuadrado -Top-**
- 2 placas, (2,6 kW), dimensiones 220x220 mm.



E7/4PQ7T

3 059,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320

kW : 10,4

400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ **Cucina elettrica 4 piastre quadrate -TOP-**
- 4 piastre (2,6 kW), dimensioni 220x220 mm.

Ⓥ **Electric cooker 4 square hobs -Top-**
- 4 hobs (2.6 kW), dimensions 220x220 mm.

Ⓢ **Cocina eléctrica con 4 placas cuadradas -Top-**
- 4 placas (2,6 kW) dimensiones 220x220 mm.




**TOP
15/10**
**HEAVY
DUTY**


ADVANTAGE

(IT) - Salita in temperatura veloce. - Mantenimento in funzionamento, anche (senza recipiente). - Manutenzione agevole, munito di un cassetto di recupero. - Piastre allineate al piano di cottura, trasferimento agevole, finito con gli sforzi, niente più bisogno di sollevare!!

(EN) - Fast temperature increase. - Maintenance in function, even (without recipient). - Simple maintenance, collection tray. - A full stove (in one piece) that cooking "simultaneous" allows, easy transfer, done with efforts, done with raising!!

(ES) - Aumento de temperatura rápido - Mantenimiento durante el funcionamiento, incluso sin recipiente - Mantenimiento sencillo, cajón de recogida. - Placas alineadas sobre la superficie de cocción, transferencia sencilla, sin esfuerzos, ¡¡¡sin tener que levantar más!!

(IT) Fornelli elettrici piastre allineate

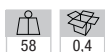
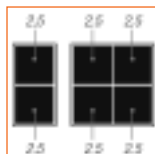
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Piastre in ghisa di forte spessore (altezza 40 mm) «in superficie», con dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento. Regolazione tramite commutatore a 7 posizioni.
- Forno in acciaio inossidabile, angoli arrotondati, suola in acciaio smaltata (struttura interna amovibile), munito di isolamento termico, porta a doppia parete (interno punzonato). Riscaldamento del forno con resistenze in acciaio inossidabile, posizionate sulla volta e sotto la suola.
- Forno elettrico a convezione GN 1/1, riscaldamento tramite 3 resistenze circolari in acciaio inossidabile. Regolazione della temperatura del forno da 70°C a 270°C, con termostato, 1 griglia in dotazione.

(EN) Electric stoves plates aligned

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Cast iron plates big thickness (h.40 mm) "aligned", with safety dispositive in case of overheating. Control via control switch with 7 positions.
- Electric convection oven GN 1/1, heated by 3 stainless steel circular heating elements. Regulation from 70 ° C to 270 ° C, by thermostat, provided with 1 grid.
- Stainless steel oven, rounded corners, enameled steel base, with thermal insulation, side guides on 3 levels, double-walled door (stamped interior). Heating of the oven, by stainless steel resistances, placed on the vault and under the bottom. Independent vault and bottom regulation (grill function), T° 100°C to 290°C by thermostat.

(ES) Cocinas eléctricas con placas extra bajas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Placas en hierro fundido de gran espesor (h.40 mm) «al ras», con dispositivo de seguridad en caso de sobrecalentamiento. Ajuste mediante conmutador de 7 posiciones.
- Horno en acero inox, esquinas redondeadas, base en acero esmaltado (estructura interna extraíble), provisto de aislamiento térmico, puerta con pared doble (interior embutido). Calentamiento del horno, mediante resistencias en inox, colocadas en la parte superior y debajo de la base del horno.
- Horno eléctrico de convección GN 1/1, calentamiento mediante 3 resistencias circulares en inox. Ajuste de la temperatura del horno de 70°C a 270°C, mediante termostato, 1 rejilla suministrada en dotación.



E7/2SPA4

2 286,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 5 400-230/3N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica 2 piastre allineate, su mobile aperto

- 2 piastre 300x300 mm (2x 2,5 kW).

(EN) Electric stoves 2 plates aligned with the top, on open cupboard

- 2 plates 300x300 mm (2x 2,5 kW).

(ES) Hornilla electrica 2 placas extra bajas, su armario abierto

- 2 placas 300x300 mm (2x 2,5 kW).



E7/4SPA7

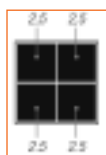
3 588,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 10 400-230/3N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica 4 piastre allineate, su mobile aperto

(EN) Electric stoves 4 plates aligned with the top, on open cupboard

(ES) Hornilla electrica, 4 placas extra bajas su basamento abierto



E7/4SPF7

4 820,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 15,3 400-230/3N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica 4 piastre allineate, su forno GN 2/1

- 4 placche 300x300 mm, indipendenti (4x 2,5 kW).
- Forno (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm)

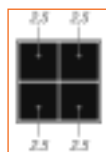
(EN) Electric stoves 4 plates aligned with the top, on oven GN 2/1

- 4 plates 300x300 mm, independent (4x 2,5 kW).
- Oven (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

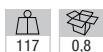
(ES) Hornilla electrica, 4 placas extra bajas su horno GN2/1

- 4 placas 300x300 mm, independientes (4x 2,5 kW).
- Horno (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).


OVEN GN 2/1



CONVECTION OVEN GN 1/1



E7/4SPFV7

4 292,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 12,6 400-230/3N 50-60Hz

- IT Cucina elettrica, 4 piastre stesso livello, su forno GN 1/1**
 - 4 placche 300x300 mm, indipendenti (4x 2,5 kW).
 - Forno a convezione, elettrico (2,6 kW), dimensioni GN 1/1 560x370xh320 mm.
- EN Electric stoves 4 plates aligned with the top, on convection oven GN 1/1**
 - 4 plates 300x300 mm, independent (4x 2,5 kW).
 - Electric convection oven (2,6 kW), GN 1/1 dimensions 560x370xh320 mm.
- ES Hornilla electrica, 4 placas extra bajas su horno GN 1/1**
 - 4 placas 300x300 mm, independientes (4x 2,5 kW).
 - Horno de convección, eléctrico(2,6 kW), GN 1/1 dimensiones 560x370xh320 mm.



IT Wok a induzione

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piastra in vetroceramica (6 mm), con sotto 1 induttore. Regolatore di energia a 6 posizioni (ogni fuoco).
- Principio dell'INDUZIONE: Il calore è prodotto da un campo magnetico direttamente all'interno del recipiente, assenza di elemento riscaldante. Tre fenomeni fisici: A) Il trasferimento di energia al recipiente per via elettromagnetica. B) La trasformazione dell'energia in calore nel recipiente per effetto Joule. C) La trasmissione del calore dal recipiente all'alimento per conduzione termica.



EN Wok induction

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Top waterproof (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Vitroceramics induction plate, (6 mm), with with 1 inductor underneath. Regulator of energy has 6 positions (each zone).
- Principle of INDUCTION: Heat is generated directly by a magnetic field inside the container, which makes it very safe. Three physical phenomena are thus successively involved: A) The transfer of energy to the container electromagnetically. B) The transformation of the energy into heat in the container by Joule effect. C) The heat transfer of the food container by thermal conduction.

ES Wok inducción

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placa vitrocerámica (6 mm), con 1 inductor por debajo. Regulador de energía con 6 posiciones (cada fogón).
- Principio de la INDUCCIÓN: El calor es producido por un campo magnético directamente en el interior del recipiente, no hay ningún elemento calentador. Tres fenómenos físicos: A) La transferencia de energía al recipiente electromagnéticamente. B) La transformación de la energía en calor en el recipiente mediante el efecto Joule. C) La transmisión del calor del recipiente al alimento mediante conducción térmica.



TOP 15/10

INDUCTION WOK

page 106



E7/WIDA4

7 053,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 5 400/3 50-60Hz

- IT Wok a induzione, su armadietto aperto**
 - 1 fuoco Ø 300 mm.
- EN Induction wok, on open cupboard**
 - 1 zone Ø 300 mm.
- ES Inducción Wok, en armario abierto**
 - 1 fogón Ø 300 mm.




**TOP
15/10**
**SOLID
TOP**

ADVANTAGE

IT - Fuochi distinti, T° da 80 a 450°C, ideale per cuocere a fuoco lento – Mantenimento in funzione, anche senza utilizzo (senza recipiente) - Permette di cuocere “simultaneamente” con padelle, pentole,.... di diverse dimensioni, facile da spostare.

EN - Different zones, each with temperatures from 80 to 450°C, ideal for simmering. - Maintenance in function of the plates, even without using them (without recipient). - A full stove that cooking “simultaneous” allows of several sizes.

ES - Fogones distintos, T° de 80 a 450°C, ideal para cocer a fuego lento- Mantenimiento durante el funcionamiento, incluso sin utilización (sin recipiente) - Permite cocer «al mismo tiempo» en sartenes, cacerolas, de diferentes tamaños, transferencia fácil

IT Piastra elettrica “ Solid Top “

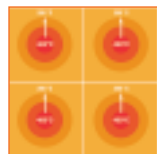
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Piastra (12 mm) in ghisa, riscaldamento tramite resistenze posizionate sotto.
- Forno in acciaio inossidabile, angoli arrotondati, suola in acciaio smaltata (struttura interna amovibile), munito di isolamento termico, porta a doppia parete (interno punzonato). Riscaldamento del forno con resistenze in acciaio inossidabile, posizionate sulla volta e sotto la suola. Regolazione indipendente di volta e suola (funzione grill), T° da 100°C a 290°C con termostato, 1 griglia in dotazione.

EN Electric cooking hobs

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Plate (12 mm) in cast iron, heating by resistors positioned below.
- Stainless steel oven, rounded corners, enamelled steel base (removable internal structure), equipped with thermal insulation, double-walled door (stamped interior). Heating of the oven, by stainless steel resistors, placed in the vault and under the hearth of the oven. Regulation vault and independent hearth of the oven (grill function), T° 100°C to 290°C by thermostat, provided with 1 grid.

ES Placas eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Placa (12 mm) en hierro fundido, calentamiento mediante resistencias colocadas debajo.
- Horno en acero inox, esquinas redondeadas, base en acero esmaltado (estructura interna extraíble), provisto de aislamiento térmico, puerta con pared doble (interior embutido). Calentamiento del horno, mediante resistencias en inox, colocadas en la parte superior y debajo de la base del horno. Ajuste de la parte superior e inferior independiente (función grill), T° 100°C a 290°C mediante termostato, con 1 grill suministrado en dotación.



E7/ST7T

3 412,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

IT Piastra elettrica , modulo 1/1 -TOP-

- Piastra (670x585 mm), con 4 fuochi (4x 2,25 kW).

EN Electric cooking hob - Top -

- Plate (670x585mm), with 4 cooking zones (4x 2,25kW).

ES Toda plancha electrica -top-

- Taca (670x585 mm), con 4 fogones (4x 2,25 kW).



E7/STF7

5 171,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 14,3

400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina piastra elettrica ,modulo 1/1, su forno GN 2/1

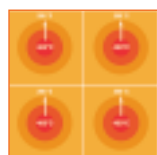
- Placca (670x585 mm), con 4 fuochi (4x 2,25 kW).
- Forno (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

EN Cooker with electric cooking hob, module 1/1, on oven GN 2/1

- Plate (670x585mm), with 4 cooking zones (4x 2,25kW)
- Oven (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).

ES Toda plancha electrica, modulo 1/1, su horno GN 2/1

- Placa (670x585 mm), con 4 fogones (4x 2,25 kW).
- Horno (5,3 kW) GN 2/1 (560x660xh310 mm).


OVEN GN 2/1


IT Cucine elettriche induzione -Top-

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top imbottito", cric inferiori regolabili. Piano di cottura, impermeabilità all'acqua "IPX4".
- Piastra in vitroceramica, 6 mm, con sotto 4 induttori indipendenti
- Regolatore di energia a 6 posizioni (ogni focolare).
- Principio dell'induzione: Il caldo è prodotto direttamente da un campo magnetico dentro al recipiente, non c'è elemento riscaldante, ciò gli conferisce una grande sicurezza. Tre fenomeni fisici sono dunque successivamente messi in gioco: A) Il trasferimento di energia al recipiente per via elettromagnetica. B) La trasformazione dell'energia in calore nel recipiente per effetto Joule. C) La trasmissione del calore dal recipiente all'alimento per conduzione termica.

EN Electric induction ranges

- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable racks in stainless steel.
- Top waterproof (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cooking surface, watertight "IPX4".
- Vitroceramics induction plate, (6 mm), with 4 independent inductors.
- Energy regulator 6 positions (each cooking zone).
- Principle of INDUCTION: Heat is generated directly by a magnetic field inside the container, which makes it very safe. Three physical phenomena are thus successively involved: A) The transfer of energy to the container electromagnetically. B) The transformation of the energy into heat in the container by Joule effect. C) The heat transfer of the food container by thermal conduction.

ES Cocinas eléctricas inducción

- Realización en acero inox AISI 304, cilindros inferiores regulables.
- Top estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Superficie de cocción, estanqueidad al agua «IPX4».
- Placa vitrocerámica (6 mm), con 4 inductores independientes por debajo
- Regulador con 6 posiciones (cada fogón).
- Principio de la INDUCCIÓN: El calor es producido por un campo magnético directamente en el interior del recipiente, no hay ningún elemento calentador. Tres fenómenos físicos: A) La transferencia de energía al recipiente electromagnéticamente. B) La transformación de la energía en calor en el recipiente mediante el efecto Joule. C) La transmisión del calor del recipiente al alimento mediante conducción térmica.



TOP
15/10

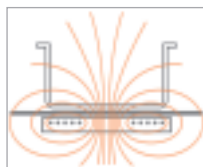
INDUCTION

ADVANTAGE

IT - 50% di economia in consumo energetico. - il 25% più veloci del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi). - Nessuna emissione di caldo, nessuno rischio di bruciature. - il 90% dell'energia utilizzata, restituita in potenza reale.

EN - 50% savings in energy consumption. - 25% faster than gas (0 to 100°C in 10 seconds). - No heat emission, no risk of burns. - 90% of the energy used, restored full power.

ES - 50% de ahorro en consumo energético. - 25% más rápido que el gas (0 a 100°C en 10 segundos). - Sin emisión de calor, sin riesgo de quemaduras. - 90 % de la energía utilizada, devuelta en potencia real.



E7/2ID4T

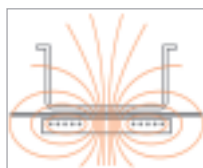
7 841,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 7 400/3 50-60Hz

IT Cucina elettrica , 2 piastre a induzione -Top-
- 2 zone Ø 220 mm (2x 3,5 kW).

EN Electric range, 2 induction zones -Top -
- 2 cooking zones Ø 220 mm (2x 3,5 kW).

ES Cocina eléctrica, 2 fogones de inducción -Top-
- 2 fogones Ø 220 mm (2x 3,5 kW).



E7/4ID7T

13 689,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 14 400/3 50-60Hz

IT Cucina elettrica , 4 piastre a induzione -Top-
- 4 zone Ø 220 mm (4x 3,5 kW).

EN Electric range, 4 inductions zones - Top -
- 4 zones Ø 220 mm (4x 3,5 kW).

ES Cocina eléctrica, 4 fogones de inducción -Top-
- 4 fogones Ø 220 mm (4x 3,5 kW).





TOP
15/10



OVEN GN2/1

VITROCERAMIC

page 107



IT Cucina elettrici in vetroceramica

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, martinetti inferiori regolabili.
- Parte superiore a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Vetroceramica con fuochi irradianti a infrarossi. Regolazione tramite un dosatore di energia graduato per ogni fuoco.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico.
- Forno elettrico GN 2/1, riscaldamento tramite resistenze in acciaio inossidabile situate nella volta e sotto la suola del forno. Regolazione della temperatura del forno da 125°C a 300°C, con termostato, grill con regolazione indipendente.

EN Electric cookers vitroceramics

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Top waterproof (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Vitroceramic hob with infrared radiant heaters. Regulation by a graduated energy meter for each zone.
- Electric oven GN 2/1, heating by stainless steel resistors, placed in the vault and under the hearth of the oven. Regulation from 125°C to 300°C, by thermostat, grill with independent regulation.
- The enclosure of the oven and double-walled door (stamped) made of stainless steel and equipped with thermal insulation.

ES Cocinas eléctricas vitrocerámica

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Vitrocerámica con fogones radiantes infrarrojos. Ajuste mediante un regulador de energía graduado para cada fogón.
- Horno eléctrico GN 2/1, calentamiento mediante resistencias en inox, colocadas en la parte superior y debajo de la base del horno. Ajuste de la temperatura del horno de 125°C a 300°C, mediante termostato, grill con ajuste independiente.
- Interior del horno y puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico



OVEN GN 2/1



E7/4VCF7

5 049,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 13,9

400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina vitroceramica 4 zone, su forno GN 2/1 et grill elettrico

- 4 focolari indipendenti (2x 1,8 kW e 2x 2,4 kW).
- Forno elettrico (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

EN Electric cooker vitroceramics 4 hobs, electric oven GN 2/1

- 4 independent hobs (2x 1.8 kW and 2x 2.4 kW).
- Electric oven (5,3 kW) dim. 560x660xh310 mm, grill.

ES Cocina vitrocerámica 4 zonas, horno GN 2/1 y grill eléctrico

- 4 fogones independientes (2x 1,8 kW y 2x 2,4 kW).
- Horno eléctrico, (5,3 kW) dim. 560x660xa310 mm, grill.



E7/2VC4T

2 046,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 4,3

400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica vitroceramica 2 zone -TOP-

- 2 focolari indipendenti (1x 1,8kW e 1x 2,4kW).

EN Electric vitro ceramic cooker 2 hobs -Top-

- 2 independents hobs (1x 1,8kW and 1x 2,4kW).

ES Cocina eléctrica vitrocerámica 2 zonas -Top-

- 2 fogones independientes (1x 1,8kW y 1x 2,4kW).





E7/4VC7T

3 540,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320

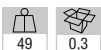
kW : 8,6

400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica vitroceramica 4 zone -TOP-
- 4 focolari indipendenti (2x 1,8kW e 2x 2,4kW).

EN Electric vitro ceramic cooker 4 hobs -Top-
- 4 independents hobs (2x 1,8kW and 2x 2,4kW).

ES Cocina vitrocerámica 4 zonas -Top-
- 4 fogones independientes (2x 1,8 kW y 2x 2,4 kW).



IT Contenitore da salatura

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, martinetti regolabili.
- Parte superiore a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente punzonato in acciaio inossidabile AISI 304, con tutti i cunei e gli angoli interni arrotondati per una manutenzione facile e igienica, fondo perforato che permette lo sgocciolamento degli alimenti.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile, posizionate sotto il fondo del recipiente. Regolazione della temperatura da 30°C a 90°C, con termostato.

EN Chip warmer

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable jacks.
- Top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Pressed tank in stainless steel AISI 304, with all corners and interior corners rounded for easy and hygienic maintenance, perforated bottom for draining food.
- Electric heating by armoured elements in stainless steel, placed under the bottom of the tank. Regulation of the temperature from 30°C to 90°C, by thermostat.

ES Calentador de patatas

- Realización en acero inox AISI 304, cilindros regulables.
- Top (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba embutida en acero inox AISI 304, con todas las esquinas y ángulos interiores redondeados para un mantenimiento sencillo e higiénico, con fondo perforado que permite el escurrido de alimentos.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas en acero inox, colocadas debajo del fondo de la cuba. Ajuste de la temperatura de 30°C a 90°C, mediante termostato.



TOP 15/10



E7/PR5

449,00 EUR

mm : 413x197xh246 - kW : 1 - 230/1N 50-60Hz

- IT Vasca di salatura per patate fritte
- EN Heating bridge for chips warmer
- ES Puente de calefacción por calentador de patatas



... + E7/PRS



E7/SF4T

1 126,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 0,35

230/1N 50-60Hz

IT Contenitore da salatura patatine fritte -TOP-
- Dimensioni vasca 310x510xh180 mm.

EN Chips warmer -Top-
- Tank dimensions 310x510xh180 mm.

ES Calentador para patatas fritas -Top-
- Dimensiones cuba 310x510xh180 mm..




**TOP
15/10**


ADVANTAGE

IT I TOP appositamente imbutito permetterà di svuotare facilmente i cestini, oltre a contenere eventuali fuoriuscite di olio. Il serbatoio è realizzato in acciaio inox AISI 304, completamente saldato (continuo). Sul fondo della vasca viene creata un'adeguata zona fredda che garantisce la qualità e la durata degli oli da cucina.

EN The specially deep-drawn TOP will allow the baskets to be drained easily, as well as contain any oil spillage. The tank is made of AISI 304 stainless steel, completely welded (continuous). A suitable cold zone is created on the bottom of the tank, guaranteeing the quality and durability of the cooking oils.

ES El TOP especialmente embutido permitirá escurrir fácilmente las cestas, así como contener los eventuales desbordamientos de aceite. La cuba está realizada en acero inox AISI 304, completamente soldada (continuamente). En el fondo de la cuba se realiza una zona fría adaptada, garantizando una calidad y una vida útil de los aceites de cocción.

IT Friggitrici a gas

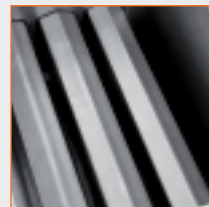
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Recipiente «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 304 con tutti i cunei e gli angoli interni arrotondati per una manutenzione facile e igienica, munita di zona fredda. Copertura in acciaio inossidabile. Rubinetto di svuotamento (a sfera) del recipiente e del contenitore di sedimentazione dell'olio, posizionati nell'armadietto inferiore.
- Parte superiore a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Riscaldamento a gas, per mezzo di scambiatori di calore immersi nel contenitore, alimentato da bruciatori in ghisa a fiamma orizzontale. Regolazione della temperatura da 90°C a 190°C, tramite valvola termostatica, accensione con fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.

EN Gas fryers

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Tank "stamped" in stainless steel AISI 304 with all rounded corners and internal corners for easy and hygienic maintenance, equipped with a cold zone. Stainless steel lid.
- Gas heating, through warmth changers, immersed in the tank, equipped with burners with horizontal flame. Temperature regulation from 90°C to 190°C, by a thermostatic valve, pilot lighting and safety system by thermocouple, piezo-electric device.
- Version Top: outlet tap (bullet) on frontal.
- Version on cupboard: (Bullet) outlet tap and oil purifying basin placed in the cupboard underneath.

ES Freidoras de gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba «embutida» en acero inox AISI 304 con todas las esquinas y ángulos interiores redondeados para un mantenimiento fácil e higiénico, provista de una zona fría. Tapa en acero inox. Grifo de descarga (de bola) de la cuba, así como cubeta de decantación del aceite, colocados en el armario inferior.
- Calentamiento por gas, mediante intercambiadores de calor sumergidos en la cuba, alimentado por quemadores en hierro fundido con llama horizontal. Ajuste de la temperatura de 90°C a 190°C, mediante compartimiento termostático, encendido con llama piloto y sistema de seguridad mediante termopar, dispositivo piezoeléctrico.


G7/F14A4
2 465,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/1180 kcal/h : 10750

IT Friggitrice gas 1 vasca 14 litri su mobile

- Dimensioni della vasca 280x340xh300 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 14 lit.
- Cestello in acciaio cromato, dimensioni 260x295xh120 mm.

EN Gas fryer 1 tank 14 lit. on cupboard

- Dimensions of the tank 280x340xh300 mm.
- Quantity of oil in use, min. 13 lit. max. 14 lit.
- Chrome steel basket, dimensions 260x295xh120 mm.

ES Freidora de gas 1 cuba 14 litros en armario

- Dimensiones de la cuba 280x340xh300 mm.
- Cantidad de aceite para el uso, mín. 13 lit. máx. 14 lit.
- Cesta en acero cromado, dimensiones 260x295xh120 mm.





G7/F28A7

4 388,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/1180 kcal/h : 21500

- Ⓣ **Friggitrice gas 2 vasche 14 litri su mobile**
 - Dimensioni vasca 280x340xh280 mm.
 - Quantità di olio in uso, min. 13 litri. max. 14 litri.
 - Cestino in acciaio cromato, dimensioni 260x295xh120 mm.
- Ⓔ **Gas fryer 2 tanks 14 liters on cupboard**
 - Dimensions of the tank 280x340xh280 mm.
 - Quantity of oil in use, min. 13 lit. max. 14 lit.
 - Chrome steel basket, dimensions 260x295xh120 mm.
- Ⓔ **Freidora de gas 2 cubas 14 litros en armario**
 - Dimensiones de la cuba 280x340xa280 mm.
 - Cantidad de aceite para el uso, mín. 13 lit. máx. 14 lit.
 - Cesta en acero cromado, dimensiones 260x295xa120 mm.



G7/F2V7A4

3 252,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/1180 kcal/h : 10750

- Ⓣ **Friggitrice gas 2 vasche da 7 litri su mobile**
 - Dimensioni della vasca 140x340xh300 mm.
 - Quantità di olio in uso, min. 6 litri. max. 7 litri.
 - Cestino in acciaio cromato, dimensioni 120x295xh120 mm.
- Ⓔ **Gas fryer 2 tanks 7 liters on cupboard**
 - Dimensions of the tank 140x340xh300 mm.
 - Quantity of oil in use, min. 6 lit. max. 7 lit.
 - Chrome steel basket, dimensions 120x295xh120 mm.
- Ⓔ **Freidora de gas 2 cubas 7 litros en armario**
 - Dimensiones de la cuba 140x340xa300 mm..
 - Cantidad de aceite para el uso, mín. 6 lit. máx. 7 lit.
 - Cesta en acero cromado, dimensiones 120x295xa120 mm.



G7/F124T

2 229,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/580 kcal/h : 6364

- Ⓣ **Friggitrice gas 1 vasca da 9 litri -TOP-**
 - Dimensioni della vasca 250x340xh210 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 8 lit. max. 9 lit.
 - Cestello in acciaio cromato, dimensioni 230x295xh120 mm..
- Ⓔ **Gas fryer 1 tank 9 liters -Top-**
 - Dimensions of the tank 250x340xh210 mm.
 - Quantity of oil in use, min. 8 lit. max. 9 lit.
 - Chrome steel basket, dimensions 230x295xh120 mm.
- Ⓔ **Freidora de gas 1 cuba 9 litros -Top-**
 - Dimensiones de la cuba 250x340xa210 mm..
 - Cantidad de aceite para el uso, mín. 8 lit. max. 9 lit.
 - Cesta en acero cromado, dimensiones 230x295xa120 mm.



05



- Ⓣ **Basamenti refrigerati con cassetti, Gastronorm**
- Ⓔ **Refrigerated bases with drawers, Gastronorm**
- Ⓔ **Basamentos refrigerados con cajones, Gastronorm**

1000 Kcal/h = 1,16 kW



TOP
15/10



ADVANTAGE

IT Il RIPIANO specialmente punzonato permetterà di sgocciolare facilmente i cestelli, oltre che a contenere gli eventuali traboccamenti. Il contenitore è realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, interamente saldato (in modo continuo). Sul fondo del recipiente è stata adattata e realizzata una zona fredda che garantisce una qualità e una durata di vita maggiore agli oli di cottura.

EN The specially deep-drawn TOP will allow the baskets to be drained easily, as well as contain any oil spillage. The tank is made of AISI 304 stainless steel, completely welded (continuous). A suitable cold zone is created on the bottom of the tank, guaranteeing the quality and durability of the cooking oils.

ES El TOP especialmente embutido permitirá escurrir fácilmente las cestas, así como contener los eventuales desbordamientos de aceite. La cuba está realizada en acero inox AISI 304, completamente soldada (continuamente). En el fondo de la cuba se realiza una zona fría adaptada, garantizando una calidad y una vida útil de los aceites de cocción.

IT Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 304 con tutti i cunei e gli angoli interni arrotondati per una manutenzione facile e igienica, munita di zona fredda. Cop-
erchio in acciaio inossidabile.
- Versione -Ripiano-: rubinetto di svuotamento (a sfera) del contenitore posizionato sulla facciata anteriore dell'apparecchio.
- Versione su mobile: rubinetto di svuotamento (a sfera) del contenitore e del reci-
piente di sedimentazione dell'olio, posizionati nell'armadietto inferiore.
- Rubinetto di svuotamento (a sfera) del recipiente e del contenitore di sedimentazione
dell'olio, posizionati nell'armadietto inferiore.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile, im-
merse nel contenitore. Rotazione del blocco resistenze che permette di pulire facil-
mente in contenitore, regolazione della temperatura da 100° a 190°C con termostato,
termostato di sicurezza di serie.

EN Electric fryers

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Tank "stamped" in stainless steel AISI 304 with all rounded corners and internal cor-
ners for easy and hygienic maintenance, equipped with a cold zone. Stainless steel
lid.
- Electric heating by armored resistances in stainless steel, immersed in the tank.
Swiveling of the resistance block allowing a cleaning of the tank easily, regulation of
the temperature from 100°C to 190°C by thermostat, standard safety thermostat.
- Version -Top-: drain faucet (bullet) of the tank placed on the front of the machine.
- Version on cupboard : drain faucet (bullet) of the tank as well as the oil settling tray,
placed in the lower cupboard.

ES Freidoras eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba «embutida» en acero inox AISI 304 con todas las esquinas y ángulos interiores
redondeados para un mantenimiento fácil e higiénico, provista de una zona fría. Tapa
en
acero inox.
- Versión -Top-: grifo de descarga (de bola) de la cuba colocado sobre la parte de-
lantera del aparato.
- Versión en mueble: grifo de descarga (de bola) de la cuba, así como cubeta de de-
cantación del aceite, colocados en el armario inferior.
- Grifo de descarga (de bola) de la cuba, así como cubeta de decantación del aceite,
colocados en el armario inferior.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas en acero inox, sumergido
en la cuba. Rotación del bloque de resistencias que permite una limpieza sencilla de
la cuba, ajuste de la temperatura de 100° a 190°C mediante termostato, termostato
de seguridad de serie.



E7/F13A4

2 274,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica 1 vasca 13 litri su mobile

- Dimensioni della vasca 280x340xh240 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 12 lit. max. 13 lit.
- Cestello in acciaio cromato, dimensioni 260x295xh120 mm.

EN Electric fryer 1 tank 13-liter on cupboard

- Dimensions of the tank 280x340xh240 mm.
- Quantity of oil in use, min. 12 lit. max. 13 lit.
- Chrome steel basket, dimensions 260x295xh120 mm.

ES Freidora eléctrica 1 cuba 13 litros en armario

- Dimensiones de la cuba 280x340xh240 mm.
- Cantidad de aceite para el uso, mín. 12 lit. máx. 13 lit.
- Cesta en acero cromado, dimensiones 260x295xh120 mm.





E7/F26A7

3 702,⁰⁰ EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 18 400-230/3N 50-60Hz

- IT Friggitrice elettrica 2 vasche da 13 litri su mobile**
- Dimensioni della vasca 2x 280x340xh230 mm.
 - min. 12 lit. max. 13 lit.
 - Cestello in acciaio cromato, dimensioni 260x295xh120 mm.



- EN Electric fryer 2 13-liter tanks on cupboard**
- Dimensions of the tank 280x340xh230 mm.
 - Quantity of oil in use, min. 12 lit. max. 13 lit.
 - Chrome steel basket, dimensions 260x295xh120 mm.

- ES Freidora eléctrica 2 cubas 13 litros en armario**
- Dimensiones de la cuba 280x340xa240 mm.
 - Cantidad de aceite para el uso, mín. 12 lit. máx. 13 lit.
 - Cesta en acero cromado, dimensiones 260x295xa120 mm.



E7/F2V7A4

3 631,⁰⁰ EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 10,5 400-230/3N 50-60Hz

- IT Friggitrice elettrica 2 vasche da 7 litri su mobile**
- Dimensioni della vasca 2x140x340xh280 mm.
 - min. 6 lit. max. 7 lit.
 - Cestello in acciaio cromato, dimensioni 120x295xh120 mm.



- EN Electric fryer 2 7-liter tanks on cupboard**
- Dimensions of the tank 140x340xh280 mm.
 - Quantity of oil in use, min. 6 lit. max. 7 lit.
 - Chrome steel basket, dimensions 120x295xh120 mm.

- ES Freidora eléctrica 2 cubas 7 litros en armario**
- Dimensiones de la cuba 140x340xa280 mm.
 - Cantidad de aceite para el uso, mín. 6 lit. máx. 7 lit.
 - Cesta en acero cromado, dimensiones 120x295xa120 mm.



E7/F124T

1 865,⁰⁰ EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

- IT Friggitrice elettrica 1 vasca da 12 litri -TOP-**
- Dimensioni della vasca 280x340xh200 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 11 lit. max. 12 lit.
 - Cestello in acciaio cromato, dimensioni 260x295xh120 mm.



- EN Electric fryer 1 tank of 12 liters -Top-**
- Dimensions of the tank 280x340xh200 mm.
 - Quantity of oil in use, min. 11 lit. max. 12 lit.
 - Chrome steel basket, dimensions 260x295xh120 mm.

- ES Freidora eléctrica 1 cuba 12 litros -Top-**
- Dimensiones de la cuba 280x340xa200 mm.
 - Cantidad de aceite para el uso, mín. 11 lit. máx. 12 lit.
 - Cesta en acero cromado, dimensiones 260x295xa120 mm.



E7/F2V64T

2 718,⁰⁰ EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 10,5 400-230/3N 50-60Hz

- IT Friggitrice elettrica 2 vasche da 6 litri -TOP-**
- Dimensioni della vasca 140x340xh200 mm
 - Quantità d'olio all'uso, min. 5 lit. max. 6 lit.
 - Cestello in acciaio cromato, dimensioni 120x295xh120 mm.



- EN Electric fryer 2 tanks 6 liters -Top-**
- Dimensions of the tank 140x340xh200 mm
 - Quantity of oil in use, min. 5 lit. max. 6 lit.
 - Chrome steel basket, dimensions 120x295xh120 mm.

- ES Freidora eléctrica 2 cubas 6 litros -Top-**
- Dimensiones de la cuba 140x340xa200 mm.
 - Cantidad de aceite para el uso, mín. 5 lit. máx. 6 lit.
 - Cesta en acero cromado, dimensiones 120x295xa120 mm..


**TOP
15/10**


IT Piastre di cottura a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, martinetti regolabili.
- Parte superiore punzonata (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piastra di cottura in ghisa (15 mm) ad alta conducibilità termica, inclinata in avanti e munita di bordo anti-schizzi sui 3 lati saldata (3 mm) in acciaio inossidabile, a perfetta tenuta stagna. Un cassetto di recupero dell'acqua di cottura è posizionato sulla facciata anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento a gas, tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della fiamma dei bruciatori tramite valvola a gas (versione cromata, valvola termostatica a gas T° 300°C), accensione tramite fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.

EN Gas hobs

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable jacks.
- Stamped top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron cooking plate (15 mm) with high thermal conductivity, inclined forward and provided with an anti-splash edge on 3 welded sides (3 mm) in stainless steel, perfect waterproof. Frontal collection tray for recuperation of the roasting liquid.
- Gas heating, by stainless steel burners with stabilized flame. Regulation by a gas valve (chrome version, thermostatic gas valve T° 300°C), ignition by pilot light and safety system by thermocouple, piezo-electric device.

ES Placas de cocción gas

- Realización en acero inox AISI 304, cilindros regulables.
- Top embutido (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placa de cocción en hierro fundido (15 mm) con alta conductividad térmica, inclinada hacia adelante y provista de una faja antisalpicaduras en 3 lados soldada (3 mm) en acero inox, perfectamente estanca. Un cajón de recogida del jugo de cocción está colocado en la parte delantera del aparato.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en inox con llama estabilizada.

IT Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

Garantisce:

- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

EN The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

guarantees you:

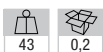
- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

ES El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

os garantiza:

- 1 - Higiene irrepochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.
- 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.


CHROME
ADVANTAGE

**CHROME
THERMOSTATIC TAP**

G7/PL4T
1 630,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 4730

IT Piastra cottura gas liscia , modulo 1/2 -top-

- Dimensioni utili della superficie di cottura 350x570 mm, 19,95 dm2.

EN Gas fry top smooth, module 1/2 -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 350x570 mm, 19,95 dm2.

ES Placas de cocción gas liso, módulo 1/2 -TOP-

- Dimensiones útiles de la superficie de cocción 350x570 mm, 19,95 dm2.

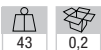

G7/PLCD4T
2 260,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 4730

IT Piastra cottura gas piastra liscia cromata, modulo 1/2 -TOP-

EN Gas fry top smooth hard chromed plate, module 1/2 -TOP-

ES Placas de cocción gas liso cromo duro, módulo 1/2 -TOP-



G7/PR4T

1 800,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 4730

- IT** Piastra cottura gas rigata , modulo 1/2 -TOP-
- Dimensioni utili della superficie di cottura 350x570 mm, 19,95 dm2
- EN** Gas ribbed fry top, module 1/2 -TOP-
- Useful dimensions of the cooking surface 350x570 mm, 19,95 dm2.
- ES** Placas de cocción gas ranurada, módulo 1/2 -TOP-
Dimensiones útiles de la superficie de cocción 350x570 mm, 19,95 dm2.



G7/PL7T

2 198,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 9460

- IT** Piastrì di cottura liscia a gas, modulo 1/1 -TOP-
- Dimensioni utili della superficie di cottura 650x500 mm, 37,5 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN** Gas fry top smooth, module 1/1 -TOP-
- Useful dimensions of the cooking surface 650x500 mm, 37,5 dm2.
- 2 independent cooking zones.
- ES** Placas de cocción gas liso, módulo 1/1 -TOP-
- Dimensions utiles de la surface de cuisson 650x500 mm, 37,5 dm2.
- 2 zones de cuisson indépendantes.



CHROME
THERMOSTATIC TAP



G7/PLCD7T

3 100,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 9460

- IT** Piastra cottura gas piastra liscia cromata 50 µm, modulo 1/1 -TOP-
- EN** Gas fry top smooth hard chromed plate, module 1/1 -TOP-
- ES** Placas de cocción gas liso cromo duro, módulo 1/1 -TOP-



G7/PM7T

2 428,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 9460

- IT** Piastra cottura gas 1/2 liscia 1/2 rigata , modulo 1/1 -TOP-
- Dimensioni utili della superficie di cottura 650x500 mm, 37,5 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN** Gas fry top 1/2 smooth and 1/2 ribbed, module 1/1 -TOP-
- Useful dimensions of the cooking surface 650x500 mm, 37,5 dm2.
- 2 independent cooking zones.
- ES** Placas de cocción gas 1/2 liso 1/2 ranurada, módulo 1/1 -TOP-
- Dimensiones útiles de la superficie de cocción 650x500 mm, 37,5 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.



CHROME
THERMOSTATIC TAP



G7/PMCD7T

3 297,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kcal/h : 9460

- IT** Piastra cottura gas 1/2 liscia 1/2 rigata cromata, 50 µm modulo 1/1 -TOP-
- EN** Gas fry top, 1/2 smooth 1/2 ribbed, hard chromed plate, module 1/1 -TOP-
- ES** Cocina de plancha a gas, 1/2 liso 1/2 ranurada, cromo duro, módulo 1/1


**TOP
15/10**


IT Piastre di cottura elettriche

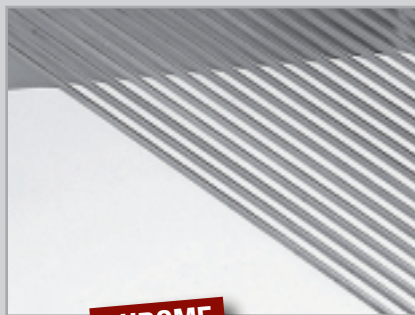
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, martinetti regolabili.
- Parte superiore punzonata (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304
- Piastra di cottura in ghisa (15 mm) ad alta conducibilità termica, inclinata in avanti e munita di bordo anti-schizzi sui 3 lati saldata (3 mm) in acciaio inossidabile, a perfetta tenuta stagna. Un cassetto di recupero dell'acqua di cottura è posizionato sulla facciata anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze in acciaio inossidabile, posizionate sotto la piastra stessa. Regolazione della temperatura da 50°C a 300°C, con termostato.

EN Electric baking plates

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable jacks.
- Stamped top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron cooking plate (15 mm) with high thermal conductivity, inclined forward and provided with an anti-splash edge on 3 welded sides (3 mm) in stainless steel, perfect waterproof. Frontal collection tray for recuperation of the roasting liquid.
- Electric heating by stainless steel resistors, placed under the plate itself. Regulation from 50° C to 300° C, by thermostat.

ES Placas de cocción eléctrica

- Realización en acero inox AISI 304, cilindros regulables.
- Top embutido (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placa de cocción en hierro fundido (15 mm) con alta conductividad térmica, inclinada hacia adelante y provista de una faja antisalpicaduras en 3 lados soldada (3 mm) en acero inox, perfectamente estanca. Un cajón de recogida del jugo de cocción está colocado en la parte delantera del aparato.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias en inox, colocadas debajo de la propia


CHROME

IT Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

Garantisce :

- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

EN The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

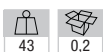
guarantees you:

- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

ES El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

os garantiza:

- 1 - Higiene irrepochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.
- 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

ADVANTAGE

CHROME
E7/PL4T
1 668,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 4

400-230/3N 50-60Hz

IT Piastra cottura elettr. modulo 1/2 -TOP-

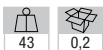
- Dimensioni utili della superficie di cottura 350x570 mm, 19,95 dm2.

EN Electric fry top smooth, module 1/2 -TOP-

- Cooking surface dimensions 350x570 mm, 19,95 dm2. .

ES Cocina eléctrica de plancha lisa , module 1/2 -TOP-

- Dimensiones útiles de la superficie de cocción 350x570 mm, 19,95 dm2.


E7/PLCD4T
2 175,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 4

400-230/3N 50-60Hz

IT Piastra cottura elettr. piastra liscia cromata 50 µm, modulo 1/2 -TOP-

EN Electric fry top smooth, hard chromed plate , module 1/2 -TOP-

ES Placa de cocción eléctrica lisa, cromo duro, módulo 1/2 -TOP-



E7/PR4T

1 888,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4 400-230/3N 50-60Hz

- IT Piastra cottura elettr. rigata , modulo 1/2 -TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 350x570 mm, 19,95 dm2.
- EN Electric fry top ribbed, module 1/2 -TOP-**
- Useful dimensions of the cooking surface 350x570 mm, 19,95 dm2.
- ES Placa de cocción eléctrica ranurada, módulo 1/2 -TOP-**
- Dimensiones útiles de la superficie de cocción 350x570 mm, 19,95 dm2.



E7/PL7T

2 312,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 8 400-230/3N 50-60Hz

- IT Piastra cottura elettr. liscia , modulo 1/1 -TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 650x500 mm, 32,5 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN Electric fry top smooth, module 1/1 -TOP-**
- Useful dimensions of the cooking surface 650x570 mm, 37,05 dm2.
- 2 independent cooking zones.
- ES Placas de cocción eléctrica lisa, módulo 1/2 -TOP-**
- Dimensiones útiles de la superficie de cocción 650x570 mm, 19,95 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.



CHROME

E7/PLCD7T

3 259,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 8 400-230/3N 50-60Hz

- IT Piastra cottura elettr. piastra liscia cromata 50 µm, modulo 1/1 -TOP-**
- EN Electric fry top smooth, hard chromed plate, module 1/1 -TOP-**
- ES Placas de cocción eléctrica lisa, cromo duro, módulo 1/1 -TOP-**



E7/PM7T

2 578,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 8 400-230/3N 50-60Hz

- IT Piastra cottura elettr. 1/2 liscia 1/2 rigata , modulo 1/1 -TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 650x500 mm, 32,5 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN Electric fry top 1/2 smooth and 1/2 ribbed, module 1/1 -TOP-**
- Useful dimensions of the cooking surface 650x570 mm, 37,05 dm2.
- 2 independent cooking zones.
- ES Placas de cocción eléctrica 1/2 lisa y 1/2 ranurada, módulo 1/1 -TOP-**
- Dimensiones útiles de la superficie de cocción 650x570 mm, 19,95 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.



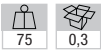
CHROME

E7/PMCD7T

3 411,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320 kW : 8 400-230/3N 50-60Hz

- IT Piastra cottura elettr. 1/2 liscia 1/2 rigata cromata, modulo 1/1 -TOP-**
- EN Electric fry top, 1/2 smooth 1/2 ribbed, hard chrome, module 1/1 -TOP-**
- ES Placas de cocción eléctrica, 1/2 lisa 1/2 ranurada, cromo duro, módulo 1/1**





ADVANTAGE

IT Cuocitore polivalente per pasta, riso, verdure, uova, .. Il TOP, appositamente imbutito, svuoterà i vari cestelli di pasta e conterrà l'eventuale trabocco dell'acqua. La vasca è realizzata in acciaio inox AISI 316 (resistente alla corrosione salina e all'usura), completamente saldata (continua), è dotata di serie di un filtro all'uscita e di un secondo filtro all'uscita del troppo pieno, in modo da trattenere la pasta caduta nell'acqua di cottura, evitando così l'intasamento delle tubazioni.

EN Polyvalent cooker for pasta, rice, vegetables, eggs, ... The specially stamped TOP and specially designed perforated drip tray will allow to drain the various pasta baskets, as well as to contain any overflow of water. The tank is made of stainless steel AISI 316 (resistant to salt corrosion and wear), completely welded (continuous), it is equipped as standard with a filter at the outlet of discharge and a second filter at the outlet of the overflow, so as to retain the pasta fallen into the cooking water, thus avoiding clogging the pipes.

ES Cocina multiusos para pasta, arroz, verduras, huevos, .. El TOP especialmente embutido drenará las diferentes cestas de pasta y contendrá cualquier desbordamiento de agua. El tanque está hecho de acero inoxidable AISI 316 (resistente a la corrosión por sal y al desgaste), completamente soldado (continuo), está equipado de serie con un filtro en la salida y un segundo filtro en la salida del rebosadero, para retener la pasta que ha caído en el agua de cocción, evitando así la obstrucción de las tuberías.

IT Cuoci pasta a gas ed elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Contenitore «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 316 con tutti i cunei e gli angoli interni arrotondati per una manutenzione facile e igienica, spessore 15/10, resistente alla corrosione dovuta al sale e all'usura, munita di collettore per gli amidi. La valvola del rubinetto d'acqua per il riempimento del contenitore è posizionata sulla facciata anteriore dell'apparecchio, il rubinetto di scarico invece nell'armadietto inferiore. Occorre prevedere un sistema di evacuazione collegato alla rete dell'acqua piovana.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304
- Riscaldamento a gas, tramite bruciatori a fiamma orizzontale posizionati sotto il contenitore. Regolazione della fiamma dei bruciatori tramite valvola del gas, accensione con fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile posizionate all'interno del recipiente, regolazione della temperatura con commutatore a 4 posizioni di riscaldamento, termostato di sicurezza di serie.

EN Pasta cooker gas and electric

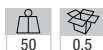
- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 316.
- "Pressed" tank in stainless steel AISI 316 with all corners and interior corners rounded for easy and hygienic maintenance, thickness 15/10th, resistant to salt corrosion and usury, provided with an overflow for the starches. The water tap valve for filling the tank is placed on the front of the unit, the drain valve in the lower cupboard. An evacuation to the wastewater network is to be expected.
- Gas heating, by horizontal flame burners, placed under the tank. Burner regulation by gas valve, pilot ignition and thermocouple safety system, piezo-electric device.
- Electric heating, by stainless steel armoured heating elements placed inside the tank, regulation by switch with 4 heating positions, standard safety thermostat.

ES Cuecepastas a gas y eléctrico

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Cuba «embutida» en acero inox AISI 316 con todas las esquinas y ángulos interiores redondeados para un mantenimiento sencillo e higiénico, espesor 15/10, resistente a la corrosión de la sal y del desgaste, provista de un demasiado lleno para los almidos. La válvula del grifo de agua para llenado de la cuba está colocada en la parte delantera del aparato, la válvula de descarga en el armario inferior. Debe preverse una evacuación en la red de agua usada.
- Top embutido y estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Calentamiento gas mediante quemadores con llama horizontal, colocados debajo de la cuba. Ajuste de la llama de los quemadores mediante una válvula de gas, encendido con llama piloto y sistema con termopar de seguridad, dispositivo piezoeléctrico.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas en acero inox colocadas en el interior de la cubeta, ajuste de la temperatura mediante conmutador de 4 posición de calor, termostato de seguridad de serie.



page 107



G7/CPA4

2 461,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kcal/h : 7310

IT Cuocipasta gas 1 vasca GN capacità 26 Lt litri (s/cestelli), su mobile

- Vasca GN 2/3, 310x340xh300 mm.
NB : cestelli in opzione.

EN Gas pasta cooker 1 tank 26 lit.(without baskets), on cupboard

- Tank GN 2/3, dimensions 310x340xh300 mm.
NB: baskets optional.

ES Cuecepastas a gas 1 cuba 26 Lt (s/cestas), en armario

- Cuba GN 2/3, dimensiones 310x340xa300 mm.
Nota: cestas opcionales





G7/CPA7

3 271,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kcal/h : 11438

ⓘ **Cuocipasta gas 1 vasca 40 Lt litri (s/cestelli), su mobile**
- Vasca GN 1/1, dimensioni 510x310xh300 mm.
NB: cestelli in opzione.

Ⓝ **Gas pasta cooker 1 tank 40 lit. (without baskets), on cupboard**
- Tank GN 1/1, dimensions 510x310xh300 mm.
NB: baskets optional.

Ⓢ **Cuecepastas a gas 1 cuba 240 Lt (s/cestas), en armario**
- Cuba GN GN 1/1, dim. 510x310xh300 mm.
Nota: cestas opcionales.



E7/CPA4

2 913,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 5,5 400-230/3N 50-60Hz

ⓘ **Cuocipasta elettrico 1 vasca 26 Lt litri (s/cestelli), su mobile**
- Vasca GN 2/3, dimensioni 310x340xh300 mm.
NB : cestelli in opzione.

Ⓝ **Electric pasta cooker 1 26-liter tank (without baskets), on cupboard**
- Tank GN 2/3, dimensions 310x340xh300 mm.
NB: baskets optional.

Ⓢ **Cuecepastas eléctrico 1 cuba 26 Lt (s/cestas), en armario**
- Recipiente GN 2/3, dim. 310x340xh300 mm.
NB : cestas en opción.



E7/CPA7

3 749,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

ⓘ **Cuocipasta elettrico 1 vasca 40 Lt litri (s/cestelli), su mobile**
- Vasca GN 1/1, dimensioni 510x310xh300 mm.
NB : cestelli in opzione.

Ⓝ **Electric pasta cooker 1 40-liter tank (without baskets), on cupboard**
- Tank GN 1/1, dimensions 510x310xh300 mm.
NB: baskets optional.

Ⓢ **Cuecepastas eléctrico 1 cuba 40 Lt (s/cestas), en armario**
- Cuba GN 1/1, dimensiones 510x310xa300 mm..
Nota: cestas opcionales.

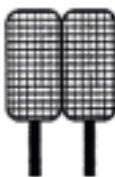


G7/CPA4
E7/CPA4

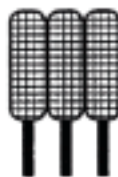
A7/2PS-1X



2xA7/1P-2X



3x A7/1PS-3X

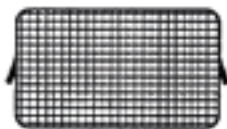


2xA7/1PG-6X
2xA7/1PD-6X

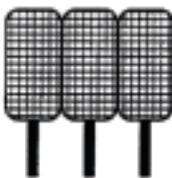


G7/CPA7
E7/CPA7

A7/2PB-1X



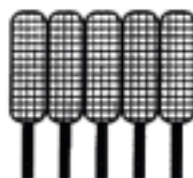
3xA7/1PB-3X



2xA7/1PG-6X
2xA7/1PB-3X



5xA7/1PS-3X




**TOP
15/10**
**GRILL
STONE**

ADVANTAGE

IT Non privatevi di un'ottima grigliata tradizionale... finiti gli inconvenienti!! La griglia di cottura (realizzata in ghisa - su due lati) per le nostre grigliate in pietra lavica canalizza il liquido di cottura, evitando così di alimentare delle fiamme "vive"... risultato: grigliate morbide in tutta sicurezza

EN Don't deprive yourself of a good traditional grill, no more inconveniences,!!! The cooking grid (made of cast iron - double-sided) of our lava stone grills channels the cooking juices, thus avoiding the feeding of "live" flames, resulting in a soft and safe grilling.

ES No se prive de una buena parrillada tradicional, ¡¡¡Se acabaron los inconvenientes!!! La rejilla de cocción (realizada en hierro fundido - doble cara) de nuestras parrilladas piedra de lava canaliza el jugo de cocción evitando, así, alimentar llamas "vivas", resultado de parrilladas suaves con total seguridad.

IT Griglia pietra lavica a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, martinetti regolabili.
- Ripiano (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Griglia di cottura in ghisa, reversibile (carne / pesce), dotata di bordo anti-schizzi su 3 lati (3 mm) in acciaio inossidabile. Cassetto(i) di recupero del liquido di cottura in acciaio inossidabile AISI 304, posizionato(i) sulla facciata anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento a gas, tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Camera di combustione e griglia di supporto in pietra lavica, interamente in acciaio inossidabile. Regolazione della fiamma tramite una valvola a gas, accensione con fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.

EN Gas-lavastone grill

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable jacks.
- Top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron cooking grid, reversible (meat/fish), provided with an anti-splash edge on 3 sides (3 mm) in stainless steel. Frontal collection tray in stainless steel AISI 304, for recuperation of the roasting liquid.
- Gas heating, by stainless steel burners with stabilized flame. Combustion chamber and support grid lave stone, entirely in stainless steel. Flame regulation by gas valve, pilot ignition and thermocouple safety system, piezo-electric device.

ES Grills piedra de lava gas

- Realización en acero inox AISI 304, cilindros regulables.
- Top (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Rejilla de cocción en hierro fundido, reversible (carne/pescado), provista de una faja antisplacaduras en 3 lados (3 mm) en acero inox. Cajón(es) de recogida del jugo de cocción en acero inox AISI 304, colocado(s) en la parte delantera del aparato.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en inox con llama estabilizada. Cámara de combustión y rejilla soporte piedra de lava, completamente en acero inox. Ajuste de la llama mediante válvula de gas, encendido con llama piloto y sistemas de seguridad mediante termopar, dispositivo piezoeléctrico.



G7/GPL4T-ZG

2 129,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6450

IT Griglia pietra lavica , modulo 1/2, griglia in ghisa "reversibile" -TOP-
- Griglia di cottura in acciaio inox, dimensioni 330x510 mm, 16,83 dm2.

EN Lavastone grill, module 1/2, grid in cast iron "double sided"-TOP-
- Cooking grid (meat/fish), dimensions 330x510 mm, 16,83 dm2.

ES Grill piedra de lava, módulo 1/2, rejilla en hierro fundido «de doble cara»-TOP-
- Rejilla de cocción (carne/pescado), dimensiones 330x510 mm, 16,83 dm2.



G7/GPL8T-ZG

3 279,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kcal/h : 12900

IT Griglia pietra lavica , modulo 1/1, griglia in ghisa "reversibile" -TOP-
- Griglia (2 pezzi) di cottura (carne / pesce), dimensioni 660x510 mm, 33,66 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.

EN Lavastone grill, module 1/1, grid in cast iron "double sided"-TOP-
- Cooking grid (2 pcs) (meat/fish), dimensions 660x510 mm, 33,66 dm2. - 2 independent cooking zones.

ES Grill piedra de lava, módulo 1/1, rejilla en hierro fundido «de doble cara»-TOP-
- Rejilla (2 pcs) de cocción (carne/pescado), dimensiones 660x510 mm, 33,66 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.





Ⓜ Grill a vapore elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Ripiano (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Griglia di cottura in ghisa, reversibile (carne / pesce), munita di bordo anti-schizzi su 3 lati (3 mm) in acciaio inossidabile.
- Cassetto(i) ad acqua estraibile(i) e amovibile(i) in acciaio inossidabile AISI 304 è posizionato (sono posizionati) sulla facciata anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze in acciaio inossidabile, posizionate sotto la griglia di cottura. Regolazione con commutatore.

Ⓔ Electric Steam grills

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron grid, reversible (meat/fish), provided with an anti-splash edge on 3 sides (3 mm) in stainless steel.
- Extractable water drawer(s) and removable in stainless steel AISI 304 is positioned on the front panel of the machine.
- Electric heating by stainless steel heating elements, placed under the cooking grate. Regulation by switch.

Ⓔ Grills vapor eléctricos

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Rejilla de cocción en hierro fundido, reversible (carne/pescado), provista de una faja antisalpicaduras en 3 lados (3 mm) en acero inox.
- Cajón(es) de agua extraíble(s) y desmontable(s) en acero inox AISI 304 está(n) colocado(s) en la parte delantera del aparato.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias en acero inox, colocadas debajo de la rejilla de cocción. Ajuste mediante conmutador.



TOP
15/10



ADVANTAGE

Ⓜ Grazie ai nostri grill a vapore, le vostre grigliate saranno un successo... la cottura grill con il rilascio del vapore grazie all'acqua presente nel(i) cassetto(i) inferiore(i) durante la cottura, renderanno le vostre grigliate gustose e morbide. I cassetti ad acqua permetteranno inoltre di attenuare lo sprigionamento del fumo!

Ⓔ Enjoy exceptional grilling with our steam grills, cooking on the grill where the steam is released by the water that is placed in the lower drawer (s) during cooking, will make your grills juicy and soft. The water drawer (s) also prevent the strong smoke dissipation!

Ⓔ Realice parrilladas excepcionales con nuestros grills vapor, la cocción grill con el vapor liberado por el agua colocada en el (los) cajón(es) inferior(es) durante la cocción, hace sus parrilladas succulentas y suaves a la vez. Asimismo, ¡los cajones de agua también permiten atenuar la emisión de humo



E7/GVQA4

3 045,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 6 400-230/3N 50-60Hz

Ⓜ Griglia elettrica a vapore, griglia in ghisa "double face", modulo 1/2
- Griglia di cottura in acciaio inox, dimensioni 352x475 mm, 16,72 dm2.

Ⓔ Electric steam grill, module 1/2, grid in cast iron "double sided"
- Cooking grid (meat/fish), dimensions 352x475 mm, 16,72 dm2.

Ⓔ Parrilla eléctrica de vapor, parrilla de hierro fundido "doble cara", módulo 1/2
Rejilla de cocción (carne/pescado), dimensiones 352x475 mm, 16,72 dm2.



E7/GVQA8

4 816,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

Ⓜ Griglia elettrica a vapore, griglia in ghisa "double face", modulo 1/1
- Griglia (2 pezzi) di cottura (carne/pesce), dimensioni 704 x 475 mm, 33,44 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.

Ⓔ Electric steam grill, module 1/1, grid in cast iron "double sided"
- Cooking grid (2 pcs) (meat/fish), dimensions 704x475 mm, 33,44 dm2.
- 2 independent cooking zones.

Ⓔ Parrilla eléctrica de vapor, parrilla de hierro fundido "doble cara", módulo 1/1
- Rejilla (2 pcs) de cocción (carne/pescado), dimensiones 704x475 mm, 33,44 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.





TOP
15/10



ADVANTAGE

IT La vasca in acciaio inox AISI 304 18/10 ad alta conducibilità termica, vi permetterà di soffriggere, friggere, arrostiti,...e anche cucinare in acqua in tutta tranquillità! Al momento del ribaltamento, il particolare design della vasca vi permetterà un trasferimento sicuro degli alimenti e permetterà anche una pulizia igienica al 100%.

EN The tank is made of stainless steel AISI 304 18/10 with high thermal conductivity, allows for frying, baking, roasting, ... and even to boil with water in peace! When hatching the tank, the specific concept of the tank allows you to transfer all ingredients in safety and to do a 100% hygienic cleaning.

ES La cuba de acero inoxidable AISI 304 18/10 de alta conductividad térmica, le permitirá saltear, freír, asar,...e incluso cocinar en agua con toda tranquilidad!! En el momento de la inclinación, el diseño particular de la cuba le permitirá una transferencia segura de alimentos y también permitirá una limpieza 100% higiénica.

IT Saltiere ribaltabile elettrico

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Ripiano (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Coperchio superiore del recipiente su perni con "molla a torsione" in acciaio inossidabile che permette una chiusura e un'apertura graduale, con impugnatura ergonomica frontale realizzata in acciaio inossidabile.
- Recipiente ribaltabile realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, spessore (13 mm) ad alta conducibilità termica, con cunei e angoli interni arrotondati per una manutenzione facile e igienica. Un rubinetto d'acqua che permette il riempimento del recipiente è fissato sul ripiano superiore, con il comando posizionato sulla facciata anteriore.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile, posizionate sotto il recipiente (cottura uniforme sull'intera superficie del recipiente). Regolazione della temperatura da 50°C a 300°C, con termostato.

EN Electric tipping frying pans

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- The cover of the tank is on hinges with "torsion spring" in stainless steel, allowing a gradual closing and opening, provided with an ergonomic front handle made of stainless steel.
- Tilting tank made of stainless steel AISI 304 thickness (13 mm) with high thermal conductivity, corners with rounded interior angles for easy and hygienic maintenance. A water tap for filling up is fixed on the upper top, with the control positioned on the front.
- Electric heating, by armored resistors in stainless steel, positioned under the tank (uniform cooking on the whole surface of the tank). Temperature regulation from 50°C to 300°C, by thermostat.

ES Sartén basculante eléctrica

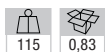
- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Tapa superior de la cuba sobre bisagras con «resorte de torsión» en acero inox, que permite un cierre y una apertura gradual, provista de un mango ergonómico frontal realizado en acero inox.
- Cuba basculante realizada en acero inox AISI 304 espesor (13 mm) con una conductividad térmica alta, esquinas y ángulos interiores redondeados para un mantenimiento sencillo e higiénico. En la parte superior se ha fijado un grifo de agua que permite el llenado, con el mando colocado en la parte delantera.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas en acero inox, colocadas debajo de la cuba (cocción uniforme en toda la superficie de la cuba). Ajuste de la temperatura de 50°C a 300°C, mediante termostato.

STAINLESS
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



1000 Kcal/h = 1,16 kW

E7/BRI8

5 046,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica ribaltabile con vasca inox, capacità 60 litri

- Vasca dimensioni 710x480xh150 mm, superficie di 34 dm².
- Ribaltamento della vasca con volante manuale.

EN Electric bratt pan, stainless steel tank, 60 liters

- Tank dimensions 710x480xh150 mm, area of 34 dm².
- Tilting of the tank by a handwheel.

ES Sartén eléctrica basculante cuba inox, 60 litros

- Cuba dimensiones 710x480xh150 mm, superficie de 34 dm².
- Basculación de la cuba mediante un volante manual.



IT Saltiere ribaltabile a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Ripiano (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Coperchio superiore del recipiente su perni con "molla a torsione" in acciaio inossidabile che permette una chiusura e un'apertura graduale, con impugnatura ergonomica frontale realizzata in acciaio inossidabile.
- Recipiente ribaltabile realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, spessore (13 mm) ad alta conducibilità termica, con cunei e angoli interni arrotondati per una manutenzione facile e igienica. Un rubinetto d'acqua che permette il riempimento del recipiente è fissato sul ripiano superiore, con il comando posizionato sulla facciata anteriore.
- Riscaldamento a gas tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per mezzo di valvola termostatica da 90 a 300°C (temperatura uniforme su tutto il fondo del recipiente), accensione con fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.

EN Gas tipping frying pans

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- The cover of the tank is on hinges with "torsion spring" in stainless steel, allowing a gradual closing and opening, provided with an ergonomic front handle made of stainless steel.
- Tilting tank made of stainless steel AISI 304 thickness (13 mm) with high thermal conductivity, corners with rounded interior angles for easy and hygienic maintenance. A water tap for filling up is fixed on the upper top, with the control positioned on the front.
- Gas heating, by burners in stainless steel with stabilized flame, regulation by thermostatic valve 90 to 300°C (uniform temperature on the bottom of the tank), ignition for pilot light and safety system by thermocouple, piezo-electric device.

ES Sartén basculante gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Tapa superior de la cuba sobre bisagras con «resorte de torsión» en acero inox, que permite un cierre y una apertura gradual, provista de un mango ergonómico frontal realizado en acero inox.
- Cuba basculante realizada en acero inox AISI 304 espesor (13 mm) con una conductividad térmica alta, esquinas y ángulos interiores redondeados para un mantenimiento sencillo e higiénico. En la parte superior se ha fijado un grifo de agua que permite el llenado, con el mando colocado en la parte delantera.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en acero inox con llama estabilizada, ajuste mediante válvula termostática 90 a 300°C (temperatura uniforme en todo el fondo de la cuba), encendido con llama piloto y sistema con termopar de seguridad, dispositivo piezoeléctrico.



TOP
15/10



ADVANTAGE

IT Il recipiente realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 ad alta conducibilità termica vi permetterà di saltare, cuocere, arrostiture... e addirittura cuocere al vapore in tutta tranquillità!! Quando si decide di ribaltare il recipiente, la particolare concezione del recipiente vi permetterà di trasferire gli alimenti in tutta sicurezza oltre a una manutenzione al 100% igienica.

EN The tank made of stainless steel AISI 304 18/10 with high thermal conductivity, will allow you to sauté, fry, roast,... and even cook in water in complete peace of mind ! At the moment of tilting, the particular design of the tank will allow a safe transfer of food and will also allow a 100% hygienic cleaning.

ES La cuba realizada en inox AISI 304 18/10 con una conductividad térmica alta, le permitirá saltar, guisar, asar,... ¡¡¡E incluso hervir en agua con total tranquilidad!!! En el momento de la basculación, la concepción especial de la cuba le permitirá un traslado de los alimentos con total seguridad y también una limpieza 100% higiénica.



STAINLESS
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G7/BR18

5 371,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 11610

IT Brasiera gas ribaltabile con vasca inox, capacità 60 litres

- Vasca dimensioni 710x480xh150 mm, superficie di 34 dm2.
- Ribaltamento della vasca con volante manuale.

EN Gas tumbling frying pan, basin stainless steel, 60 lit.

- Basin dimensions 710x480xh150 mm., surface 34 dm2.
- Tumbling of the basin through a manual lever.

ES Sartén gas basculante cuba inox, 60 litros

- Cuba dimensiones 710x480xh150 mm, superficie de 34 dm2.
- Basculación de la cuba mediante un volante manual.





TOP
15/10

page 108



ADVANTAGE

IT Cottura uniforme e a temperatura corretta grazie al recipiente a doppio involucro. Di serie con indicatore di sorveglianza del livello dell'acqua del doppio involucro e rubinetto di svuotamento smontabile che permette una lubrificazione e una manutenzione senza l'uso di particolari strumenti. RIPIANO con ampia imbutitura periferica che permette la raccolta di liquidi e condensato.

EN Uniform cooking at a good temperature thanks to the double-walled tank. Standard with control monitoring for the water level in the double wall and removable drain faucet, lubrication and maintenance without tools. With all-around deep-drawn TOP, in order to absorb liquids and condensation.

ES Cocción uniforme y a buena temperatura gracias a la cuba con revestimiento doble. De serie con indicador luminoso de supervisión del nivel de agua del revestimiento doble y grifo de descarga desmontable que permite un engrase y un mantenimiento sin herramientas. TOP con un embutido grande periférico que permite la recogida de líquidos y condensado.

IT Marmitta elettrica

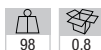
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente «punzonato» realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, fondo in acciaio inossidabile AISI 316 (spessore fondo del recipiente 30/10 mm, spessore pareti laterali 20/10 mm), resistente alla corrosione dovuta al sale e all'usura, munito di sistema di ribaltamento amovibile per proteggere la valvola di svuotamento, cunei e angoli interni arrotondati. Rubinetto d'acqua che permette il riempimento del recipiente.
- Coperchio «punzonato», perni con «molla a torsione» che permette una chiusura e un'apertura graduale, con impugnatura ergonomica.
- Riscaldamento indiretto, recipiente a doppio involucro, riempimento con acqua per mezzo di rubinetto, un secondo per eventuale eccesso, indicatore di sorveglianza e rubinetto di svuotamento. Controllo della pressione del doppio involucro a 0,5 bar tramite pressostato, dispositivo di sicurezza con manometro e valvola di sicurezza di pressione posizionata sopra la parte superiore.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze a immersione nel doppio involucro, regolazione tramite un commutatore da 4 posizioni.

EN Marmite électrique

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Tank "stamped" in stainless steel AISI 304, bottom in stainless steel AISI 316 (bottom of the tank in 30/10 mm thickness, side walls in 20/10 mm thickness), resistant to salt corrosion and wear, provided with a removable strainer for protection of the drain valve, corners with rounded interior angles. Water tap for filling up the tank.
- "Stamped" cover, hinges with "torsion spring" for a gradual opening and closing, equipped with an ergonomic side-handle.
- Indirect heating, double-walled tank, water filling by a tap, a second serving as overflow, monitoring light and drain faucet. Control of the pressure of the double wall at 0.5 bar by pressure switch, safety device with manometer and vacuum valve placed above the top.
- Electric heating by immersion elements in the double wall, regulation by a 4-position switch.

ES Marmita eléctrica

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba «embutida» realizada en acero inox AISI 304, fondo en acero inox AISI 316 (fondo de la cuba de 30/10 mm de espesor, paredes laterales de 20/10mm de espesor), resistente a la corrosión de la sal y del desgaste, provista de un tamiz extraíble para la protección de la válvula de descarga, esquinas y ángulos interiores redondeados. Grifo de agua que permite el llenado de la cuba.
- Tapa «embutida», bisagras con «resorte de torsión» que permite un cierre y una apertura gradual, provista de un mango ergonómico.
- Calentamiento indirecto, cuba con revestimiento doble, relleno de agua mediante un grifo, un segundo que hace la función de demasiado lleno, indicador luminoso de supervisión y grifo de descarga. Control de la presión del revestimiento doble a 0,5 bar mediante presostato, dispositivo de seguridad con manómetro y válvula de depresión colocado por encima del top.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias de inmersión en el revestimiento doble, ajuste mediante conmutador de 4 posiciones.



E7/M50I7

7 361,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920

kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

IT Marmitta tonda elettrica 50 litri, riscaldamento indiretto

- Diametro della vasca 400 mm, profondità 420 mm.
- Rubinetto di scarico di 6/4".

EN Electric boiling pan 50 liters - indirect heating

- Diameter of the tank 400 mm, depth 420 mm.
- Drain faucet of 6/4".

ES Marmita redonda eléctrica 50 litros, calentamiento indirecto

- Diámetro de la cuba 400 mm, profundidad 420 mm.
- Grifo de descarga de 6/4".



IT Marmitta gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente «punzonato» realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, fondo in acciaio inossidabile AISI 316 (spessore fondo del recipiente 30/10 mm, spessore pareti laterali 20/10 mm), resistente alla corrosione dovuta al sale e all'usura, munito di sistema di ribaltamento amovibile per proteggere la valvola di svuotamento, cunei e angoli interni arrotondati. Rubinetto d'acqua che permette il riempimento del recipiente.
- Coperchio «punzonato», perni con «molla a torsione» che permette una chiusura e un'apertura graduale, con impugnatura ergonomica.
- Riscaldamento indiretto, recipiente a doppio involucro, riempimento con acqua per mezzo di rubinetto, un secondo per eventuale eccesso, indicatore di sorveglianza e rubinetto di svuotamento. Controllo della pressione del doppio involucro a 0,5 bar tramite pressostato, dispositivo di sicurezza con manometro e valvola di sicurezza di pressione posizionata sopra la parte superiore.
- Riscaldamento a gas, tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della fiamma tramite valvola, accensione tramite fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.

EN Gas boiling pan

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Tank "stamped" in stainless steel AISI 304, bottom in stainless steel AISI 316 (bottom of the tank in 30/10 mm thickness, side walls in 20/10 mm thickness), resistant to salt corrosion and wear, provided with a removable strainer for protection of the drain valve, corners with rounded interior angles. Water tap for filling up the tank.
- "Stamped" cover, hinges with "torsion spring" for a gradual opening and closing, equipped with an ergonomic side-handle.
- Indirect heating, double-walled tank, water filling by a tap, a second serving as overflow, monitoring light and drain faucet. Control of the pressure of the double wall at 0.5 bar by pressure switch, safety device with manometer and vacuum valve placed above the top.
- Gas heating, by stainless steel burners with stabilized flame, regulation by valve, ignition by pilot light and safety system by thermocouple, piezo-electric device.

ES Marmita de gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba «embutida» realizada en acero inox AISI 304, fondo en acero inox AISI 316 (fondo de la cuba de 30/10 mm de espesor, paredes laterales de 20/10mm de espesor), resistente a la corrosión de la sal y del desgaste, provista de un tamiz extraíble para la protección de la válvula de descarga, esquinas y ángulos interiores redondeados. Grifo de agua que permite el llenado de la cuba.
- Tapa «embutida», bisagras con «resorte de torsión» que permite un cierre y una apertura gradual, provista de un mango ergonómico.
- Calentamiento indirecto, cuba con revestimiento doble, relleno de agua mediante un grifo, un segundo que hace la función de demasiado lleno, indicador luminoso de supervisión y grifo de descarga. Control de la presión del revestimiento doble a 0,5 bar mediante presostato, dispositivo de seguridad con manómetro y válvula de depresión colocado por encima del top.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en inox con llama estabilizada. Ajuste de la llama de los quemadores, mediante una válvula de gas, encendido con llama piloto y sistemas de seguridad mediante termopar, dispositivo piezoeléctrico.



TOP
15/10



page 108



ADVANTAGE

IT Cottura uniforme e a una buona temperatura grazie alla vasca a doppia parete. Di serie con indicatore di monitoraggio del livello dell'acqua della doppia parete e valvola di scarico rimovibile per la lubrificazione e la manutenzione senza attrezzi. TOP con ampio stampo periferico per la raccolta di liquidi e condensati. A richiesta: coperchio a doppia parete.

EN Uniform cooking at a good temperature thanks to the double-walled tank. Standard with control monitoring for the water level in the double wall and removable drain faucet, lubrication and maintenance without tools. With all-around deep-drawn TOP, in order to absorb liquids and condensation.

ES Cocción uniforme y a buena temperatura gracias al tanque con doble pared. Estándar con indicador de monitoreo de nivel de agua de la doble pared y válvula de drenaje extraíble para lubricación y mantenimiento sin herramientas. TOP con amplio relieve periférico para recolección de líquidos y condensados. Bajo pedido: tapa con doble pared.



G7/M50I7

6 949,00 EUR

mm : 700x700(730)xh850/920 kcal/h : 10750

IT Marmitta tonda gas 50 litri, riscaldamento indiretto

- Diametro della vasca 400 mm, profondità 420 mm.
- Rubinetto di scarico di 6/4".

EN Gas boiling pan 50 liters - indirect heating

- Tank diameter 400 mm, deep 420 mm.
- Drain tap 6/4".

ES Marmita redonda gas 50 litros, calentamiento indirecto

- Diámetro de la cuba 400 mm, profundidad 420 mm.
- Grifo de descarga de 6/4".





TOP
15/10



IT Bagnomaria elettrico

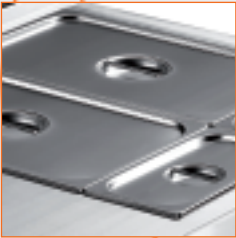
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, martinetti regolabili.
- Parte superiore a tenuta stagna (15/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 304 saldato (in modo continuo), con tutti i cunei e gli angoli interni arrotondati, un rubinetto di svuotamento (a sfera) è posizionato sulla facciata anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile, posizionate sotto il fondo del recipiente, all'esterno. Interruttore ON/OFF, regolazione della temperatura da 30°C a 90°C, con termostato.

EN Electric bain marie

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable jacks.
- Waterproof top (15/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- "Pressed" tank in stainless steel AISI 304 welded (continuous), with all corners and interior corners rounded, a drain valve (bullet) is placed on the front of the unit.
- Electric heating, by armoured elements in stainless steel, placed under the bottom of the tank, at the outside. ON/OFF switch, regulation of temperature from 30°C to 90°C, by thermostat.

ES Baño maría eléctrico

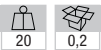
- Realización en acero inox AISI 304, cilindros regulables.
- Top estanco (15/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba «embutida» en acero inox AISI 304 soldada (continuamente), con todas las esquinas y ángulos interiores redondeado: grifo de descarga (de bola) colocado sobre la parte delantera del aparato.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas en acero inox, colocadas debajo del fondo de la cuba, en el exterior. Interruptor ON/OFF, ajuste de la temperatura de 30°C a 90°C, mediante termostato.



GASTRONORM



10



E7/BM4T

1 151,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico GN 1/1 h150 mm -TOP-

- Dimensioni vasca : 310x510xh160mm, per vasche GN fino a 150 mm.
- NB: consegnato senza teglie gastronorm.



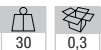
EN Electric bain-marie GN 1/1 depth 150 mm -Top-

- Tank dimensions: 310x510xh160mm, for GN containers up to 150 mm.
- NB : delivered without gastronorm containers.

ES Baño maría eléctrico GN 1/1 a 150 mm -Top-

- Dimensiones de la cuba: 310x510xh160mm, para las cubetas de GN hasta 150 mm.
- NB : se entrega sin cubetas gastronómicos.

1/3
1/3
1/3



E7/BM8T

1 774,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 3 230/1N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico GN 2/1 h150 mm -TOP-

- Dimensioni vasca : 630x510xh160mm, per vasche GN fino a 150 mm.
- NB : consegnato senza teglie gastronorm.



EN Electric bain-marie GN 2/1 h 150 mm -Top-

- Tank dimensions: 630x510xh160mm, for GN containers up to 150 mm.
- NB : delivered without gastronorm containers.

ES Baño María eléctrico GN 2/1a 150 mm -Top-

- Dimensiones de la cuba: 630x510xh160mm, para las cubetas de GN hasta 150 mm.
- NB : se entrega sin cubetas gastronómicos.

1/3	1/3
1/3	1/3
1/3	1/3



TOP
15/10



N7/P1T

251,00 EUR

mm : 100x700(730)xh250/320

- IT Elemento neutro di compensazione -TOP -
- EN Neutral element with working area -Top-
- ES Elemento neutro de compensación -Top-



page 105



N7/P2T

341,00 EUR

mm : 200x700(730)xh250/320

- IT Elemento neutro di compensazione -TOP -
- EN Neutral element with working area -Top-
- ES Elemento neutro de compensación -Top-



TOP
15/10

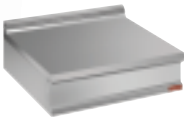


N7/PT4T

573,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

- IT Elemento neutro di lavoro, modulo 1/2 -TOP-
- EN Neutral element with working area, module 1/2 -TOP-
- ES Elemento neutro de trabajo, módulo 1/2 -TOP-



N7/PT7T

705,00 EUR

mm : 700x700(730)xh250/320

- IT Elemento neutro di lavoro, modulo 1/1 -TOP-
- EN Neutral element with working area, module 1/1 -TOP-
- ES Elemento neutro de trabajo, módulo 1/1 -TOP-



TOP
15/10



N7/PTC4T

739,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

- IT Elemento neutro di lavoro, modulo 1/2, con cassetto -TOP-
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, martinetti regolabili.
- Cassetto scorrevole su guide estraibili, contenitori GN alti 150 mm.
- EN Neutral element , module 1/2, with drawers -Top-
- Made of stainless steel AISI 304, adjustable jacks.
- Drawer sliding on removable slides, Trays GN h150 mm.
- ES Elemento neutro de trabajo, módulo 1/2, con cajón -TOP-
- Realización en acero inox AISI 304, cilindros regulables.
- Cajón deslizante sobre guías extraíble, cubetas GN h150 mm.



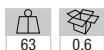
05



- IT Basamenti refrigerati con cassetti, Gastronorm
- EN Refrigerated bases with drawers, Gastronorm
- ES Basamentos refrigerados con cajones, Gastronorm



OVEN GN 2/1



G7/FB8

1 853,00 EUR

mm : 800x700xh600

kcal/h : 5160

IT Base con forno a gas GN 2/1

- Capacità GN 2/1 (560x660xh310 mm). Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Sede del forno e sportello a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile. Riscaldamento a gas con bruciatori orizzontali, a fiamme stabilizzate, 1 griglia in dotazione. Regolazione tramite valvola termostatica temperatura da 150°C a 290°C.

EN Base oven gas GN 2/1

- Capacity GN 2/1 (560x660xh310 mm). Made in stainless steel AISI 304. Enclosure of the oven as well as the double-walled door (stamped) made of stainless steel and provided with thermal insulation, lateral guides on 3 levels. Oven door on spring hinges. Gas heating by horizontal burners, with stabilized flames, provided with 1 grid. Control by thermostatic valve T° 150°C to 290°C.

ES Base con horno gas GN 2/1

- Capacidad GN 2/1, 560x660xh310 mm. Realización en acero inox AISI 304. Interior del horno, así como la puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles. Puerta del horno en bisagras con muelle, manilla en acero inox. Calentamiento gas mediante quemadores horizontales, con llamas estabilizadas, con 1 rejilla suministrada en dotación. Ajuste mediante válvula termostática T° 150°C a 290°C.



OVEN GN 2/1



E7/FB8

1 853,00 EUR

mm : 800x700xh600

kW : 5,3

400-230/3N 50-60Hz

IT Base con forno elettrico GN 2/1

- Capacità GN 2/1, 560x660xh310 mm. Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Sede del forno e sportello a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile. Riscaldamento elettrico con resistenza in acciaio inossidabile, posizionata sotto la suola e nella volta del forno, 1 griglia in dotazione. Regolazione da 50°C a 290°C.

EN Base oven with electric oven GN 2/1

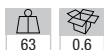
- Capacity GN 2/1, 560x660xh310 mm. Made in stainless steel AISI 304. Enclosure of the oven as well as the double-walled door (stamped) made of stainless steel and provided with thermal insulation, lateral guides on 3 levels. Oven door on spring hinges. Electric resistance heating in stainless steel, placed under the floor and in the vault of the oven, provided with 1 grid. Regulation from T° 50°C to 290°C.

ES Base con horno eléctrico GN 2/1

- Capacidad GN 2/1, 560x660xh310 mm. Realización en acero inox AISI 304. Interior del horno, así como la puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles. Puerta del horno en bisagras con muelle, manilla en acero inox. Calentamiento eléctrico mediante resistencia en acero inox, colocada debajo de la base y en la parte superior del horno, 1 rejilla suministrada en dotación. Ajuste mediante T° 50°C a 290°C.



CONVECTION OVEN GN 1/1



E7/FVB8

1 735,00 EUR

mm : 800x700xh600

kW : 2,6

230/1N 50-60Hz

IT Base con forno elettrico GN 1/1

- Capacità GN 2/1, 560x660xh310 mm. Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Sede del forno e sportello a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile. Riscaldamento con 3 resistenze circolari in acciaio inossidabile, associate a una ventola. Regolazione da 70°C a 270°C, con termostato, 1 griglia in dotazione.

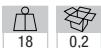
EN Base oven with electric oven GN 1/1

- Capacity GN 1/1 (560x370xh320 mm). Made in stainless steel AISI 304. Enclosure of the oven as well as the double-walled door (stamped) made of stainless steel and provided with thermal insulation, lateral guides on 3 levels. Oven door on spring hinges, stainless steel handle. Heating by 3 circular stainless steel resistors, coupled with a ventilator. Regulation from 70 ° C to 270 ° C, by thermostat, provided with 1 grid.

ES Base con horno eléctrico de convección GN 1/1

- Capacidad GN 1/1, 560x370xh320 mm. Realización en acero inox AISI 304. Interior del horno, así como la puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles. Puerta del horno en bisagras con muelle, manilla en acero inox. Calentamiento mediante 3 resistencias circulares en inox, conectadas a un ventilador. Ajuste de 70°C a 270°C.





N7/BA4-R

512,00 EUR

mm : 400x595xh600

IT Base aperta, su piedini inox regolabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Con mensola bassq. Spazio posteriore che permette un facile raccordo.



EN Open base on removable feet in stainless steel

- Made in stainless steel AISI 304. Adjustable feet in stainless steel.
- With low shelf. Rear space for easy connection

ES Base abierta en pies inox ajustables

- Realización en acero inox AISI 304. Pies ajustables en inox.
- Con estante bajo. Espacio trasero que permite una conexión sencilla.



N7/BA7-R

562,00 EUR

mm : 700x595xh600

IT Base aperta, su piedini inox regolabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Con mensola bassq. Spazio posteriore che permette un facile raccordo.



EN Open base on removable feet in stainless steel

- Made in stainless steel AISI 304. Adjustable feet in stainless steel.
- With low shelf. Rear space for easy connection.

ES Base abierto sur pies inox reglables

- Realización en acero inox AISI 304. Pies ajustables en inox.
- Con estante bajo. Espacio trasero que permite una conexión sencilla.



N7/BA8-R

591,00 EUR

mm : 800x595xh600

IT Base aperta, su piedini inox regolabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Con mensola bassq. Spazio posteriore che permette un facile raccordo.



EN Open base on removable feet in stainless steel

- Made in stainless steel AISI 304. Adjustable feet in stainless steel.
- With low shelf. Rear space for easy connection.

ES Base abierto sur pies inox reglables

- Realización en acero inox AISI 304. Pies ajustables en inox.
- Con estante bajo. Espacio trasero que permite una conexión sencilla.



N7/BA11-R

644,00 EUR

mm : 1100x595xh600

IT Base aperta, su piedini inox regolabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Con mensola bassq. Spazio posteriore che permette un facile raccordo.

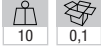


EN Open base on removable feet in stainless steel

- Made in stainless steel AISI 304. Adjustable feet in stainless steel.
- With low shelf. Rear space for easy connection.

ES Base abierto sur pies inox reglables

- Realización en acero inox AISI 304. Pies ajustables en inox.
- Con estante bajo. Espacio trasero que permite una conexión sencilla.



N7/BA2C-R

534,00 EUR

mm : 200x595xh600

IT Base chiusa su piedini inox regolabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304. Piedini regolabili in acciaio inossidabile.



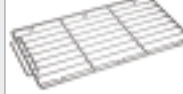
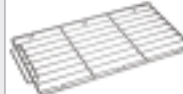
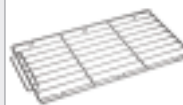
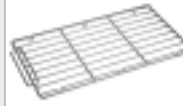
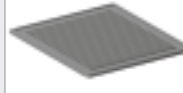
EN Closed base on removable feet in stainless steel

- Made in stainless steel AISI 304. Adjustable feet in stainless steel.

ES Base cerrado sur pies inox reglables

- Realización en acero inox AISI 304. Pies ajustables en inox.

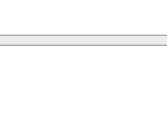
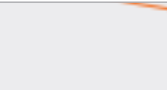


 A7/FLD 125,00 EUR mm : 735x3xh75 ① Finitura laterale (destra) ② Lateral finishing (right) ③ Acabado lateral (derecha)	 A7/KCH7-R 482,00 EUR mm : 530x595xh50 - kW : 1,6 - 230/1N 50-60Hz ① Kit scaldante per modulo 700 mm (-NR) ② Heating kit for module 700mm ③ Kit calentador para módulo 700mm INCLUDED: 2x A7/GLA 1x A7/GF11-R
 A7/FLS 125,00 EUR mm : 735x3xh75 ① Finitura laterale (sinistra) ② Lateral finishing (left) ③ Acabado lateral (izquierda)	 A7/GF11-R 53,00 EUR mm : 325x590xh30 ① Griglia mobile 400 mm (-NR) ② Grid cupboard 400 mm ③ Rejilla por armario 400 mm NB: SUPPLEMENTARY
 A7/PB4 162,00 EUR mm : 390x50xh420 ① Porta (destra o sinistra) per base 400 mm ② Door for base (left or right) 400 mm ③ Puerta para base (derecha o izquierda) 400 mm	 A7/GF21-R 65,00 EUR mm : 530x590xh30 ① Griglia mobile 700 mm (-NR) ② Grid cupboard 700 mm ③ Rejilla armario 700 mm NB: SUPPLEMENTARY
 A7/PB7 273,00 EUR mm : 690x50xh420 ① Porte per base 700 mm ② Doors for base 700 mm ③ Puertas para basamento 700 mm	 A7/GFV7 52,00 EUR mm : 320x530xh ① Griglia GN 1/1 per forno a convezione ② GN 1/1 grid for convection oven ③ Rejilla GN 1/1 para horno a convección NB: SUPPLEMENTARY
 A7/PB8 281,00 EUR mm : 790x50xh420 ① Porte per base 800 mm ② Doors for base 800 mm ③ Puertas para basamento 800 mm	 A7/GF21 65,00 EUR mm : 530x650xh ① Griglia GN 2/1 per forno ② Grid GN 2/1 oven ③ Rejilla GN 2/1 por horno NB: SUPPLEMENTARY
 A7/PB11 421,00 EUR mm : 1090x50xh420 ① Porte per base 1100 mm ② Doors for base 1100 mm ③ Puertas para basamento 1100 mm	 A7/PL1B-X 315,00 EUR mm : 334x298xh20 ① Piastra liscia acciaio inossidabile 1 bruciatore ② Flat plate stainless steel 1 burner ③ Plancha lisa acero inoxidable 1 quemador
 A7/K2C1-R 531,00 EUR mm : 400x530xh420 ① Blocco 2 cassetti GN 1/1 (h.100 mm) ② Unity of 2 drawers GN 1/1 (h.100 mm) ③ 2 cajones GN 1/1 (h.100 mm) For: N7/BA4-R	 A7/PR1B-X 391,00 EUR mm : 334x298xh20 ① Piastra rigata acciaio inossidabile 1 bruciatore ② Ribbed plate stainless steel 1 burner ③ Plancha ranurada acero inoxidable 1 quemador
 A7/K2C2-R 626,00 EUR mm : 700x590xh420 ① Blocco 2 cassetti GN 2/1 (h.100 mm) ② 2 drawers GN 2/1 (h.100 mm) ③ 2 cajones GN 2/1 (h.100 mm) For: N7/BA7-R	 A7/GPCX 71,00 EUR mm : 330x300xh50 ① Griglia in ghisa smaltata per fiamma vivace 7 kW ② Cast iron grid 7 kW ③ Rejilla de hierro 7 kW NB: SUPPLEMENTARY
 A7/GLA 35,00 EUR mm : 585x200xh385 ① Guida laterale (destra o sinistra) per mobile ② Side slides (L or R) for cupboard ③ Guia lateral (DX u GX) para armario NB: The piece	 A7/GRC 38,00 EUR mm : 260x260xh10 ① Riduzione per griglia fiamma vivace ② Reduction for grate ③ Reducción para los quemadores de la parrilla NB: SUPPLEMENTARY
 A7/KCH4-R 342,00 EUR mm : 230x595xh50 - kW : 0,8 - 230/1N 50-60Hz ① Kit scaldante per modulo 400 mm (-NR) ② Heating kit for module 400 mm ③ Kit calentador para módulo 400 mm INCLUDED: 2x A7/GLA 1x 7/GF11-R	 A7/CWT-7 455,00 EUR mm : 650x650xh600 ① Colonna d'acqua, 4 bruciatori / piastre "TOP" ② Water column, 4 burners / plates "TOP" ③ Columna de agua, 4 quemadores / placas "TOP" For : MODULE 700 mm

	A7/CWT-4/11 455,00 EUR mm : 650x650xh600 ① Colonna d'acqua, 2 o 6 bruciatori/piastre "TOP" ② Water column, 2 or 6 burners / plates "TOP" ③ Columna de agua, 2 o 6 quemadores / placas "TOP" For : MODULE 400/1100 mm		A7/CC-4 125,00 EUR ① Coperchio per cuocipasta - modulo da 400 mm ② Cover pasta cooker - module 400mm ③ Tapa de cocedor de pasta - módulo de 400 mm
	A7/CWMB-7 455,00 EUR mm : 320x10xh490 ① Colonna d'acqua, 4 bruciatori / piastre con forno ② Water column, 4 burners / plates with oven ③ Columna de agua, 4 quemadores / placas con horno For : MODULE 700 mm		A7/CC-7 143,00 EUR ① Coperchio per cuocipasta - modulo da 700 mm ② Cover pasta cooker - module 700 mm ③ Tapa de cocedor de pasta - módulo de 700 mm
	A7/CWMB-11 455,00 EUR mm : 320x10xh490 ① Colonna d'acqua, 6 bruciatori / piastre forno/armadio ② Water column, 6 burners / plates oven/cabinet ③ Columna de agua, 6 quemadores / placas horno/armario For : MODULE 1100 mm		A7/SPL-6 61,00 EUR ① Sacchetto di pietra lavica da 6 kg (1/2 modulo) ② 6 kg lava stone bag (1/2 module) ③ Bolsa de piedra de lava de 6 kg (1/2 módulo) NB: SUPPLEMENTARY
	A7/2PB-1X 225,00 EUR mm : 490x295xh215 ① Cestello per cuocipasta, maniglie laterali ② Basket pasta cooker, lateral handles ③ Cesta cocedor de pasta, asideros		A7/PT1/1-E 113,00 EUR mm : 260x295xh120 ① Cestello friggitrice elettrica -RIPIANO- (cestello grande) ② Basket electric fryer -TOP- (big basket) ③ Cesta freidora eléctrica TOP- (cesta grande) NB: SUPPLEMENTARY
	A7/2PS-1X 173,00 EUR mm : 300x325xh215 ① Cestello per cuocipasta, 2 maniglie laterali ② Basket pasta cooker, 2 lateral handles ③ Cesta cocedor de pasta, 2 asideros		A7/PT1/2-E 113,00 EUR mm : 120x295xh120 ① Cestello friggitrice elettrica -RIPIANO- (1/2 cestello) ② Basket electric fryer -TOP- (1/2 basket) ③ Cesta freidora eléctrica TOP- (1/2 cesta) NB: SUPPLEMENTARY
	A7/1P-2X 100,00 EUR mm : 145x295xh215 ① Cestello per cuocipasta, avec maniglia frontale ② Basket for pasta cooker, frontal handle ③ Cesta cocedor de pasta, asidero frontal		A7/PT1/1-G 113,00 EUR mm : 225x280xh115 ① Cestello friggitrice elettrica -RIPIANO- (cestello grande) ② Basket gas fryer -TOP- (big basket) ③ Cesta freidora eléctrica TOP- (cesta grande) NB: SUPPLEMENTARY
	A7/1PS-3X 114,00 EUR mm : 95x295xh215 ① Cestello per cuocipasta, maniglia frontale ② Basket for pasta cooker, frontal handle ③ Cesta cocedor de pasta, asidero frontal		A7/PT1/2-G 99,00 EUR mm : 110x280xh115 ① Cestello friggitrice elettrica -RIPIANO- (1/2 cestello) ② Basket gas fryer -TOP- (1/2 basket) ③ Cesta freidora eléctrica TOP- (1/2 cesta) NB: SUPPLEMENTARY
	A7/1PB-3X 116,00 EUR mm : 165x295xh215 ① Cestello per cuocipasta, maniglia frontale ② Basket for pasta cooker, frontal handle ③ Cesta cocedor de pasta, asidero frontal		A7/PMB-1/1 99,00 EUR mm : 260x295xh120 ① Cestello per friggitrice monoblocco 13-14 litri (grande cestello) ② Basket for fryer 13-14 liters ③ Cesta para freidora 13-14 litros
	A7/1PD-6X 87,00 EUR mm : 165x145xh215 ① Cestello per cuocipasta, maniglia laterale (destra) ② Basket for pasta cooker, lateral handle (right) ③ Cesta cocedor de pasta con asidero lateral		A7/PMB-1/2 90,00 EUR mm : 120x295xh120 ① Cestello per friggitrice monoblocco 7-8 litri (1/2 cestello) ② Basket for fryer monobloc (1/2 basket) ③ Cesta para freidora monobloc (1/2 cesta) NB: SUPPLEMENTARY
	A7/1PG-6X 87,00 EUR mm : 165x145xh215 ① Cestello per cuocipasta, maniglia laterale (sinistra) ② Basket for pasta cooker, lateral handle (left) ③ Cesta cocedor de pasta, con asidero lateral		A7/CFH-F 154,00 EUR mm : 260x295xh120 ① Bacinella per olio friggitrice (complementare) ② Bowl for collecting oil from fryers (complementary) ③ Cubeta para el aceite de freidoras (complementario) NB: SUPPLEMENTARY



	A7/PF50	725,00 EUR
	H360 ① Cestello per marmitta, 50 litri ② Basket for boiling pan 50 liters ③ Cesta para marmitas 50 litros	
	A7/PF50-2	829,00 EUR
	H360 ① Cestello per marmitta 2 settori, 50 litri ② Basket for boiling pan 2x 1/2 50 liters ③ Cesta para marmitas 2x 1/2 50 litros	
	A7/KRT-40	451,00 EUR
	mm : 400 ① Kit 4 ruote, 2 con freno + 2 modulo omega 400 ② Kit 4 wheels, 2 with brake + 2 omega module 400 ③ Kit 4 ruedas, 2 con freno + 2 omega módulo 400	
	A7/KRT-70	451,00 EUR
	mm : 700 ① Kit 4 ruote, 2 con freno + 2 modulo omega 700 ② Kit 4 wheels, 2 with brake + 2 omega module 700 ③ Kit 4 ruedas, 2 con freno + 2 omega módulo 700	
	A7/KRT-80	451,00 EUR
	mm : 800 ① Kit 4 ruote, 2 con freno + 2 modulo omega 800 ② Kit 4 wheels, 2 with brake + 2 omega module 800 ③ Kit 4 ruedas, 2 con freno + 2 omega módulo 800	
	A7/C-DP	614,00 EUR
	① Coperchio marmitta realizzato a doppia parete ② Cover boiling pan made in double wall ③ Tapa marmitas hecha en doble pared	
	A7/FLV7	23,00 EUR
	mm : 60x19xh452 ① Finitura posteriore (1 pz) - verticale (zona tecnica) ② Finishing backside (1pc) - vertical (technical zone) ③ Acabado posterior (1 pz) - vertical (zona técnica) NB: THE PIECE	

	A7/MAI4	212,00 EUR
	mm : 400x70xh40 ① Porta piatti in acciaio inox, 400 mm ② Frontal stainless steel plates shelf -400mm- ③ Frontal porta platos en inox -400mm-	
	A7/MAI7	233,00 EUR
	mm : 700x70xh40	
	A7/MAI8	239,00 EUR
	mm : 800x70xh40	
	A7/MAI11	254,00 EUR
	mm : 1100x70xh40	
	A7/MAI12	283,00 EUR
	mm : 1200x70xh40	
	A7/MAI14	299,00 EUR
	mm : 1400x70xh40	
	A7/MAI15	314,00 EUR
	mm : 1500x70xh40	
	A7/PF4	35,00 EUR
	mm : 400x20xh140 ① Zoccolo frontale in inox, 400 mm ② Stainless steel frontal plinth -400mm- ③ Zócalo frontal en inox -400mm-	
	A7/PF7	43,00 EUR
	mm : 700x20xh140	
	A7/PF8	52,00 EUR
	mm : 800x20xh140	
	A7/PF11	56,00 EUR
	mm : 1100x20xh140	
	A7/PF12	65,00 EUR
	mm : 1200x20xh140	
	A7/PF14	74,00 EUR
	mm : 1400x20xh140	
	A7/PF15	78,00 EUR
	mm : 1500x20xh140	
	A7/PLD7	43,00 EUR
	mm : 570x110xh20 ① Zoccolo laterale destro ② Stainless steel right lateral plinth ③ Zócalo lateral derecho	
	A7/PLG7	43,00 EUR
	mm : 570x110xh20 ① Zoccolo laterale sinistro ② Left lateral plinth ③ Zócalo lateral izquierdo	

Modular Cooking 700+

Maxima 1700
by Diamond



TECHNOLOGY Flower Flame

(IT) Una Potenza e una precisione nella regolazione mai raggiunte!

- Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).
- Il controllo permanente della fiamma permette un gran risparmio di energia con la garanzia di aumentare il rendimento dal 60% rispetto a bruciatori classici
- 5,5 kW regolazione da 1,6 a 5,5 kW

(EN) Power and precision that's never been attained!

- Exclusive concept, allowing the burner's flame to adjust itself automatically to the diameter of the cooking pans (10 to 40 cm).
- Permanent control of the flam, which brings higher energy savings, and not to forget that these burners have a higher output (till 60 % more) then the classic burners
- 5,5 kW regulation from 1.6 till 5,5 kW

(ES) Una potencia y una precisión en la regulación jamás esperada!

- Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).
- Il controllo permanente della fiamma permette un gran risparmio di energia con la garanzia di aumentare il rendimento dal 60% rispetto a bruciatori classici.
- 5,5 kW regolazione da 1,6 a 5,5 kW

(IT) La gamma MEDIUM 1700 si distingue grazie alle sue prestazioni eccezionali, ineguagliabile nella sua categoria, e alla sua concezione compatta e robusta. Il compromesso perfetto fra performance e minimo ingombro.

Una gamma molto completa e interamente modulabile che permette sistemazioni diversi, una vera cucina cambiabile all'infinito grazie a numerosi moduli in versione TOP o Monobloc. Tantissimi accessori sono anche disponibili per curare i dettagli dell'apparecchio.

Delle attrezzature pratiche, facili da usare e un design originale permettono di realizzare una cucina sobria ed ergonomica. Tutto questo è adesso possibile con la gamma MEDIUM 1700.

(IT) Adesso è possibile mettere schiena contro schiena le attrezzature della gamma MAXIMA 2200 con quelli della gamma MEDIUM 1700. Non si può fare meglio per quanto riguarda la flessibilità!



*The largest choice of
modularity*



Ⓔ The MEDIUM 1700 range distinguished itself by its exceptional services which nothing equals in its category and also by its compact and strong design. The perfect compromise between performance and weak dimensions.

A very complete range, entirely adjustable, which allows the most diversified developments, a real kitchen à la carte, thanks to a lot of units in TOP or Monobloc.

Practical equipments, easy to use and an original design, to realize today a sober and ergonomic kitchen, it is possible with the MEDIUM 1700 range

Ⓔ La gama MEDIUM 1700 se distingue por sus prestaciones excepcionales que nada iguala en su categoría así como por su concepción compacta y robusta.

El compromiso perfecto entre realización y estorbo débil. Una gama muy completa y totalmente modulable, que permite las organizaciones más diversificadas, una verdadera cocina a la carta, gracias a numerosos módulos en versión TOP o Monobloque.

Los accesorios innumerables están también disponibles para asegurar más cuidados a los detalles del aparato. Equipos prácticos, fáciles para el empleo y el diseño original, para realizar hoy una cocina sobria y ergonómica, es posible con la gama MEDIUM 1700.

Ⓔ It is now possible to place back-to-back the MAXIMA 2200 range equipments with those of the MEDIUM 1700 range. As regards flexibility, we cannot do better!

Ⓔ Nun ist es möglich die Geräte, der Serien MAXIMA 2200 und Maxima 1700, Rücken-an-Rücken zu stellen. Bezüglich der Flexibilität, kann man es nicht besser machen!



Maxima 1700
by Diamond


**TOP
15/10**

**OVEN
GN 2/1**

ADVANTAGE TECHNOLOGY Flower Flame

IT FLOWER FLAME: Una potenza e una precisione nella regolazione mai raggiunte! Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).

EN FLOWER FLAME: Power and precision that's never been attained! Exclusive concept, allowing the burner's flame to adjust itself automatically to the diameter of the cooking pans (10 to 40 cm).

ES FLOWER FLAME: Una potencia y una precisión en la regulación jamás esperada! Patente exclusiva que permite a la llama del quemador a adaptarse automáticamente al diámetro de las cacerolas (10 hasta 40 cm).

IT Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm) con vasca di raccolta liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm).
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in acciaio smaltato, struttura amovibile, porta a doppia parete, cerniera a molla contrabilanciata, impugnatura inox.
- Bruciatori e corone in ottone ad altissimo rendimento, tecnologia "Flower Flame", regolazione con una valvola gas, griglie in ghisa smaltata, (385x285 mm).
- Tuttapietra in ghisa (30 mm) con anello centrale amovibile, riscaldamento gas con un bruciatore centrale. Camera di combustione isolata. Regolazione per una valvola gas.
- Forno a gas, riscaldamento per bruciatori inox a fiamma stabilizzata, regolazione da 110°C a 270°C, in dotazione 1 griglia.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 110°C a 285°C.

EN Gas cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm) with liquids catching basin, adjustable legs in stainless steel (150/200 mm).
- Oven in stainless steel AISI 304, rounded angles, bottom in enameled steel, removable support, double glazed, hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Crowned brass burners with very high output, "Flower Flame" technology by regulation through gas tap. Enamelled grill (385x285 mm).
- Cast iron cooking hob in (30 mm) with removable central ring, heating through central burner. Isolated burning room. Regulation through gas tap.
- Gas oven, heating through stainless steel burners with stabilized flame. Regulation from 110°C to 270°C, standard included 1 grid.
- Electric oven, heating through stainless steel resistances, placed in the vault and under the bottom of the oven. ON/OFF switch, regulation from 110°C to 285°C.

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (15/10 mm) con caja colectora en estanco, pies regulables en inox. de (150/200 mm).
- Horno en acero inox. AISI 304, ángulos redondeados, solera de acero esmaltado, amovibles, puerta de paredes dobles, bisagras en resorte contrabalanceadas, pica-porte en inox.
- Quemadores y corona en latón a muy alto rendimiento, tecnología "Power Flame" regulación por una válvula a gas, rejillas en hierro esmaltado (385x285 mm).
- Plancha incandescente en hierro (30 mm) con anillo central amovible, calefacción a gas por un quemador central. Cámara de combustión aislada.
- Horno a gas, calefacción por quemadores en inox. con llama autorreguladora, regulación desde 110°C hasta 270°C, en dotación 1 rejilla.
- Horno eléctrico, calefacción por resistencias en inox. situadas en la vobeda y debajo la solera del horno. Interruptor ON/OFF, regulación desde 110°C hasta 285°C.



page 141



...+N17/BA8-N

page 141



...+N17/BA12-N


G17/2F4T-N
1 318,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 9460

IT Cucina a gas 2 fuochi, 2x 5,5 kW -TOP-

- 2 bruciatori (2x 5,5 kW).

EN Gas cooker 2 fires, 2x 5.5 KW -TOP-

- 2 burners (2x 5,5 kW).

ES Cocina a gas 2 fuegos, 2x 5-5 KW -TOP-

- 2 quemadores (2x 5,5 kW).





G17/4F8T-N

2 027,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kcal/h : 18920

- IT Cucina a gas 4 fuochi, 4x 5,5 kW -TOP-
- 4 bruciatori (4x 5.5 kW).
- EN Gas cooker 4 fires, 4x 5.5 kW -TOP-
- 4 burners (4x 5.5 kW).
- ES Cocina a gas 4 fuegos, 4x 5,5 kW -TOP-
- 4 quemadores (4x 5,5 kW).



G17/6F12T-N

2 770,00 EUR

mm : 1200x700(730)xh250/320 kcal/h : 28380

- IT Cucina a gas 6 fuochi, 6x 5,5 kW -TOP -
- 6 bruciatori (6x 5.5 kW).
- EN Gas cooker 6 fires, burners 6x 5,5 kW -TOP -
- 6 burners (6x 5,5 kW).
- ES Cocina a gas 6 fuegos, 6x 5,5 kW -TOP -
- 6 quemadores (6x 5,5 kW).



G17/4BF8-N

3 971,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 24080

- IT Cucina 4 fuochi, 5,5 kW, forno a gas GN 2/1
- 4 bruciatori (4x 5,5 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300mm
- EN Stove 4 fires 5,5 kW, gas oven GN 2/1
- 4 burners (4x 5.5 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm
- ES Cocina 4 fuegos 5,5 kW, horno a gas GN 2/1
- 4 quemadores (4x 5,5 kW).
- Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm



OVEN GN 2/1



G17/4BFE8-N

4 497,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 6 / kcal/h : 18920 400/3N 50-60Hz

- IT Cucina 4 fuochi 5,5 kW, forno elettrico GN 2/1
- 4 bruciatori (4x 5,5 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).
- EN Stove with 4 burners 5,5 kW, electric oven GN 2/1
- 4 burners (4x 5.5 kW)
- Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).
- ES Cocina 4 fuegos 5,5 kW, horno eléctrico GN 2/1
- 4 quemadores (4x 5,5 kW).
- Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).



OVEN GN 2/1



1000 Kcal/h = 1,16 kW - 230/3 50-60Hz + (5%)



OVEN GN 2/1



G17/6BFA12-N

5 428,⁰⁰ EUR

mm : 1200x700(730)xh850/920 kcal/h : 33540

- ⓘ **Cucina 6 fuochi, forno a gas GN 2/1, armadio neutro**
 - 6 bruciatori (6x 5,5 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 330x640xh380 mm.



- Ⓔ **Stove with 6 burners, gas oven GN 2/1, neutral cupboard**
 - 6 burners (6x 5,5 kW).
 - Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Neutral cupboard GN 1/1, dimensions 330x640xh380 mm.

- Ⓔ **Cocina 6 fuegos, horno a gas GN 2/1, armario neutro**
 - 6 quemadores (6x 5,5 kW).
 - Horno GN 2/1, dim.540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armario neutro GN 1/1, dim.330x640xh380 mm



OVEN GN 2/1



G17/TF8-N

4 263,⁰⁰ EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 14190

- ⓘ **Cucina "tuttapiastra", forno a gas GN 2/1**
 - Tuttapiastra, dimensioni 800x700 mm (10,5 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (6 kW).



- Ⓔ **Stove cast-iron plate, gas oven GN 2/1**
 - Cast-iron plate, dimensions 800x700 mm (10,5 kW).
 - Oven GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (6 kW).

- Ⓔ **Cocina con plancha incandescente, horno a gas GN 2/1**
 - Dimensiones de la plancha 800x700 mm (10,5 kW).
 - Horno GN 2/1, dimensiones 575x700xh300 mm (6 kW).



OVEN GN 2/1



G17/T2BFA12-N

6 093,⁰⁰ EUR

mm : 1200x700(730)xh850/920 kcal/h : 20640

- ⓘ **Cucina 2 fuochi, 1 tuttapiastra, forno a gas GN 2/1, armadio neutro**
 - 2 bruciatori (2x 2,5 kW).Tuttapiastra (690x590 mm) (7 kW).
 - Forno GN 2/1 dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armadio neutro GN 1/1 (330x640xh380 mm).



- Ⓔ **Stove 2 fires, cast-iron plate, gas oven GN 2/1, neutral cupboard**
 - 2 burners (2x 5,5 kW). Cast-iron plate (690x590 mm) (7 kW).
 - Oven GN 2/1 dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Neutral cupboard GN 1/1 (330x640xh380 mm).

- Ⓔ **Cocina 2 fuegos, placa incandescente, horno a gas GN 2/1, armario neutro**
 - 2 quemadores (2x 5,5 kW). Plancha (690x590 mm) (7 kW).
 - Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armario neutro GN 1/1 (330x640xh380 mm).



Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).

IT Cucine elettriche ad induzione

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi regolabili, impermeabile all'acqua "IPX4". Piastra a induzione in vitroceramica (6 mm). Diametro del focolare 230 mm, regolatore di energia.

- Principio dell' INDUZIONE: Il caldo è prodotto direttamente da un campo magnetico dentro al recipiente, questi campi sono creati elettronicamente, non c'è di elemento riscaldante, ciò che gli conferisce una grande sicurezza. La cottura si effettua praticamente senza nessuna perdita di caldo; è la tecnologia più economica, il ritiro del recipiente basta a fermare la cottura. NB accetta ogni recipiente in lamiera smaltata, fusione o acciaio inossidabile, munito della sigla "Induzione".

EN Electric induction ovens

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX4". Vitroceramics induction plate, (6 mm), diameter of the cooking zone 230 mm, energy regulator.

- Principe of INDUCTION: Heat is generated directly by a magnetic field inside the container, this field is created electronically, there is no heating element, which makes it very safe. Cooking is virtually no loss of heat; it is the most cost-effective technology, the removal of the container is sufficient to stop the cooking process. NB accept all container enamel steel, cast iron or stainless steel, bearing the initials "INDUCTION".

ES Cocinas eléctricas a inducción

- Realización en acero inox. AISI 304, top embutido (15/10 mm), patas regulables, estanquidad de agua IPX4. Placa a inducción en vitrocerámica (6 mm.). Diametro de la placa de 230 mm, regulador de energía.

- Principio de la INDUCCIÓN: el calor es producido por un campo magnético directamente dentro del recipiente, esto campos es creado electrónicamente, no hay elemento calentante, lo que le confiere una gran seguridad. La cocción prácticamente se efectúa sin ninguna pérdida de calor; es la tecnología más económica, la retirada del recipiente basta con parar la cocción. NB aceptan todo recipiente en chapa salpicada, fundición o acero inoxidable, provistos de la sigla "INDUCCIÓN".



INDUCTION

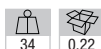
ADVANTAGE

IT - Tecnologia ecologica e di lontano la più ad alto rendimento - il 50% di economia in consumo energetico. - il 25% più veloce del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi). - Nessuna emissione di calore, nessuno rischio di bruciature, superficie di cottura fredda. - il 90% dell'energia utilizzata, restituita in potenza reale

- Facilità di manutenzione

EN - Ecological Technology and by far the most efficient. - 50% savings in energy consumption. - 25% faster than gas (0 to 100°C in 10 seconds). - No heat emission, no risk of burns, cold cooking surface. - 90% of the energy used, restored full power. - Easy to maintenance.

ES - Tecnología ecológica y de lejos más perfecta - El 50 % de economía en consumo energético. - El 25 % más rápido que el gas (0 a 100°C en 10 segundos). - Ningún emisión de calor, ningún riesgo de quemaduras, superficie de cocción fría. - El 90 % de la energía utilizada, restituida en potencia efectiva - Facilitado por mantenimiento



E17/2ID4T-N

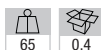
6 710,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 7 400/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica, 2 focolari a induzione -TOP-
- 2 focolari Ø 230 mm indipendenti (2x 3,5 kW).

EN Electric cooker, 2 induction sources -TOP-
- 2 separate cooking zones Ø 230 mm (2x 3,5 kW).

ES Cocina eléctrica de 2 placas a inducción -TOP-
- 2 placas independientes Ø 230 mm (2x 3,5 kW).



E17/4ID8T-N

12 241,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 14 400/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica, 4 focolari a induzione -TOP-
- 4 focolari Ø 230 mm indipendenti (4x 3,5 kW).

EN Electric cooker, 4 induction sources -TOP-
- 4 separate cooking zones Ø 230 mm (4x 3,5 kW).

ES Cocina eléctrica de 4 placas a inducción -TOP-
- 4 placas independientes Ø 230 mm (4x 3,5 kW).




**TOP
15/10**

OVEN GN 2/1


IT Fornelli elettrici

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi regolabili (150/200 mm), impermeabile all'acqua "IPX4".
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in acciaio, struttura amovibile, porta a doppia parete, cerniera a molla contrabalanzata, impugnatura inox.
- Piastra in ghisa, con un bordo d'impermeabilità in acciaio inox. Regolazione per commutatore a 7 posizioni.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 140°C a 300°C, per termostato, in dotazione 1 griglia.

EN Electric cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX4".
- Oven in stainless steel AISI 304, rounded angles, bottom in enameled steel, removable, double glazed, hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Cast iron cooking hobs, with stainless steel closing borders. Power regulation through a 7-position switch.
- Electric convection oven, heating through resistances in stainless steel, places in the vault and under the bottom of the oven. ON/OFF switch. Regulation from 140°C to 300°C, standard included 1 grid.

ES Cocinas eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, top embutido (15/10 mm), pies regulables en inox. (150/200 mm), estanco de agua "IPX4".
- Horno en acero inox. AISI 430, ángulos redondeados, solera de acero esmaltado, amovible, puerta de doble envoltura, bisagras de resorte contrabalanceado, picaporte en inox.
- Placas en hierro, con un borde estanco en acero inox. Regulación con conmutador de 7 posiciones.
- Horno eléctrico, calefacción por resistencias en inox. situadas en la vobeda y debajo la solera del horno. Inerruptor ON/OFF, regulación desde 140°C hasta 300°C, en dotación 1 rejilla.

E17/2P4T-N
1 183,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

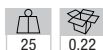
kW : 5,2

400/3N 50-60Hz

IT **Cucina elettrica, 2 piastre rotonde -TOP-**
- 2 piastre Ø 230 mm, indipendenti (2x 2,6 kW).

EN **Electric cooker with 2 rounded plates -TOP-**
- 2 plates Ø 230 mm, independent (2x 2.6 kW).

ES **Cocina eléctrica, 2 placas redondas -TOP-**
- 2 placas Ø 230 mm, independientes (2x 2.6 kW).





E17/4P8T-N

1 764,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 10,4 400/3N 50-60Hz

IT **Cucina elettrica, 4 piastre rotonde -TOP-**
- 4 piastre Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).

EN **Electric cooker, 4 rounded plates -TOP-**
- 4 plates Ø 230 mm, independent (4x 2.6 kW)

ES **Cocina eléctrica, 4 placas redondas -TOP-**
- 4 placas Ø 230 mm, independientes (4x 2.6 kW).



E17/4PQ8T-N

3 477,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 10,4 400/3N 50-60Hz

IT **Cucina elettrica, 4 piastre quadrate -TOP-**
- 4 piastre 230x230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).

EN **Electric cooker, 4 squared plates -TOP-**
- 4 plates 230x230 mm, independent (4x 2.6 kW).

ES **Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas -TOP-**
- 4 placas 230x230 mm, independientes (4x 2,6 kW).



OVEN GN 2/1

E17/4PF8-N

4 006,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 16,4 400/3N 50-60Hz

IT **Cucina elettrica 4 piastre, forno elettrico GN 2/1**
- 4 piastre Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

EN **Electric stove 4 plates, electric oven GN 2/1**
- 4 plates Ø 230 mm, independent (4x 2,6 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

ES **Cocina eléctrica 4 placas, horno eléctrico GN 2/1**
- 4 placas Ø 230 mm, independientes (4x 2,6 kW).
- Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).



OVEN GN 2/1

E17/4PQF8-N

5 400,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 16,4 400/3N 50-60Hz

IT **Cucina elettrica 4 piastre quadrate, forno elettrico GN 2/1**
- 4 piastre 230x230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

EN **Electric stove 4 squared plates, electric oven GN 2/1**
- 4 plates 230x230 mm, independent (4x 2.6 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

ES **Cocina eléctrica 4 placas cuadradas, horno eléctrico GN 2/1**
- 4 placas 230x230 mm, independientes (4x 2,6 kW).
- Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).




**TOP
15/10**

(IT) Fornelli elettrici "vetroceramica"

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm).
- Vetroceramica (6 mm), con focolari radianti diametro 300 mm. Le piastre in vetroceramica si caratterizzano per una messa in temperatura rapida. Regolatore d'energia graduato per ogni focolare.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 140°C a 300°C, per termostato, in dotazione 1 griglia.

(EN) Electric vitroceramics cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm).
- Vitroceramics cooking field (6mm), the cooking fields have a diameter of 300mm. The most important quality of the vitroceramic system is the velocity of reaching the desired temperature and cooling. Power regulation through an energy switch, one per cooking field.
- Electric convection oven, heating through resistances in stainless steel, places in the vault and under the bottom of the oven. ON/OFF switch. Regulation from 140°C to 300°C, standard included 1 grid.

(ES) Cocinas eléctricas en vitrocerámica

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (15/10 mm), pies regulables en inox. (150/200 mm).
- Vitrocerámica (6 mm), con placas radiantes de diametro 300 mm. Las placas en vitrocerámica se caracterizan por una llegada rápida. Regulador de energía graduado para cada placa.
- Horno eléctrico, calefacción por resistencias en inox. situadas en la vobeda y debajo la solera del horno. Inrerruptor ON/OFF, regulación desde 140°C hasta 300°C, en dotación 1 rejilla.

VITROCERAMIC

E17/2VC4T-N
2 188,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 4,4

400/3N 50-60Hz

- (IT) Cucina elettrica vitroceramica, 2 zone -TOP-**
- 2 focolari Ø 230 mm, indipendenti (2x 2,2 kW).

- (EN) Electric vitroceramics cooker, 2 areas -TOP-**
- 2 separated cooking fields Ø 230 mm (2x 2.2 kW).

- (ES) Cocina eléctrica en vitrocerámica -TOP-**
- 2 placas Ø 230 mm, independientes (2x 2,2 kW).


E17/4VC8T-N
3 822,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320

kW : 8,8

400/3N 50-60Hz

- (IT) Cucina elettrica vitroceramica, 4 zone -TOP-**
- 4 focolari Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,2 kW).

- (EN) Electric vitroceramics cooker, 4 areas -TOP-**
- 4 separated cooking fields Ø 230 mm (4x 2.2 kW).

- (ES) Cocina eléctrica en vitrocerámica -TOP-**
- 4 placas Ø 230 mm, independientes (4x 2,2 kW).





OVEN GN 2/1



E17/4VCF8-N

5 216,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 14,8 400/3N 50-60Hz

IT Cucina 4 piastre vetroceramiche elettriche + forno elettrico
- 4 focolari Ø 230 mm indipendenti (4x 2,2 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).



EN Electric cooker 4 vitroceramics plates, electric oven GN 2/1
- 4 separate cooking fields Ø 230 mm (4x 2.2 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

ES Cocina eléctrica 4 placas vitrocerámicas, horno eléctrico GN 2/1
- 4 placas independientes Ø 230 mm (4x 2,2 kW).
- Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).

IT Vasca di salatura

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi regolabili.
- Bacino imbottito in acciaio inossidabile AISI 316 con angoli rotondi e doppio fondo perforato che permette di sgrondare gli alimenti. Capacità GN 1/1 h150 mm.
- Riscaldamento elettrico, volta con resistenza in ceramica messe sopra l'apparecchio. Interruttore ON/OFF con spia luminosa.



EN Salting basin

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel.
- Seamless submerged basin in stainless steel AISI 316 with rounded angles and double perforated bottom which allows the abundant deep-frying oil to slink off. Capacity GN 1/1 h150 mm.
- Electric heating, equipped with a vault placed on top with an integrated ceramic resistance. ON/OFF switch with telltale LED.

ES Cubeta de saladura

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (15/10 mm), pies regulables.
- Recipiente embutido en acero inox. AISI 316 con ángulos redondeados, con doble fondo perforado permitiendo el escurrimiento de los alimentos. Capacidad GN 1/1 h150 mm.
- Calefacción eléctrica vobeda con resistencia en cerámica situada debajo del aparato. Interruptor ON/OFF 30°C en 90°C, con iluminado.



TOP
15/10



E17/SFL4T-N

2 160,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 1 230/1N 50-60Hz

IT Vasca di salatura elettrica -TOP-
- Dimensioni del bacino 306x510xh156 mm.



EN Electric salting basin -TOP-
- Basin dimensions 306x510xh156 mm.

ES Cubeta de saladura -TOP-
- Dimensiones del recipiente 306x510xh156 mm.


**TOP
15/10**

**SOLID
TOP**

ADVANTAGE

Ⓜ - Focolari distinti, (+ / -) 80 a 400°C, ideale per cuocere a fuoco lento - Mantenimento in funzione, anche senza recipiente, - Una plancia intera (un solo pezzo) permette di cuocere in "simultanea" su stufe, casseruole.... delle differenti taglie, trasferimento agevole, finito con gli sforzi, più bisogno di sollevare!!

Ⓜ - Different zones, (+/-) 80 to 400°C, ideal for simmering. - Maintenance in function of the plates, even without recipient. - A full stove (in one piece) that cooking "simultaneous" allows for pans, pots, ... of several sizes, easy transfer, done with efforts, done with raising!!

Ⓜ - Fogones distintos, (+/-) de 80 hasta 400°C, ideal para cocer a fuego lento - Mantenimiento en funcion, hasta sin recipiente. - Una taca entera (una sola pieza) que permite de cocinar en "simultánea" sobre sartenes, cacerolas, diferentes tallas, transferencia fácil sartenes, marmitas, etc, acabado los esfuerzos, más necesidad de levantar!!

Ⓜ Taques elettrici "Solid Top"

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top stampato" (15/10 mm) piedini regolabili
- Piano di cottura, impermeabilità all'acqua "IPX4."
- Plancia (15 mm) in acciaio "thermo-diffusore", riscaldamento per resistenze posizionate sotto.
- Camera di combustione isolata termicamente per la lana di vetro.
- Regolazione per commutatore a 9 posizioni, ogni focolare, con lampada testimone

Ⓜ Electric cookings hobs "Solid Top"

- Manufactured in stainless steel AISI 304 "stamped top" (15/10mm), adjustable feet.
- Cooking surface, watertight "IPX4".
- Plate (15mm) in steel "thermo-diffuser", heating resistors in the bottom set automatically.
- Combustion chamber thermally insulated with glass wool.
- Control via control switch with 9 positions (for each zone), with indicator light.

Ⓜ Tacas eléctricas "Solid Top"

- Realización de acero inoxidable AISI 304, "Top estampado" (15/10 mm), gatos regulables
- Placa de cocina, impermeabilidad al agua "IPX4".
- Placa (15 mm) de acero "thermo-difusor", calefacción por resistencias situados abajo.
- Cámara de combustión aislada térmicamente por lana de vidrio.
- Regulación por conmutador a 9 posiciones (cada fogón), con bombillo testigo



E17/ST4T-N

3 008,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 5 400/3N 50-60Hz

Ⓜ Plancia elettrica "1/2 modulo" -Top-

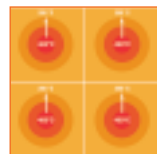
- Plancia (370x585) con 2 fuochi (2x 2,5 kW)

Ⓜ Electric cooking hob "1/2 MODULE" - TOP -

- Plate (370x585mm), with 2 cooking zones (2x 2,5kW)

Ⓜ Taca electrica "1/2 modulo" -Top-

- Placa (370x585 mm) con 2 fogones (2x 2,5 kW)



E17/ST8T-N

4 658,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 10 400/3N 50-60Hz

Ⓜ Plancia elettrica "1 modulo" -Top-

- Plancia (770x585) con 2 fuochi (4x 2,5 kW)

Ⓜ Cooking hob electric "1 module" -TOP -

- Plate (770x585 mm), with 4 cooking zones (4x 2,5 kW)

Ⓜ Taca electrica "1 modulo" -Top-

- Placa (770x585 mm) con 2 fogones (4x 2,5 kW)





IT Griglia a pietra lavica gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm).
- Bordo periferico amovibile.
- Griglia di cottura amovibile in ghisa, 2 lati, uno per la carne, l'altro per pesci, verdure...
- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox AISI 304 a fiamma stabilizzata (2 rampe per 1/2 modulo). Regolazione con una valvola gas.

EN Gas grills in lava stone

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm).
- Removable peripheral border.
- Cast iron cooking grid, removable, double glazed, one for meat, the other one for fish, vegetables...
- Gas heating through stainless steel burners AISI 304 with stabilized flame (2 tube burners per 1/2 element). Regulation through gas tap.

ES Parrillas de piedra volcánica a gas

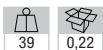
- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (15/10 mm).
- Bordo periférico amovible.
- Rejilla de cocción en hierro amovible, 2 lados, uno para la carne, el otro para pescado, verduras...
- Calefacción de gas por quemadores en acero inox. AISI 304 con llama autorregulada (2 rampas 1/2 modulo) protegidos por una tapa en acero inox. Regulación por una valvula a gas.



TOP
15/10



GRILL
STONE



G17/GPL4T-NG

2 423,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6020

- IT Griglia a pietra lavica gas, griglia in ghisa 1/2 mod -TOP-
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 330x540 mm 17,82 dm2.

- EN Gas grill in lava stone, iron grid 1/2 mod. -TOP-
- Cooking grill in cast iron, dimensions 330x540 mm 17,82 dm2.

- ES Parrilla de piedra volcánica a gas, rejilla en fundición 1/2 mod. -TOP-
- Rejilla de cocción en hierro, dimensiones 330x540 mm 17,82 dm2.



G17/GPL8T-NG

3 730,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- IT Griglia a pietra lavica gas, griglia in ghisa 1 mod -TOP-
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 730x540 mm 39,42 dm2.
- 2 moduli indipendenti.

- EN Gas grill in lava stone, iron grid 1 mod. -TOP-
- Cooking grill in cast iron, dimensions 730x540 mm 39,42 dm2.
- 2 separated elements.

- ES Parrilla de piedra volcánica a gas, rejilla en fundición 1 mod. -TOP-
- Rejilla de cocción en hierro, dimensiones 730x540 mm 39,42 dm2.
- 2 modulos independientes.




**TOP
15/10**

(IT) Piastre di cottura elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Piastra inclinata in acciaio trattato spazzolato (alimentare, secondo gli standard Moka) ad alta conduttività termica, realizzazione in un solo stampo col TOP stesso dell'apparecchio, igiene assicurata al 100%. Cassetto di recupero del succo di cottura.
- Riscaldamento elettrico per resistenze in acciaio inossidabile, messe sotto la piastra. Regolazione da 120°C a 280°C, termostato di sicurezza per 1/2 modulo.

(EN) Electric cooking plates

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Stamped inclined cooking hob in brushed treated steel (Food grade, according to Moka standards) of high heat conduction, designed in one piece with the TOP on the item itself, 100 % guaranteed hygienic. Frontal catching drawer.
- Electric heating, through stainless steel resistances, situated under the plate itself. Regulation from 120°C to 280°C, security thermostat per fievlement.

(ES) Placas de cocción eléctrica

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" embutido (15/10 mm) pies regulables, estanco de agua "IPX5".
- Placa inclinada en acero tratado y cepillado (grado alimenticio, según las normas Moka) a alta conductibilidad térmica, hecho de solo una pieza junto con el TOP del dispositivo, 100% de higiene garantizada. Gaveta de recuperación de materias grasas.
- Calefacción eléctrica por resistencias en inox., situadas debajo de la placa. Regulación desde 120°C hasta 280°C, termostato de seguridad.


CHROME
(IT) Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

Garantisce :

- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

(EN) The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

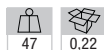
guarantees you:

- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

(ES) El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

os garantiza:

- 1 - Higiene irrepochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.

ADVANTAGE

CHROME
E17/PL4T-NE
2 181,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica liscia -TOP-

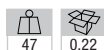
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.

(EN) Electric smooth cooking plate -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 330x540 mm, 17,82 dm2.

(ES) Placas de cocción eléctrica -TOP-

- Dimensiones de la superficie de cocción 330x540 mm, 17,82 dm2


E17/PLCD4T-N
2 575,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, liscia, cromo duro -TOP-
(EN) Electric cooking plate, smooth, hard chrome plate -TOP-
(ES) Placa de cocción eléctrica, lisa, cromo duro -TOP-



E17/PR4T-NE

2 421,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 4,5 400/3N 50-60Hz

- IT Piastra di cottura elettrica, scanalata -TOP-**
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.
- EN Electric cooking plate, grooved -TOP-**
- Useful dimensions of the cooking surface 330x540 mm, 17,82 dm2.
- ES Placa de cocción eléctrica, ranurada -TOP-**
- Dimensiones de la superficie de cocción 330x540 mm, 17,82 dm2.



E17/PL8T-NE

3 198,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 9 400/3N 50-60Hz

- IT Piastra di cottura elettrica, liscia -TOP-**
- Superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 m2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN Smooth electric cooking plate, smooth -TOP-**
- Cooking surface 730x540 mm, 39,42 dm2.
- 2 separate cooking zones.
- ES Placa de cocción eléctrica, lisa -TOP-**
- Superficie de cocción 730x540 mm, 39,42 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.



CHROME

E17/PLCD8T-N

3 856,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 9 400/3N 50-60Hz

- IT Piastra di cottura elettrica, liscia cromata -TOP-**
- EN Electric cooking plate, hard chrome-plated -TOP-**
- ES Placa de cocción eléctrica, lisa al cromo duro -TOP-**



E17/PM8T-NE

3 444,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 9 400/3N 50-60Hz

- IT Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia - 1/3 scanalata -TOP-**
- Superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN Electric cooking plate, 2/3 smooth, 1/3 grooved -TOP-**
- Cooking surface 730x540 mm, 39,42 dm2.
- 2 separate cooking zones.
- ES Placa de cocción eléctrica, 2/3 lisa y 1/3 ranurada -TOP-**
- Superficie de cocción 730x540 mm, 39,42 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.



CHROME

E17/PMCD8T-N

4 035,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 9 400/3N 50-60Hz

- IT Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia, 1/3 scanalata al cromo duro -TOP-**
- EN Electric cooking plate, 2/3 smooth, 1/3 grooved, hard chrome plate -TOP-**
- ES Placa de cocción eléctrica, 2/3 lisa y 1/3 ranurada, cromo duro -TOP-**




**TOP
15/10**

(IT) Piastre di cottura a gas lisce

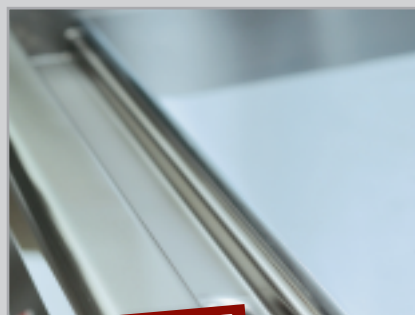
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi di collocamento a livello.
- Piastra inclinata in acciaio trattato spazzolato (alimentare, secondo gli standard Moka) ad alta conduttività termica, realizzazione in un solo stampo col TOP stesso dell'apparecchio, igiene assicurata al 100%. Cassetto di recupero del succo di cottura.
- Riscaldamento gas, per bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione da 100°C a 280°C (versione cromo, regolazione da 130°C a 300°C).

(EN) Gas cooking plates

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10th), adjustable legs in stainless steel.
- Stamped inclined cooking hob in brushed treated steel (Food grade, according to Moka standards) of high heat conduction, designed in one piece with the TOP on the item itself, 100 % guaranteed hygienic. Frontal catching drawer.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame. Regulation from 100°C to 280°C (chrome version, Regulation from 130°C to 300°C).

(ES) Placas de cocción a gas

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" embutido (15/10 mm) pies regulables.
- Placa inclinada en acero tratado y cepillado (grado alimenticio, según las normas Moka) a alta conductibilidad térmica, hecho de solo una pieza junto con el TOP del dispositivo, 100% de higiene garantizada. Gaveta de recuperación de materias grasas.
- Celefacción a gas por quemadores en inox. con llama estabilizada. Regulación desde 100°C hasta 280°C (versión cromo), regulación desde 130°C tot 300°C.


CHROME
(IT) Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

Garantisce :

- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

(EN) The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

guarantees you:

- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

(ES) El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

os garantiza:

- 1 - Higiene irrepochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.

ADVANTAGE

**CHROME
THERMOSTATIC TAP**

G17/PL4T-NE
2 329,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6020

(IT) Piastra di cottura a gas, liscia - TOP-

- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.

(EN) Gas cooking plate, smooth -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 330x540 mm, 17,82 dm2.

(ES) Placas de cocción a gas, lisa -TOP-

- Dim. de la superficie de cocción 330x540 mm, 17,82 dm2.


G17/PLCD4T-N
2 793,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6020

(IT) Piastra di cottura a gas, liscia cromo duro -TOP-
(EN) Gas cooking plate, smooth, hard chrome plate -TOP-
(ES) Placas de cocción a gas, lisa al cromo duro -TOP-



G17/PR4T-NE

2 489,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kcal/h : 6020

- IT Piastra cottura gas, scanalata - TOP-
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.
- EN Gas cooking plate, grooved -TOP-
- Useful dimensions of the cooking surface 330x540 mm, 17,82 dm2.
- ES Placas de cocción a gas ranurada -TOP-
- Dim. de la superficie de cocción 330x540 mm, 17,82 dm2.



G17/PL8T-NE

3 408,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- IT Piastra di cottura a gas, liscia -TOP-
- Dimensioni utili della superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 dm2.
- EN Gas cooking plate, smooth -TOP-
- Useful dimensions of the cooking surface 730x540 mm, 39,42 dm2.
- ES Placas de cocción a gas, lisa -TOP-
- Dim. de la superficie de cocción 730x540 mm, 39,42 dm2.



CHROME
THERMOSTATIC TAP



G17/PLCD8T-N

4 035,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- IT Piastra di cottura a gas, liscia cromo duro -TOP-
- EN Gas cooking plate, smooth, hard chrome plated -TOP-
- ES Placas de cocción a gas, lisa al cromo duro -TOP-



G17/PM8T-NE

3 687,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- IT Piastra di cottura a gas, 2/3 liscia, 1/3 scanalata -TOP-
- Dimensioni utili della superfice di cottura 730x540 mm, 39,42 dm2.
- EN Gas cooking plate, 2/3 smooth, 1/3 grooved -TOP-
- Useful dimensions of the cooking surface 730x540 mm, 39,42 dm2.
- ES Placa de cocción a gas, 2/3 lisa y 1/3 ranurada -TOP-
- Dim. de la superficie de cocción 730x540 mm, 39,42 dm2.



CHROME
THERMOSTATIC TAP



G17/PMCD8T-N

4 078,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kcal/h : 12040

- IT Piastra di cottura gas, 2/3 liscia, 1/3 scanalata, cromo duro -TOP-
- EN Gas cooking plate, 2/3 smooth, 1/3 grooved, hard chrome plate -TOP-
- ES Placa de cocción a gas, 2/3 lisa y 1/3 ranurada, cromo duro -TOP-

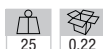

**TOP
15/10**


ADVANTAGE

IT Vasca imbutita a Y con angoli arrotondati, elementi riscaldanti esterni alla vasca.

EN Y-shaped deep-drawn tank with rounded corners, heating elements outside the tank.

ES Tanque embutido en forma de Y con esquinas redondeadas, elementos calefactores en el exterior del tanque.


TANK "Y"

E17/F74T-N
2 451,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 5,4

400/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica, vasca in "Y" 7 litri, elementi esterni -TOP-

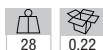
- Dimensioni della vasca 240x380xh235 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh90 mm.

EN Electric fryer, basin in "Y" 7 liters, external elements -TOP-

- Basin dimensions 240x380xh235 mm.
- Oil capacity, min 5,5 lit., max 7 lit.
- 1 chromed basket, dimensions 225x325xh90 mm.

ES Freidera eléctrica, cubeta en "Y" 7 litros, elementos exteriores -TOP-

- Dim.de la cubeta 240x380xh235 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.5,5 lit.max.7 lit.
- 1 cestas en acero inox,dim.225x325xh90 mm.


E17/F2V54T-N
3 769,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kW : 9

400/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica, 2x 5 litri-TOP-

- Dimensioni delle vasche 110x420xh235 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 4 litri, max. 5 litri.
- 2 cesti in acciaio cromato, dimensioni 100x325xh125 mm.

EN Electric fryer 2 basins of 5 liters -TOP-

- Basins dimensions 110x420xh235 mm.
- Oil capacity, min 4 liters, max 5 liters.
- 2 chromed baskets, dimensions 100x325xh125 mm.

ES Freidera eléctrica con 2 cubeta de 5 litros -TOP-

- Dimensiones de las cubetas 110x420xh235 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.4 litros, max.5 litros.
- 2 cestas en acero cromado, dim.100x325xh125 mm.





E17/F14A4-N

2 824,⁰⁰ EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 8,7 400/3N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica 14 litri, su armadio**
- Dimensioni della vasca 240x380xh285 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 12 litri, max. 14 litri.
 - 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.



- Ⓔ **Electric fryer 14 liters, on cupboard**
- Basin dimensions 240x380xh285 mm.
 - Oil capacity, min 12 liters, max 14 liters.
 - 1 chromed basket per basin, dimensions 225x325xh125 mm.

- Ⓔ **Freidora eléctrica 14 litros, sobre mueble**
- Dimensiones de la cubeta 240x380xh285 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min.12 litros, max.14 litros.
 - 1 cesta en acero cromado, dim.225x325xh125 mm.



E17/F28A8-N

4 674,⁰⁰ EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 17,4 400/3N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica 2x 14 litri, su armadio**
- Dimensioni delle vasche 240x380xh285 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 12 litri, max.14 litri.
 - 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.



- Ⓔ **Electric fryer 2x14 liters, on cupboard**
- Basins dimensions 240x380xh285 mm.
 - Oil capacity, min 12 liters, max 14 liters.
 - 1 chromed basket by basin, dimensions 225x325xh125 mm.

- Ⓔ **Freidora eléctrica con 2 cubetas de14 litros, sobre mueble**
- Dimensiones de la cubeta 240x380xh285 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min.12 litros, max.14 litros.
 - 1 cesta en acero cromado por cuba, dim. 225x325xh125 mm.



TANK "Y"

E17/F15A4-N

4 006,⁰⁰ EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kW : 10 400/3N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica vasca in "Y" 15 litri, elementi esterni su armadio**
- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min.13 litri, max.15 litri.
 - 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.



- Ⓔ **Electric fryer basin in "Y" 15 liters, external elements on cupboard**
- Basin dimensions 240x380xh505 mm.
 - Oil capacity, min 13 liters, max 15 liters.
 - 1 chromed basket, dimensions 225x325xh125 mm.

- Ⓔ **Freidora eléctrica cuba "Y" 15 litros, elementos exteriores sobre mueble**
- Dimensiones de la cubeta 240x380xh505 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min. 13 litros, max.15 litros.
 - 1 cesta en acero cromado, dim. 225x325xh125 mm.



TANK "Y"

E17/F30A8-N

6 933,⁰⁰ EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 20 400/3N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica vasca in "Y" 2x 15 litri, elementi esterni su armadio**
- Dimensioni delle vasche 240x380xh505 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min.13 litri, max. 15 litri.
 - 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.



- Ⓔ **Electric fryer basin in "Y" 2x 15 liters, external elements on cupboard**
- Basins dimensions 240x380xh505 mm.
 - Oil capacity, min 13 liters, max 15 liters.
 - 1 chromed basket by basin, dimensions 225x325xh125 mm.

- Ⓔ **Freidora eléctrica cuba "Y" 2x 15 litros, elementos exteriores s/mueble**
- Dimensiones de las cubetas 240x380xh505 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min. 13 litros, max.15 litros.
 - 1 cesta en acero cromado por cuba, dim. 225x325xh125 mm.


**TOP
15/10**

(IT) Friggitrici a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi inox regolabili (150/200 mm).

- Vasca imbottita in "Y" con angoli rotondi, dotato di una zona fredda.

Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio. Coperchio in acciaio inox.

- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox a fiamma orizzontale messi sotto la vasca. Regolazione da 120°C a 190°C.

(EN) Gas fryers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10th), adjustable legs in stainless steel.

- Welded basin in "Y" with rounded corners, equipped with cold zone.

Manufactured in stainless steel AISI 304. (Bullet) outlet tap and cook fluid catching basin. Cover made of stainless steel, standard delivery.

- Gas heating through stainless steel burners with horizontal flame, placed under the basin. Regulation from 120°C to 190°C.

(ES) Freidoras a gas

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), pies regulables en inox. (150/200 mm).

- Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, abastecido de zonafria. Realización en acero inox AISI 304. Grifo de desagüe (esférico) y recipiente para decantación del aceite. Tapa en inox de serie.

- Calefacción de gaspor quemadores en inox con llama horizontal situados debajo del recipiente. Regulación desde 120°C hasta 190°C.

ADVANTAGE

(IT) Vasca imbutita a Y con angoli arrotondati, elementi riscaldanti esterni alla vasca.

(EN) Y-shaped deep-drawn tank with rounded corners, heating elements outside the tank.

(ES) Tanque embutido en forma de Y con esquinas redondeadas, elementos calefactores en el exterior del tanque.


G17/F74T-N
2 721,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

kcal/h : 6020

(IT) Friggitrice a gas, vasca in "Y" 7 litri, bruciatori esterni -TOP-

- Dimensioni della vasca 240x300xh235 mm.

- Quantità d'olio all'uo, min. 5,5 lit. max. 7 lit.

- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh90 mm.

(EN) Gas fryer, basin in "Y" 7 liters, exterior burners -TOP-

- Dimensions of the basin 240x300xh235 mm.

- Oil capacity, min 5,5 lit., max 7 lit.

- 1 chromed basket, dimensions 225x325xh90 mm.

(ES) Freidora a gas con 1 recipiente "Y" de 7 litros -TOP-

- Dimensiones de la cuba 240x300xh235 mm.

- Cantidad de aceite posible a utilizar min.5,5 lit., max.7 lit.

- 1 cesta en acero cromado, dimensiones 225x325xh90 mm.


TANK "Y"


1000 Kcal/h = 1,16 kW



G17/F15A4-N

3 485,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kcal/h : 12040

- Ⓜ **Friggitrice a gas, vasca in "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su armadio**
 - Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
 - 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125mm.

- Ⓝ **Gas fryer, basin in "Y" 15 liters, external burners, on board**
 - Basin dimensions 240x380xh505 mm.
 - Oil capacity, min. 13 lit., max. 15 lit.
 - 1 chromed basket, dimensions 225x325xh125 mm.

- Ⓢ **Freidora de gas con 1 cuba "Y" de 15 litros, quemadores exteriores, sobre mueble**
 - Dimensiones de la cuba 240x380xh505 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min.13 lit., max.15 lit.
 - 1 cesta en acero cromado, dimensiones 225x325xh125 mm.



TANK "Y"



G17/F30A8-N

6 206,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 24080

- Ⓜ **Friggitrice a gas 2 vasche in "Y" 2x 15 litri, bruciatori esterni, su armadio**
 - Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
 - 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.

- Ⓝ **Gas fryer, basin in "Y" 2x 15 liters, external burners, on board**
 - Basin dimensions 240x380xh505 mm.
 - Oil capacity, min. 13 lit., max. 15 lit.
 - 1 chromed basket per basin, dimensions 225x325xh125 mm

- Ⓢ **Freidora de gas con 2 cubas "Y" de 2x 15 litros, quemadores exteriores, sobre mueble**
 - Dimensiones de la cuba 240x380xh505 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min.13 lit., max.15 lit.
 - 1 cesta en acero cromado por cuba, dimensiones 225x325xh125 mm



TANK "Y"



Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



TOP
15/10

IT Bagnomaria elettrico

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX4".
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli rotondi. Rubinetto di scarico. Per l'alimentazione automatica in acqua E17/BM8T vedere (A17/R2BM).
- Riscaldamento elettrico per resistenze corazzate in acciaio inossidabile AISI 304, messe sotto la vasca. Interruttore ON/OFF, regolazione da 30°C a 90°C.

EN Electric bain-marie

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX4".
- Basin in stainless steel AISI 304, with round angles. Outlet tube. For automatic water connection, see model E17/BM8T (A17/R2BM).
- Electric heating, through armoured resistances in stainless steel AISI 304, placed straightly underneath the basin. ON/OFF switch, regulation from 30°C to 90°C.

ES Baño Maria eléctrico

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (15/10 mm), pies regulables, estanquidad de agua "IPX4".
- Cuba con angulos redondeados, en acero inox. AISI 304, abastecida de una rejilla perforada de fondo y de un tubo de rebose. Para la alimentación automática E17/BM8T (A17/R2BM).
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. AISI 304 situadas debajo del fondo de la cuba. Interruptor ON/OFF, regulación de 30°C a 90°C.

10



GASTRONORM



E17/BM4T-N

1 517,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico GN 1/1 profondità 150 mm -TOP-

- Vasca: 306x510xh156 mm, pour vasche GN fino a 150mm.

NB: consegnato senza vasche gastronorm.



EN Electric bain-marie GN 1/1 depth 150 mm -TOP-

- Basin: 306x510xh156 mm, for GN trays till 150 mm.

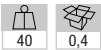
- NB: delivered without GN trays.

ES Baño Maria eléctrico GN 1/1 h 150 mm -TOP-

- Cuba: 306x510xh156 mm, para recipientes GN hasta 150 mm.

- NB: entrega sin recipientes GN.

1/3
1/3
1/3



E17/BM8T-N

2 287,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320 kW : 3 400/3N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico GN 2/1 profondità 150 mm -TOP-

- Vasca: 630x510xh156 mm, per vasche GN fino a 150 mm.

NB: consegnato senza vacshe gastronorm.



EN Electric bain-marie GN 2/1 depth 150 mm -TOP-

- Basin: 630x510xh156 mm, for GN trays till 150 mm.

- NB: delivered without GN trays.

ES Baño Maria eléctrico con GN 2/1 h150 mm -TOP-

- Cuba: 630x510xh156 mm, para recipientes GN hasta 150 mm.

- NB: entrega sin recipiente GN.

1/3	1/3
1/3	1/3
1/3	1/3

IT Cuocipasta a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito spessore 15/10, piedi regolabili in acciaio inossidabile (150/200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli rotondi, in acciaio inossidabile AISI 316, dotato di un troppo pieno. Rubinetto di acqua per il riempimento, valvola di scarico (a sfera).
- Riscaldamento gas, per bruciatori a fiamma orizzontale, messe sotto la vasca. Accensione piezo-elettrica. Regolazione per una valvola gas.

EN Gas pasta cooker

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "Top", (15/10th), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Basin with rounded angles, in stainless steel AISI 316. Water tap and (bullet) outlet tap.
- Gas heating through burners with horizontal flame, placed underneath the basin. Automatic ignition. Flame regulation of the burners through a gas tap.

(ES) Cocedores de pasta a gas

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" embutido (15/10 mm), pies regulables en inox., estanquidad de agua "IPX5".
- Cuba con ángulos redondeados, en acero inox. AISI 316. Valvula de descarga de agua (esférica).
- Calefacción de gas por quemadores con llama horizontal, situados debajo de la cuba. Alumbrado piezoeléctrico. Regulación por una valvula a gas.



**TOP
15/10**



POWER CONTROL

ADVANTAGE

- (IT) "Power control" dispositivo di controllo di energia, garantendo potenza e rapidità pure economizzando dell'energia.
 (EN) "Power control" energy control device, which guarantees power and speed while saving energy. Submerged basin with rounded angles, heating element outside the basin.
 (ES) Cubeta embutida con ángulos redondeados, elementos del calentado fuera de la cuba.

page 143



G17/CPA4-N

2 950,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kcal/h : 9890

- ① **Cuocipasta a gas 24.5 l su armadio (senza cesti)**
- Vasca 250x400xh300 mm, capacità 24,5 litri.
- ② **Gas pasta cooker, 24,5 liters, on undercarriage (without baskets)**
- Basin 250x400xh300 mm, capacity 24,5 liters.
- ③ **Cocedor de pasta a gas 24,5 litros sobre mueble (sin cestas)**
- Cuba 250x400xh300 mm, capacidad 24,5 litros.



G17/CPA8-N

5 196,⁰⁰ EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 19780

- ① Cuocipasta a gas 2x 24,5 litri, su armadio (senza cesti)**
 - 2 vasche dim 250x400xh300 mm, capacità 2x 24,5 litri.
- ② Gas pasta cooker, 2x 24,5 liters, on board (without baskets)**
 - 2 basins 250x400xh300 mm, capacity 2x 24,5 liters
- ③ Cocedor de pasta a gas, 2x 24,5 litros, sobre mueble (sin cestas)**
 - 2 cubas 250x400xh300 mm, capacidad 2x 24,5 litros.





TOP
15/10



POWER
CONTROL

page 143



IT Cuocipasta elettrico

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito spessore 15/10, piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150/200 mm, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inossidabile AISI 316, munito di un troppo pieno per gli amidi. Rubinetto di acqua per il riempimento, la valvola di scarico, a biglia. Riscaldamento elettrico per infrarossi, messa in temperatura rapida, regolatore di energia.

EN Electric pasta cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Basin with rounded angles, in stainless steel AISI 316. Water tap and (bullet) outlet tap. Electric heating (infrared kind), quick upgrade of the temperature, energy regulator.

ES Cocedores de pasta eléctricos

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" embutido (15/10 mm), pies regulables en inox., estanquidad de agua "IPX5".
- Cuba con ángulos redondeados, en acero inox AISI 316, provisto de demaciado lleno para los amidos. El grifo de agua para relleno y la valvula descarga de agua (esférica). Calefacción eléctrica por infrarojos para una llegada rapida a la temperatura, regulador de energia.

ADVANTAGE

IT "Power control" dispositivo di controllo di energia, garantendo potenza e rapidità pure economizzando dell'energia. Vasca imbottita con angoli arrotondati, elementi riscaldanti all'esterno della vasca.

EN "Power control" energy control device, which guarantees power and speed while saving energy. Submerged basin with rounded angles, heating element outside the basin.

ES "Power control" dispositivo para el control de la energia, garantiza fuerza y rapidez ahorrando energia. Elementos calentantes de tipo infrarojos, llegada a la temperatura muy rapido.

E17/CPA4-N

3 574,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920

kW : 6

400/3N 50-60Hz

IT Cuocipasta elettrico 24,5 l su armadio (senza cesti)

- Dimensioni della vasca 250x400xh300 mm, capacità 24,5 litri.

EN Electric pasta cooker, 24,5 liters, on board (without baskets)

- Basin 250x400xh300 mm, capacity 24,5 liters.

ES Cocedor de pasta eléctrico, 24,5 litros, sobre mueble (sin cestas)

- Cuba 250x400xh300 mm, capacidad 24,5 litros.



E17/CPA8-N

5 907,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920

kW : 12

400/3N 50-60Hz

IT Cuocipasta elettrico 2x 24,5 litri, su armadio (senza cesti)

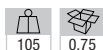
- 2 vasche dimensioni 250x400x300 mm, capacità 2 x 24,5 litri.

EN Electric pasta cooker, 2x 24,5 liters, on board (without baskets)

- 2 basins 250x400xh300 mm, capacity 2 x 24,5 liters.

ES Cocedor de pasta eléctrico, 2x 24,5 litros, sobre mueble (sin cestas)

- 2 cubas 250x400xh300 mm, capacidad 2 x 24,5 litros.



IT Sollevamento automatico dei cestì

- Top superiore stampato, 15/10 mm.
- 2 braccia di sollevamento in acciaio inossidabile.
- Posizionamento destra o sinistro, uno per ogni lato, versione 4 cestì.
- 9 programmi a scelta "memorizzabile" o manuale.
- Grado di protezione all'acqua IPX4.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, 2 piedi acciai inossidabili regolabili, 150/200 mm.

EN Automatic relift of the baskets

- Stamped upper top (15/10 mm).
- 2 stainless steel lifting arms.
- Right or left positioning, or even one on each side (version 4 baskets).
- Choice of 9 "memory" or manual programs.
- Protection degree of water IPX4.
- Designed in stainless steel AIS 304, 2 stainless steel adjustable feets (150/200 mm).

ES Levantamiento automático de las cestas

- Top superior estampado (15/10 mm).
- 2 brazos de relevage de acero inoxidable.
- Posicionamiento derecho o izquierdo, incluso uno por cada lado (versión 4 cestas).
- 9 programas a la elección "memorizables" o manual.
- Grado de protección al agua IPX4.
- Realización de acero inoxidable AISI 304, 2 pies acero inoxidable regulables (150/200 mm).

ADVANTAGE

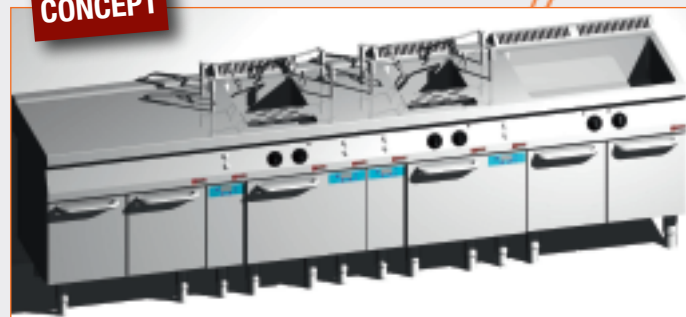
IT Volete diversificare il vostro menu con paste deliziose? Poterle servire rapidamente e sempre perfette "al dente"? Ecco il modulo di sollevamento automatico Diamond che fa per voi. Grazie a questi 9 programmi a scelta, potete servire paste di tutte le varietà e in "simultanea". Non c'è bisogno di assumere personale, il vostro team rimane lo stesso. PASTA CONCEPT: una produttività molto elevata e una redditività molto rapida.

EN You want to diversify your menu with succulent pasta. Able to serve them quickly and always perfect "al dente", here for you module automatic lift Diamond, thanks to these 9 programs to choose from, you can use any variety of pasta and "simultaneous". No need to staff, your team remains the same. PASTA CONCEPT very high productivity and in addition a very quick payback.

ES ¿Le gustaría diversificar su menú con pastas deliciosas? Poder servir las rápido y siempre perfectamente "al dente"? Aquí está el módulo de elevación automática Diamond para usted. Gracias a estos 9 programas de su elección, puede servir pastas de todas las variedades y "simultáneamente". No hay necesidad de contratar personal, su equipo sigue siendo el mismo. CONCEPTO DE PASTA: muy alta productividad y muy rápida rentabilidad.



PASTA CONCEPT



E17/RP7-N

3 872,00 EUR

mm : 200x700(730)xh850

kW : 0,2

230/1N 50-60Hz

IT Modulo sollevamento automatico dei cestelli (doppio)

EN Module automatic relift of the baskets (double)

ES Modula levantamiento automático de las cestas (duplicado)



A17/SM-16-2

261,00 EUR

IT Struttura 2 cestì A17/ST-2x 1/6-MOD.E17/RP7-N

EN Structure 2 baskets A17/ST-2x 1/6 - module E17/RP7-N

ES Estructura 2 cestas A17/ST-2x 1/6 - módulo E17/RP7-N



A17/ST-2X22

336,00 EUR

mm : 220x170xh265

IT Set 2 cestì di cottura 24,5lit., 2 impugnature (2x GN 1/2)

EN Set 2 cooker baskets 24,5lit., 2 handles (2x GN 1/2)

ES Set 2 de cestas 24,5lit., 2 punados (2x GN 1/2)



A17/ST-2X16

437,00 EUR

mm : 105x105xh265

IT Set 2 cestì, cuocipasta 24,5LT (2xGN 1/6)

EN Set 2 baskets, cooker 24,5LT (2xGN 1/6)

ES Set 2 cestas, cocedor 24,5LT (2xGN 1/6)



TOP
15/10



IT Brasiere a gas ribaltabile

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile.
- Rubinetto di acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "imbottito", cerniere con "molla a torsione" che permette una chiusura ed un'apertura graduale.
- Vasca in acciaio inox ad alta conducibilità termica, ribaltamento della vasca con un volante manuale.
- Riscaldamento gas, per i bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione di 120 a 300°C.

EN Tumbling gas frying pans

- Made of AISI 304 stainless steel, adjustable stainless steel feet (150/200 mm).
- Water tap for filling the tank.
- Upper cover of the "deep-drawn" tank, hinges with "torsion spring" allowing gradual closing and opening.
- Highly thermally conductive stainless steel tank, motorized tumbling of the tank through a manual lever.
- Gas heating, by stainless steel burners with stabilized flame, regulation from 120 to 300°C.

ES Sartén de gas basculante

- Realizado en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Grifo que permite el relleno de agua de la cuba.
- Tapa superior de la cuba "estampada", bisagras con resorte de torsión permitiendo un cierre y una apertura gradual.
- Cuba de acero inoxidable de alta conductividad térmica, empuje de la cuba por un volante manual.
- Calafacción de gas, por quemadores en acero inox con llama autorregulada, regulación de 120°C a 300°C.

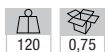


TIP-UP

STAINLESS
STEEL



STAINLESS STEEL TANK



120

0,75

G17/BR18-N

6 666,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920

kcal/h : 13760

IT Brasiere a gas ribaltabile, vasca inox 60 litri, su armario

- Vasca 720x450xh200 mm, superficie 35 dm², ribaltamento della vasca con un volante manuale.

EN Tumbling gas frying pan, stainless steel basin 60 liters, on board

- Basin 720x450xh200 mm, surface 35 dm², motorized tumbling of the basin through a manual lever.

ES Sartén de gas basculante, cuba 60 litros, sobre mueble

- Cuba 720x450xh200 mm, superficie 35 dm², empuje de la cuba por un volante manual.





IT Brasiere elettriche ribaltabile

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile.
- Rubinetto di acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "imbottito", cerniere con "molla a torsione" che permette una chiusura ed un'apertura graduale.
- Vasca ad alta conducibilità termica, ribaltamento della vasca per un volante manuale.
- Riscaldamento elettrico, per resistenze blindate in acciaio inossidabile, posizionato sotto alla vasca. Regolazione di 90°C a 290°C.

EN Bratt pans electric

- Made of AISI 304 stainless steel, adjustable stainless steel feet (150/200 mm).
- Water tap for filling the tank.
- Upper cover of the "deep-drawn" tank, hinges with "torsion spring" allowing gradual closing and opening.
- Highly thermally conductive stainless steel tank, tilting of the basin through manual lever.
- Electric heating, infrared type, positioned under the tank, quick heating. Regulation from 90°C to 290°C.

ES Sartenes eléctricas basculantes

- Realizado en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Grifo que permite el relleno de agua de la cuba.
- Tapa superior de la cuba embutida, bisagras con resorte de torsion permitiendo un cierre y una apertura gradual.
- Cuba a alta conductibilidad térmica, empuje de la cuba por un volante manual.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. Regulación desde 90°C hasta 290°C.

**TOP
15/10****TIP-UP****STAINLESS
STEEL**

ADVANTAGE

IT Le resistenze sono posizionate sotto il fondo della vasca e seguono il movimento al momento del ribaltamento, sicurezza garantita al 100%.

EN The heating elements are placed under the bottom of the tank and follow the movement when the tank is turned over, 100% safety guaranteed.

ES Los elementos calefactores están colocados debajo del fondo del tanque y siguen el movimiento en caso de vuelco, con una seguridad garantizada del 100%.

**STAINLESS STEEL TANK****E17/BR18-N****6 585,00 EUR**

mm : 800x700(730)xh850/920

kW : 9,75

400/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica ribaltabile, vasca inox 60 litri, su mobile

- Vasca 720x450xh200 mm, superficie 35 dm2, ribaltamento della vasca con un volante manuale.

EN Electric tumbling frying pan, stainless steel basin 60 liters, on board

- Basin 720x450xh200 mm, surface 35 dm2, tilting of the basin through a manual lever.

ES Sartén eléctrica basculante, cuba 60 litros, sobre armario

- Cuba 720x450xh200 mm, superficie 35 dm2, empuje de la cuba por un volante manual.




**TOP
15/10**

MULTIFUNCTION
IT Brasiere elettriche multifunzione

- Top imbottito spessore (15/10 mm). Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili (150/200 mm). Grado di protezione all'acqua IPX5.
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316 "Compound", ad alta conduttività termica. Tappo e prolunga per scarico, consegnata di serie.
- Riscaldamento elettrico: resistenze blindate in acciaio inossidabile, posizionate sotto la vasca, regolazione da 120 a 300°C. Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

EN Electric cooking and tumbling machines multifunction

- Stamped top, thickness (15/10 mm). Designed in stainless steel AISI 304, adjustable stainless steel feet (150/200 mm). Protection degree of water IPX5.
- Stainless steel sink AISI 316 "Compound", high thermal conductivity.
- Cap and extension for discharge, standard delivered.
- Electric heating: shielded elements in stainless steel, placed under the sink, regulation from 120 to 300°C. Safety device in case of overheating.

ES Sartenes cocedores eléctricos multifuncionales

- Top estampado espesor (15/10 mm). Realización de acero inoxidable AISI 304, pies regulables en acero inoxidable (150/200 mm). Grado de protección al agua IPX5.
- Cuba de acero inoxidable AISI 316 "Compound", a alta conductibilidad térmica. Corcho y añadido para descarga entregado por serie.
- Calefacción eléctrica: resistencias blindadas de acero inoxidable, situadas debajo de la cuba, la regulación de 120 a 300°C. Dispositivo de seguridad en caso de recalentamiento.

ADVANTAGE

IT Ideale per le cotture a "secco", padella, friggere", bagno-maria (capacità GN -100 mm) ...

EN Ideal for "dry" cooking, hob kind, tumbling machine, fryer, bain-marie (capacity GN - 100 mm)

ES Ideal para cocciones a "seco" placa eléctrica, saltadora, freidora, baño maría (capacidad GN 100 mm)...


E17/SCEA4-N
4 512,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920

kW : 5

400/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica multifunzione, vasca "Compound" 11 litri

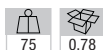
- Vasca 306x510xh110 mm, superficie 15,8 dm².

EN Electric cooking and tumbling machine multifunction tank "Compound" 11 liters

- Tank 306x510xh110 mm, surface 15,8 dm².

ES Sartén cocedor eléctrico multi funciones cuba "Compound" 11 litros

- Cuba 306x510xh110 mm, superficie 15,8 dm².


E17/SCEA8-N
6 323,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920

kW : 10

400/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica multifunzione, vasca "Compound" 22 litri

- Vasca 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm².

EN Multi-function electric fryer-cooker tank "Compound" 22 liters

- Tank 630x510xh110 mm, surface 32,1 dm².

ES Sartén cocedor eléctrico multi funciones cuba "Compound" 22 litros

- Cuba 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm².



Brasiere a gas multifunzione

- Top imbottito spessore (15/10 mm). Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili. Grado di protezione all'acqua IPX5.
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316 "Compound", ad alta conduttività termica. Tappo e prolunga per scarico, consegnati di serie.
- Riscaldamento gas: bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione da 100°C a 250°C, accensione piezoelettrica. Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

Multifunctional bratt pan and gas cooker

- Stamped top, thickness (15/10 mm). Designed in stainless steel AIS 304, stainless steel feet adjustable. Protection degree of water IPX5.
- Stainless steel sink AISI 316 "Compound", high thermal conductivity. Cap and extension for discharge, standard delivered.
- Electric heating: shielded elements in stainless steel, regulation from 100° to 250°C, piezoelectric lighting. Safety device in case of overheating.

Sartenes cocedores eléctricos multifuncionales

- Top estampado espesor (15/10 mm). Realización de acero inoxidable AISI 304, pies regulables en acero inoxidable. Grado de protección al agua IPX5.
- Cuba de acero inoxidable AISI 316 "Compound", a alta conductibilidad térmica. Corcho y añadido para descarga, entregado por serie. Dispositivo de seguridad en caso de recalentamiento.
- Calefacción gas: destiladores de acero inoxidable a llama estabilizada, regulación 100 a 250°C, encendido piezoeléctrico.



ADVANTAGE

- IT** Ideale per le cotture a "secco", padella, friggere", bagno-maria (capacità GN -100 mm) ...
- EN** Ideal for "dry" cooking, hob kind, tumbling machine, fryer, bain-marie (capacity GN - 100 mm) ...
- ES** Ideal para cocciones a "seco" placa eléctrica, saltadora, freidora, baño maría (capacidad GN 100 mm)...



G17/SCGA4-N

4 610,00 EUR

mm : 400x700(730)xh850/920 kcal/h : 6020

- IT** Brasiera a gas multifunzione, vasca "Compound" 11 litri
- Vasca 306x510xh110 mm, superficie 15,8 dm2.
- EN** Multifunctional bratt pan and gas cooker, "Compound" tank, 11 L.
- Tank 306x510xh110 mm, surface 15,8 dm2.
- ES** Sartén cocedor eléctrico multifuncionales cuva "Compound" 11 litros
- Cuba 306x510xh110 mm, superficie de 15,8 dm2.



G17/SCGA8-N

6 731,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kcal/h : 12040

- IT** Brasiera a gas multifunzione, vasca "Compound" 22 litri
- Vasca 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm2.
- EN** Multifunctional bratt pan and gas cooker, "Compound" tank, 22 liters
- Tank 630x510xh110 mm, surface 32,1 dm2.
- ES** Sartén cocedor eléctrico multifuncionales cuba "Compound", 22 litros
- Cuba 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm2





TOP
15/10



page 143



IT Marmite rotonde gas ed elettrico

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, top imbottito (15/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm).
- Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 316, dotato di un filtro amovibile.
- Copperchio "imbottito", realizzato in acciaio inox AISI 316 a doppia parete "bordo rinforzato", cerniere con "molla di torsione" che permettono una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento diretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua manuale. Controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,5 bar, con un manometro.
- Riscaldamento gas, per bruciatori inox 304 a fiamma stabilizzata.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia busta, regolazione per commutatore a 4 posizioni.

EN Rounded kettles gas and electric

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "TOP" (15/10), adjustable legs in stainless steel.
- Submerged basin manufactured in stainless steel AISI 316, removable filter.
- Submerged cover, manufactured in stainless steel AISI 316 with double wall, strengthened border, hinges with spring system, gradual opening and closure of the cover.
- Direct heating basin with double wall, manual water filling. Pressure control through a 0.5-bar valve 0.5bar, with manometer.
- Gas heating through stainless steel burners AISI 304 with stabilized flame, regulation through tap.
- Resistance heating to immersion in dual envelope, regulation by switch with 4 positions.

ES Marmitas redondas gas y eléctrico

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, "top" embutido (15/10 mm), pies regulables en inox. (150/200 mm).
- Cuba "embutida" realizada en acero inox. AISI 316. Grifo de agua permitiendo el relleno de la cuba.
- Tapa "embutida", realizada en acero inox. AISI 316 con doble envoltura borde reforzado bisagras con resorte a torsión permitiendo un cierre y una apertura gradual.
- Calefacción directa, cuba de doble envoltura, relleno de agua manual. Control de la presión de la doble envoltura por una valvula de 0,5 bar, con un manometro.
- Calefacción eléctrica por resistencias a inmersión en el doble sobre, reglamento por interruptor a 4 posiciones.

G17/M608-N

6 128,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 0,2 / kcal/h : 12040

230/1N 50-60Hz

IT Marmita rotonda a gas 60 litri, riscaldamento diretto, su armario

- Diametro della vasca 420, profondità 485 mm.
- Rubinetto di scarico di 1", 1/2.

EN Gas rounded kettle, 60 liters, direct heating, on board

- Diameter of the basin 420, depth 485 mm.
- Outlet tap of 1, 1/2".

ES Marmita a gas de 60 litros, calefacción directa, sobre armario

- Diametro de la cuba 420, profundidad 485 mm.
- Grifo de desagüe de 1, 1/2".



115

0,75



G17/M60I8-N

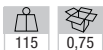
7 684,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 0,2 / kcal/h : 12040 230/1N 50-60Hz

ⓘ **Marmitta rotonda a gas, 60 litri, riscaldamento indiretto, su armario**
- Diametro della vasca 420 mm, profondità 485 mm.
- Rubinetto di scarico 1", 1/2.

Ⓝ **Gas rounded kettle, 60 liters, indirect heating, on board**
- Diameter of the basin 420 mm, depth 485 mm.
- Outlet tap 1", 1/2.

Ⓢ **Marmita a gas de 60 litros, calefacción indirecta, sobre mueble**
- Diametro de la cuba de 420 mm, profundidad 485 mm.
- Grifo de desagüe de 1", 1/2.



E17/M60I8-N

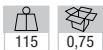
7 868,00 EUR

mm : 800x700(730)xh850/920 kW : 9,4 400/3N 50-60Hz

ⓘ **Marmitta rotonda elettrica, 60 litri, riscaldamento indiretto, su armario**
- Diametro della vasca 420 mm, profondità 485 mm.
- Rubinetto di scarico 1", 1/2.

Ⓝ **Electric rounded kettle, 60 liters, indirect heating, on board**
- Diameter of the basin 420 mm, depth 485 mm.
- Outlet tap of 1", 1/2.

Ⓢ **Marmita eléctrica de 60 litros, calefacción indirecta, sobre mueble**
- Diametro de la cuba 420 mm, profundidad 485 mm.
- Grifo de desagüe de 1", 1/2.



1000 Kcal/h = 1,16 kW



TOP
15/10

N17/PT4T-N

683,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

Ⓢ **Elemento neutro di lavoro -TOP-**

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi regolabili.



Ⓢ **Neutral working element -TOP-**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable legs.

Ⓢ **Elemento neutro de trabajo -TOP-**

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables.



18

0,22



TOP
15/10

N17/PTC4T-N

1 172,00 EUR

mm : 400x700(730)xh250/320

Ⓢ **Elemento neutro di lavoro, con cassetto -TOP-**

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi regolabili.

- Cassetto su cerniere telescopiche.



Ⓢ **Neutral working element, with drawer -TOP-**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable legs.

- Drawers on telescopic hinges.

Ⓢ **Elemento neutro de trabajo, con cajón -TOP-**

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, pies regulables.



21

0,22



TOP
15/10

N17/PT8T-N

839,00 EUR

mm : 800x700(730)xh250/320

Ⓢ **Elemento neutro di lavoro -TOP-**

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi regolabili.



Ⓢ **Neutral working element -TOP-**

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs.

Ⓢ **Elemento neutro de trabajo -TOP-**

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304. pies regulables en inox.



30

0,4

05



Ⓢ **Base refrigerata, 3 cassetti GN 1/1-h 200 mm**

Ⓢ **Refrigerated base, 3 drawers GN 1/1-200 mm**

Ⓢ **Basamento refrigerado, 3 cajones GN 1/1 alt.200 mm**



N17/BA4-N

486,00 EUR

mm : 400x550xh600

IT Base aperta, 400 mm, acciaio inox AISI 304

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.



EN Open base, 400 mm, stainless steel AISI 304

- Manufactured in stainless steel AISI 304, stainless steel adjustable legs.

ES Mueble de soporte de 400 mm, acero inox AISI 304

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.

N17/BA8-N

495,00 EUR

mm : 800x550xh600

IT Base aperta, 800 mm, acciaio inox AISI 304

EN Open base, 800 mm, stainless steel AISI 304

ES Mueble de soporte de 800 mm, acero inox AISI 304

N17/BA12-N

605,00 EUR

mm : 1200x550xh600

IT Base aperta, 1200 mm, acciaio inox AISI 304

EN Open base, 1200 mm, stainless steel AISI 304

ES Mueble de soporte de 1200 mm, acero inox AISI 304

N22/SP4

402,00 EUR

mm : 400x100xh50

IT Supporto a ponte 400 mm

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.



EN Bridge support 400 mm

- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES Soporte a puente 400 mm

- Realización en acero inox. AISI 340.



N22/SP8

510,00 EUR

mm : 800x100xh50

IT Supporto a ponte 800 mm

EN Bridge support 800 mm

ES Soporte a puente 800 mm



N22/SP12

617,00 EUR

mm : 1200x100xh50

IT Supporto a ponte 1200 mm

EN Bridge support 1200 mm

ES Soporte a puente 1200 mm



N22/SP16

805,00 EUR

mm : 1600x100xh50

IT Supporto a ponte 1600 mm

EN Bridge support 1600 mm

ES Soporte a puente 1600 mm



BRIDGE SUPPORT



	A22/GG2/1 43,00 EUR mm : 530x650xh Ⓣ Griglia cromata per forno GN 2/1 Ⓢ Chromed grid for GN 2/1 oven Ⓤ Rejilla cromada para horno GN 2/1			A17/TF4 797,00 EUR mm : 400x140xh Ⓣ Mensola frontale "posa piatti" 400 mm Ⓢ Frontal tablet "plate holder" 400 mm Ⓤ Astante frontal "porta platos" 400 mm	
	A17/KCHE 593,00 EUR - kW : 0,65 - 230/1N 50-60Hz Ⓣ Kit riscaldante per armadio Ⓢ Heating kit for cupboard Ⓤ Kit calentador para armario			A17/TF8 874,00 EUR mm : 800x140xh Ⓣ Mensola frontale "posa piatti" 800 mm Ⓢ Frontal tablet "plate holder" 800 mm Ⓤ Astante frontal "porta platos" 800 mm	
	A22/KR2F-N 405,00 EUR mm : 100 Ⓣ Kit di 4 ruote (2 con freni) Ⓢ Set of 4 wheels (2 with brakes) Ⓤ Kit de 4 ruedas (2 con frenos)			A17/CLWT 683,00 EUR Ⓣ Colonna d'acqua (modulo a TOP) Ⓢ Watertower (TOP unit) Ⓤ Columna de agua (mod. TOP)	
	N17/2TBN-N 1 390,00 EUR Ⓣ 2 cassetti per base mod. 400 mm Ⓢ 2 drawers for base mod. 400 mm Ⓤ 2 cajones para armario 400 mm			A17/ACW 94,00 EUR Ⓣ Estensione per colonna d'acqua 700 (Monoblock) Ⓢ Extension for watertower 700 (Monoblock) Ⓤ Extensión para columna de agua 700 (Monoblock)	
	A17/GD1/1-N 388,00 EUR Ⓣ Struttura 4x GN1/1 (mod. 400 mm) Ⓢ Structure 4x GN 1/1 (mod. 400 mm) Ⓤ Estructura 4x GN1/1 (mod. 400 mm)			A17/CA4-N 162,00 EUR mm : 400x50xh Ⓣ Corrimano frontale 400 mm Ⓢ Handrail 400 mm Ⓤ Pasa manos 400 mm	
	A22/PAS-N 214,00 EUR mm : 393x60xh680 Ⓣ Porta 400 mm destra o sinistra Ⓢ Door 400 mm left or right Ⓤ Puerta derecha o izquierda de 400 mm			A17/CA8-N 175,00 EUR mm : 800x50xh Ⓣ Corrimano frontale 800 mm Ⓢ Handrail 800 mm Ⓤ Pasa manos 800 mm	
	A17/SCK 76,00 EUR Ⓣ Supporto centrale per porte, cassetti,... (mod. 800 & 1200) Ⓢ Central support for doors, drawers,... (mod. 800 & 1200) Ⓤ Soporte central para puertas, cajones,... (mod. 800 & 1200)			A17/CA12-N 188,00 EUR mm : 1200x50xh Ⓣ Corrimano frontale 1200 mm Ⓢ Handrail 1200 mm Ⓤ Pasa manos 1200 mm	
	A17/PCF1 149,00 EUR mm : 300x340xh50 Ⓣ Tuttapiastro liscia, 1 fuoco Ⓢ Flat simmer plate, 1 burner Ⓤ Placa lisa incandescente, 1 quemador			A17/CA16-N 204,00 EUR mm : 1600x50xh Ⓣ Corrimano frontale 1600 mm Ⓢ Handrail 1600 mm Ⓤ Pasa manos 1600 mm	
	A17/PL1 218,00 EUR Ⓣ Piastra di cottura liscia, 1 fuoco Ⓢ Smooth cooking plate, 1 fire Ⓤ Placa lisa incandescente, 1 quemador			A17/CA-DG 363,00 EUR mm : 700x50xh Ⓣ Corrimano laterale destro o sinistro Ⓢ Lateral handrail right or left Ⓤ Pasa manos derecha o izquierda	
	A17/PR1 157,00 EUR Ⓣ Piastra di cottura scanalata, 1 fuoco Ⓢ Ribbed cooking plate, 1 fire Ⓤ Placa ranurada, 1 quemador			A22/KA2 34,00 EUR Ⓣ Kit antiribaltamento (fissaggio al suolo 2 piedi) Ⓢ Kit anti-overthrow (fixation on the ground with 2 feet) Ⓤ Kit antirebaltamento (fijacion al suelo 2 pies)	

	A17/TF4 797,00 EUR mm : 400x140xh ① Mensola frontale "posa piatti" 400 mm ② Frontal tablet "plate holder" 400 mm ③ Astante frontal "porta platos" 400 mm		A17/SF24 46,00 EUR mm : 230x360xh25 ① Griglia fondo vasca 24,5 LT (per A17/ST-2X16) ② Grid for the bottom of the basin, 24,5 LT (for A17/ST-2X16) ③ Estructura de fondo 24,5 LT (para A17/ST-2X16)
	A17/ST-2X16 437,00 EUR mm : 105x105xh265 ① Set 2 cesti, cuocipasta 24,5LT (2xGN 1/6) ② Set 2 baskets, cooker 24,5LT (2xGN 1/6) ③ Set 2 cestas, cocedor 24,5LT (2xGN 1/6)		A22/TDH-P 81,00 EUR mm : 30x400xh30 ① Raccordo per lo scarico esterno dell'olio (15 litri) ② External outlet connection for fryers (15 liters) ③ Conexión externa para el descargo del freidoras (15 litros)
	A17/R2BM 188,00 EUR ① Rubinetto di riempimento vasca bagnomaria GN 2/1 ② Tap to fill with the tank for bain-marie GN 2/1 ③ Grifo para baño maría GN 2/1		A22/DD15 106,00 EUR mm : 228x6xh668 ① Gambo per scarico friggitrice 15 litri ② Discharge rod for fryers 15 liters ③ Tallo por descarga freidoras 15 litros
	A17/DF11 128,00 EUR ① Doppio fondo perforato per bagnomaria GN 1/1 ② Double perforated base for bain-marie GN 1/1 ③ Doble fundo perforado por baño maría GN 1/1		A17/DFL-15 175,00 EUR ① Deflettore friggitrice 15 lit. (per fritti con farina) ② Deflector, for fryer 15 lit. (frying with flour) ③ Deflector freidoras 15 lit. (para freimientos con harina)
	A17/DF21 200,00 EUR ① Doppio fondo perforato per bagnomaria GN 2/1 ② Double perforated base for bain-marie GN 2/1 ③ Doble fundo perforado por baño maría GN 2/1		A17/FAH 179,00 EUR ① Filtro a olio per vasca di raccolta, per friggitrice ② Oil filter for tank collection, for fryer ③ Filtro de aceite para recipiente de racolta freidora
	A17/PR60 1 023,00 EUR ① Cesto rondo perforato per marmitta 60 litri ② Rounded perforated basket for kettle 60 liters ③ Cesta redonda perforada para marmitta 60 litros		A22/PF-15 49,00 EUR mm : 225x325xh125 ① Cesto per friggitrice 15 litri ② Deep fryer basket 15 liters ③ Cesta para freidora 15 litros NB: COMPLEMENTARY
	A17/ST-2X22 336,00 EUR mm : 220x170xh265 ① Set 2 cesti di cottura 24,5lit., 2 impugnature (2x GN 1/2) ② Set 2 cooker baskets 24,5lit., 2 handles (2x GN 1/2) ③ Set 2 de cestas 24,5lit., 2 punados (2x GN 1/2)		A22/PF1/2-15 114,00 EUR mm : 105x325xh125 ① Cesto per friggitrice (2x1/2) 15 litri ② Deep fryer basket (2x1/2) 15 liters ③ Cesta para freidora (2x1/2) 15 litros NB: COMPLEMENTARY
	A17/ST-2X35 325,00 EUR mm : 105x350xh265 ① Set 2 cesti di cottura 24,5lit., impugnatura frontale (2x GN 1/2) ② Set 2 cooker baskets 24,5lit., front handle (2x GN 1/2) ③ Set 2 de cestas 24,5lit., punado frontal (2x GN 1/2)		A17/PF1/2-12 120,00 EUR ① Coppia di cesti, friggitrice 5+5 lit. ② Couple of baskets, fryer 5+5 lit. ③ Par de cestas, freidora 5+5 lit. NB: COMPLEMENTARY
	A17/1X35 240,00 EUR mm : 1xh265 ① Cesto di cottura 24,5lit., 2 impugnature lat. (1x GN 1/1) ② Cooker baskets 24,5lit., 2 lateral handles (1x GN 1/1) ③ Cestas 24,5lit., 2 punados laterales (1x GN 1/1)		A65/RAS-FT 74,00 EUR ① Raschiatoio a lama per piastra di cottura ② Scraper with blade for cooking plate ③ Reclutador de lama para plancha de cocción
	A17/PF-7 64,00 EUR ① Cesto per friggitrice 7 lit. ② Basket for fryer 7 lit. ③ Cesta para freidora 7 lit. NB: COMPLEMENTARY		A65/10L-RAS 24,00 EUR ① Kit di 10 lame per raschiatoio ② Kit of 10 blades for scraper ③ Kit de 10 lamas para raspador



	A22/PF2 137,00 EUR mm : 200x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 200 mm ② Stainless steel front plinth 200 mm ③ Zócalo frontal inox 200 mm		A17/BG1M 1 356,00 EUR mm : 800x122xh400 ① Sensore gas bruciati (mod. 800 mm) ② Sensor burned gases (mod. 800 mm) ③ Captador gas quemado (mod. 800 mm)
	A22/PF4 167,00 EUR mm : 400x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 400 mm ② Stainless steel front plinth 400 mm ③ Zócalo frontal inox 400 mm		A22/CH12 363,00 EUR mm : h120 ① Camino anti-ricalcatura 1/2 modulo Ø 120 mm ② Steam outlet with anti recoil element 1/2 module Ø 120 mm ③ Chimenea anti retroceso 1/2 módulo Ø 120 mm
	A22/PF8 188,00 EUR mm : 800x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 800 mm ② Stainless steel front plinth 800 mm ③ Zócalo frontal inox 800 mm		A22/KR-L4 386,00 EUR mm : 400 ① Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 400 mm ② Support beams for wheels, modul 400 mm ③ Elementos de soporte laterales para ruedas, módulo 400 mm
	A22/PF12 218,00 EUR mm : 1200x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 1200 mm ② Stainless steel front plinth 1200 mm ③ Zócalo frontal inox 1200 mm		A22/KR-L8 491,00 EUR mm : 800 ① Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 800 mm ② Support beams for wheels, modul 800 mm ③ Elementos de soporte laterales para ruedas, módulo 800 mm
	A22/PF16 222,00 EUR mm : 1600x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 1600 mm ② Stainless steel front plinth 1600 mm ③ Zócalo frontal inox 1600 mm		A22/KR-L12 592,00 EUR mm : 1200 ① Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 1200 mm ② Support beams for wheels, modul 1200 mm ③ Elementos de soporte laterales para ruedas, módulo 1200 mm
	A17/PFDX-GX 382,00 EUR ① Coppia di zoccoli laterali (destra e sinistra) ② Couples of lateral plinths (right and left) ③ Zócalos laterales (derecha y izquierda)		A22/KR-L16 742,00 EUR mm : 1600 ① Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 1600 mm ② Support beams for wheels, modul 1600 mm ③ Elementos de soporte laterales para ruedas, módulo 1600 mm
	A22/KSJ 34,00 EUR ① Guarnizione in silicone per finizione fra gli apparecchi ② Joint trims in silicone for finishing between elements ③ Juntas de silicone para finición entre los aparatos		A22/KR-L20 900,00 EUR mm : 2000 ① Longheroni di sostegno per le ruote, modulo 2000 mm ② Support beams for wheels, modul 2000 mm ③ Elementos de soporte laterales para ruedas, módulo 2000 mm

Maxima 1700

*The largest choice of
modularity*



Modular Cooking 900

Optima 900
by Diamond

Scegliere OPTIMA 900 è molto più che scegliere della semplice attrezzatura per la cucina!

Ⓜ OPTIMA 900 la nuovissima gamma progettata da Diamond per soddisfare gli chef più esigenti. Una gamma estremamente completa, fatta per durare nel tempo. Con moduli da 400, 800, 1200 mm di larghezza, la gamma OPTIMA 900 offre infinite possibilità, permettendole di adattarsi a qualsiasi tipo di configurazione. Può essere proposta schiena a schiena 700 + 700 "BACK to BACK" o in combinazione con la nuova gamma OPTIMA 700 900 + 700.

Caratteristiche della gamma: piano superiore in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, bordo frontale con raccogli-gocce, piani stampati e stagni, angoli arrotondati all'interno delle vasche, componenti di qualità "High Technology"... Una finitura irrepreensibile, la cura dei dettagli, un design superbo e un allineamento perfetto e facile dei moduli grazie al collegamento testa a testa "HEAD to HEAD".

Choosing OPTIMA 900 is much more than choosing equipment!

Ⓜ OPTIMA 900 the new line designed by Diamond to satisfy the most exacting chefs. This is a full range, made to stay long lasting. OPTIMA 900 Line with the modules of 400, 800, 1200 mm thickness offers countless possibilities and allows to adapt it to any types of fitting. The whole unit can be propose as 900+900 "BACK to BACK" version or in combination with the new Line OPTIMA 700 900+700.

Line features: Stainless steel upper top AISI 304 with thickness of 20/10 front edge with drain gutter, pressed-in and waterproof planes, internal angles of rounded tanks, quality components "High Technology"... A perfect finish, attention to detail, superb design and a perfect alignment and an easy "HEAD to HEAD" module connection.



Elegir OPTIMA 900 es mucho más que elegir las instalaciones!

ES OPTIMA 900 la nueva gama concebida por Diamond para satisfacer los jefes más exigentes. Una gama muy completa, hecha para durar en el tiempo. Con estos módulos de 400, 800, 1200 mm del ancho, la gama OPTIMA 900 ofrece un sinfín de combinaciones y permite adaptarse a cada tipo de disposición. El conjunto puede ser propuesto en la versión espalda contra espalda 900+900 "BACK to BACK" o en combinación con la nueva gama OPTIMA 700 900+700.

Características de la gama: Top superior de acero inoxidable AISI 304 de espesor de 20/10 borde delantero con canalón, planas estampadas e impermeables, ángulos internos de cubas redondeadas, componentes de calidad "High Technology"... Un acabado impecable, atención al detalle, un diseño impresionante y una alineación perfecta y una conexión fácil de los módulos cabeza contra cabeza "HEAD to HEAD".



Diamond



INDUCTION



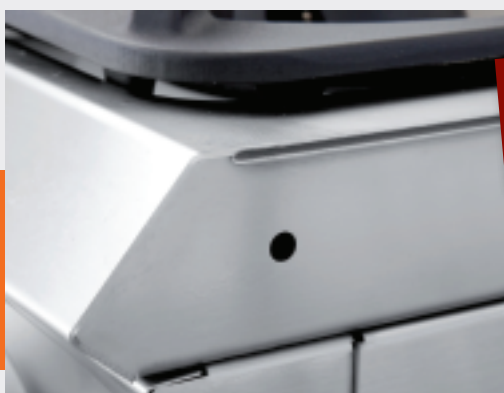
**HEAVY
DUTY**



**SOLID
TOP**



**HIGH EFFICIENCY
& FLEXIBILITY**



**HEAD
TO
HEAD**

Optima 900
by Diamond



TOP
20/10



ADVANTAGE

IT Combinando potenza, efficienza e flessibilità, i nostri bruciatori H.E.F. (Alta Efficienza e Flessibilità), si adatteranno molto facilmente a tutti i tipi di pentole professionali. Bruciatori ad altissima efficienza (11 kW e 7 kW), intercambiabili a piacere, corona in ottone, accensione automatica mediante fiamma pilota (100% protetta) e sicurezza tramite termocoppia.

EN Combining power, efficiency, flexibility, our burners H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) adapt very easily to all types of professional kitchen appliances. Burners with high yield (11 kW & 7 kW), exchangeable as required, brass crown, automatic ignition by pilot burner (100% protected) and with thermocouple security.

ES Combinando la potencia, eficacia, flexibilidad, nuestros quemadores H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) se adaptan muy fácil a todos tipos de utensilios de cocina profesional. Los quemadores con alto rendimiento (11 kW & 7 kW), intercambiable a petición, corona de latón, encendido automático por quemador piloto (100% protegido) y seguridad por termopar.

IT Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata (20/10 mm), bacinella per raccolta liquidi in acciaio inossidabile AISI 304, punzonato e a tenuta stagna.
- Bruciatori per cottura a fuoco vivo in ghisa resa impermeabile, corona in ottone (ad altissimo rendimento). Regolazione dei bruciatori da 1,5 a 7 kW e da 2 a 11 kW tramite valvola del gas, accensione con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Griglie in ghisa porcellanata 390 x 380 mm (lavabili in lavastoviglie).

EN Gas stoves

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped top (20/10 mm), liquid collection bowl in stainless steel AISI 304, stamped and waterproof.
- Open burners in treated cast iron "waterproof", brass crown (with very high efficiency). Regulation of burners from 1,5 to 7 kW and from 2 to 11 kW per gas valve, pilot ignition and thermocouple safety.
- Enamelled cast iron grids: 390x380 mm (dishwasher safe).

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido (20/10 mm), cubeta de recogida de líquido en acero inox AISI 304, embutida y estanca.
- Quemadores con fuegos en hierro fundido tratado "estancos", corona de latón (con un rendimiento muy alto). Ajuste de los quemadores de 1,5 a 7 kW y de 2 a 11 kW mediante válvula de gas, encendido con llama piloto y termopar de seguridad.
- Rejillas en hierro fundido esmaltado 390x380 mm (lavables en lavavajillas).

page 178



G9/2BA4

1 604,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 15480

IT Cucina 2 fuochi gas, armadio aperto

- 2 bruciatori (1x 7 kW, 1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Armadio aperto (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

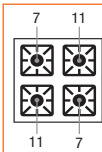
EN Stove 2 gas burners, open cupboard

- 2 burners (1x 7 kW, 1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Open cupboard (GN 1/1) (360x740xh360 mm)

ES Hornilla de gas de 2 fuegos vivos, armario abierto

- 2 quemadores (1x 7 kW, 1x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Armario abierto (GN 1/1) (360x740xh360 mm)





G9/4BA8

2 472,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 30960

IT Cucina 4 fuochi gas, armadio aperto

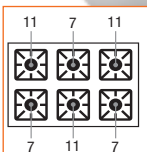
- 4 bruciatori (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Armadio aperto (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

EN Gas stove 4 burners, open cupboard

- 4 burners (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Open cupboard (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

ES Hornilla de gas de 4 fuegos vivos, sobre armario abierto

- 4 quemadores (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Armario abierto (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



G9/6BA12

3 582,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 46440

IT Cucina 6 fuochi gas, armadio aperto

- 6 bruciatori (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Armadio aperto (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm).

EN Gas stove 6 burners, open cupboard

- 6 burners (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Open cupboard (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm).

ES Hornilla de 6 fuegos de gas sobre armario abierto

- 6 quemadores (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Armario abierto (GN 2/1+GN 1/1)(1160x740xh360 mm).



HIGH EFFICIENCY
& FLEXIBILITY

HEAD
TO
HEAD

PLUS

IT L'insieme può essere proposto nella versione posizionabile di spalle 900+900 "BACK to BACK" o associandola con la nuovissima OPTIMA 700 700+900. Ripiano superiore in acciaio inossidabile AISI 304 di spessore 20/10°, bordo anteriore anti-trabocco, ripiani punzonati e a tenuta stagna, angoli interni delle bacinelle arrotondati, componenti di qualità "High Technology"... Una finitura impeccabile, l'attenzione al dettaglio, un design superlativo e un allineamento perfetto e agevole dei moduli tramite collegamento faccia a faccia "HEAD to HEAD"...

EN Possibility of back to back 900+900 "BACK to BACK" or in combination with the brand new range OPTIMA 700 900+700. Top in stainless steel AISI 304 with a thickness of 20/10 mm, front edge with water barrier, deep drawn and watertight worktops, interior corners with rounded corners, quality parts "High Technology"... Impeccable finish, with care for detail, a sublime Design, and perfect and simple alignment through head to head coupling "HEAD to HEAD".

ES El conjunto puede proponerse en versión espalda con espalda 900+900 "BACK to BACK" o combinando con la nueva gama OPTIMA 700 900+700. Top superior en acero inox AISI 304 con un espesor de 20/10, borde delantero con salvagota, planos embutidos y estancos, ángulos en esquinas internas de cubas redondeadas, componentes de calidad "High Technology"... Un acabado irreprochable, el cuidado por el detalle, un diseño soberbio y una alineación perfecta y sencilla de los módulos para unión cara a cara "HEAD to HEAD".



TOP
20/10

OVEN
GN 2/1



ADVANTAGE

IT Combinando potenza, efficienza e flessibilità, i nostri bruciatori H.E.F. (Alta Efficienza e Flessibilità), si adatteranno molto facilmente a tutti i tipi di pentole professionali. Bruciatori ad altissima efficienza (11 kW e 7 kW), intercambiabili a piacere, corona in ottone, accensione automatica mediante fiamma pilota (100% protetta) e sicurezza tramite termocoppia.

EN Combining power, efficiency, flexibility, our burners H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) adapt very easily to all types of professional kitchen appliances. Burners with high yield (11 kW & 7 kW), exchangeable as required, brass crown, automatic ignition by pilot burner (100% protected) and with thermocouple security.

ES Combinando la potencia, eficacia, flexibilidad, nuestros quemadores H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) se adaptan muy fácil a todos tipos de utensilios de cocina profesional. Los quemadores con alto rendimiento (11 kW & 7 kW), intercambiable a petición, corona de latón, encendido automático por quemador piloto (100% protegido) y seguridad por termopar.

IT Fornelli a gas

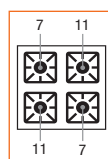
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata (20/10 mm), bacinella per raccolta liquidi in acciaio inossidabile AISI 304, punzonato e a tenuta stagna.
- Bruciatori per cottura a fuoco vivo in ghisa resa impermeabile, corona in ottone (ad altissimo rendimento).
- Regolazione dei bruciatori da 1,5 a 7 kW e da 2 a 11 kW tramite valvola del gas, accensione con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Griglie in ghisa porcellanata 390x380 mm (lavabili in lavastoviglie).
- Forno a gas, riscaldato per mezzo di bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura del forno da 160°C a 310°C, tramite valvola termostatica del gas, accensione con piezoelettrico e termocoppia di sicurezza, in dotazione 1 griglia.
- Forno elettrico, riscaldamento tramite 6 resistenze in acciaio inossidabile, 3 posizionate nella volta e 3 sotto la suola del forno. Regolazione della temperatura del forno da 125°C a 300°C, con termostato, grill a regolazione indipendente, dotato di termostato di sicurezza, 1 griglia in dotazione.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile

EN Gas stoves

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped top (20/10 mm), liquid collection bowl in stainless steel AISI 304, stamped and waterproof.
- Open burners in treated cast iron "waterproof", brass crown (with very high efficiency). Regulation of burners from 1,5 to 7 kW and from 2 to 11 kW per gas valve, pilot ignition and thermocouple safety.
- Enamelled cast iron grids: 390x380 mm (dishwasher safe).
- Gas oven, heating by stainless steel burners with stabilized flame. Regulation from 160°C to 310°C by thermostatic gas valve. Piezo-electric ignition and safety by thermocouple, provided with a grid. - Electric oven, heating by 6 resistors in stainless steel, 3 placed in the vault and 3 under the sole. Regulation from 125°C to 300°C, by thermostat, grill with independent regulation equipped with safety thermostat, provided with 1 grid.
- Enclosure and oven door double-walled (stamped) made of stainless steel and provided with thermal insulation, lateral guides on 3 levels, door on spring hinges, stainless steel handle.

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido (20/10 mm), cubeta de recogida de líquido en acero inox AISI 304, embutida y estanca.
- Quemadores con fuegos en hierro fundido tratado "estancos", corona de latón (con un rendimiento muy alto). Ajuste de los quemadores de 1,5 a 7 kW y de 2 a 11 kW mediante válvula de gas, encendido con llama piloto y termopar de seguridad.
- Rejilla en hierro fundido esmaltado: 390x380 mm (lavables en lavavajillas).
- Horno de gas, calentamiento por medio de quemadores en inox con llama estabilizada. Ajuste de la temperatura del horno de 160°C a 310°C, mediante una válvula de gas termostática. Encendido con piezoeléctrico y termopar de seguridad, 1 rejilla suministrada en dotación.
- Horno eléctrico, calentamiento mediante 6 resistencias en inox, 3 colocadas en la parte superior y 3 debajo de la base del horno. Ajuste de la temperatura de 125°C a 300°C, mediante termostato, grill con ajuste independiente, equipado con termostato de seguridad, 1 rejilla suministrada en dotación.



OVEN GN 2/1

1000 Kcal/h = 1,16 kW



G9/4BF8

3 549,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 36980

IT Cucina 4 fuochi su forno gas GN 2/1

- 4 bruciatori (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Forno (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

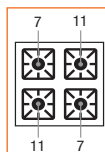
EN Stove 4 burners on gas oven GN 2/1

- 4 burners (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Oven (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

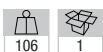
ES Hornillo 4 fuegos gas + horno de gas GN 2/1

- 4 quemadores (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Horno (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).





OVEN GN 2/1



G9/4BFE8

4 010,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 6 / kcal/h : 30960 400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina 4 fuochi a gas, con forno elettrico GN 2/1

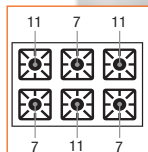
- 4 bruciatori (2x 7 kW, 2x 11 kW).
- Forno (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

EN Stove 4 gas burners, electric oven GN 2/1

- 4 burners (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Oven (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

ES Hornilla 4 fuegos de gas, con horno electrico GN 2/1

- 4 quemadores (2x 7 kW, 2x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Horno (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).



OVEN GN 2/1



G9/6BFA12

4 794,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 52460

IT Cucina 6 fuochi su forno gas GN 2/1 e armadio neutro chiuso

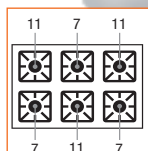
- 6 bruciatori (3x 7 kW, 3x 11 Kw.) High Efficiency-Flexibility.
- Forno (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Armadio neutro GN 1/1 (360x740xh360 mm).

EN Stove 6 burners on gas oven GN 2/1 and closed neutral cupboard

- 6 burners (3x 7 kW, 3x 11 Kw.) High Efficiency-Flexibility.
- Oven (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Neutral cupboard GN 1/1 (360x740xh360 mm).

ES Hornillo 6 fuegos de gas sobre horno de gas GN 2/1 y armario neutro cerrado

- 6 quemadores (3x 7 kW, 3x 11 Kw.) High Efficiency-Flexibility.
- Horno (7 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Armario neutro GN 1/1 (360x740xh360 mm).



MAXI OVEN



G9/6BFM12

5 171,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 55040

IT Cucina 6 fuochi su MAXI forno gas

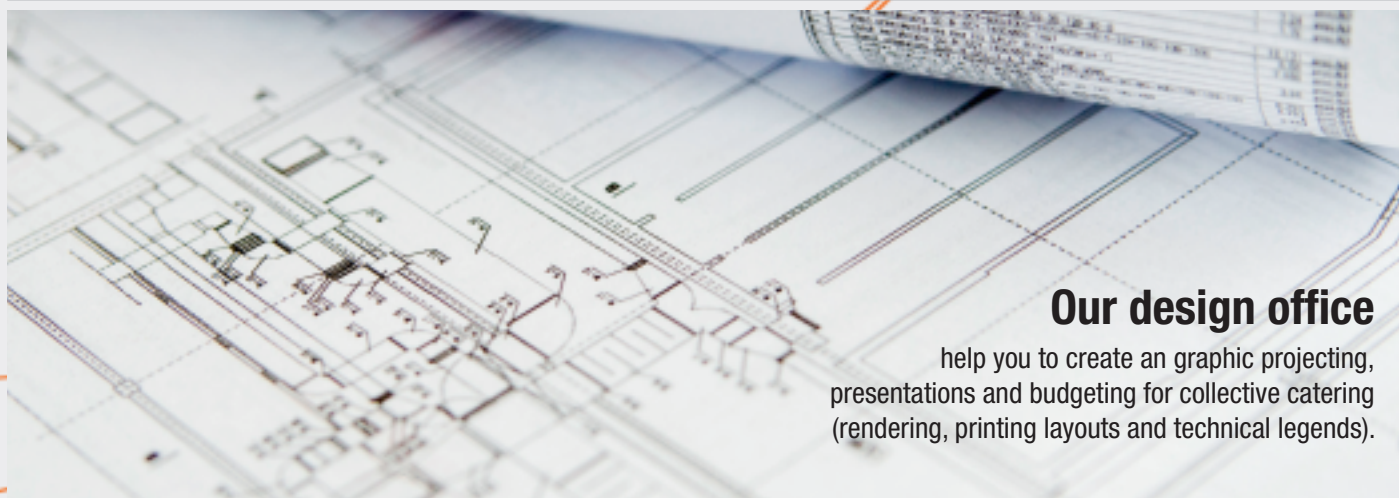
- 6 bruciatori (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Forno (10 kW) (1000x700xh300 mm).

EN Stove 6 burners on MAXI gas oven

- 6 burners (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Oven (10 kW) (1000x700xh300 mm).

ES Hornilla 6 fuegos de, sobre horno "MAXI" de gas

- 6 quemadores (3x 7 kW, 3x 11 kW) High Efficiency-Flexibility.
- Horno (10 kW) (1000x700xh300 mm).



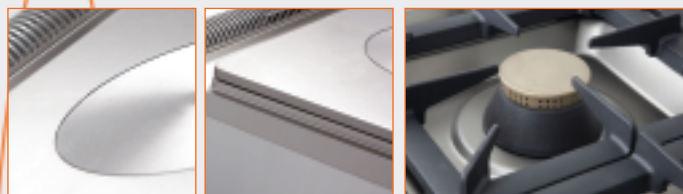
Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



TOP
20/10

OVEN
GN 2/1



ADVANTAGE

IT Combinando potenza, efficienza e flessibilità, i nostri bruciatori H.E.F. (Alta Efficienza e Flessibilità), si adatteranno molto facilmente a tutti i tipi di pentole professionali. Bruciatori ad altissima efficienza (11 kW e 7 kW), intercambiabili a piacere, corona in ottone, accensione automatica mediante fiamma pilota (100% protetta) e sicurezza tramite termocoppia.

EN Combining power, efficiency, flexibility, our burners H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) adapt very easily to all types of professional kitchen appliances. Burners with high yield (11 kW & 7 kW), exchangeable as required, brass crown, automatic ignition by pilot burner (100% protected) and with thermocouple security.

ES Combinando la potencia, eficacia, flexibilidad, nuestros quemadores H.E.F. (High Efficiency & Flexibility) se adaptan muy fácil a todos tipos de utensilios de cocina profesional. Los quemadores con alto rendimiento (11 kW & 7 kW), intercambiable a petición, corona de latón, encendido automático por quemador piloto (100% protegido) y seguridad por termopar.

IT Fornelli in acciaio tuttapiastro gas

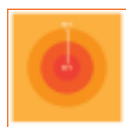
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata (20/10 mm), bacinella per raccolta liquidi in acciaio inossidabile AISI 304, punzonato e a tenuta stagna.
- Bruciatori per cottura a fuoco vivo in ghisa resa impermeabile, corona in ottone (ad altissimo rendimento). Regolazione dei bruciatori da 1,5 a 7 kW e da 2 a 11 kW tramite valvola del gas, accensione con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza.
- Griglia in ghisa porcellanata: 390x380 mm (lavabili in lavastoviglie).
- Tuttapiastro in ghisa (10 mm) con anello centrale amovibile, riscaldamento a gas tramite bruciatore in ghisa posizionato al centro della camera di combustione, isolamento in ceramica. Regolazione tramite una valvola a gas (+/- 500°C), accensione con piezoelettrico e termocoppia di sicurezza.
- Forno a gas, riscaldato per mezzo di bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della temperatura del forno da 160°C a 310°C, tramite valvola termostatica del gas, accensione con piezoelettrico e termocoppia di sicurezza, in dotazione 1 griglia.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile.

EN Gas stove with solid top

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped top (20/10 mm), liquid collection bowl in AISI 304 stainless steel, stamped and waterproof.
- Open burners in treated cast iron "waterproof", brass crown (with very high efficiency). Regulation of burners from 1,5 to 7 kW and from 2 to 11 kW per gas valve, pilot ignition and thermocouple safety.
- Enamelled cast iron grids: 390x380 mm (dishwasher safe).
- Solid top in cast iron (10 mm) with high thermal conductivity, removable central ring, gas heating by cast iron burners positioned in the center of the combustion chamber, ceramic insulation. Regulation by a gas valve (+/- 500°C), piezo-electric ignition and safety by thermocouple.
- Gas oven, heating by stainless steel burners with stabilized flame. Regulation from 160°C to 310°C, via a thermostatic gas valve, piezo-electric ignition and thermocouple safety, provided with 1 grid.
- Enclosure and oven door double-walled (stamped) made of stainless steel and equipped with thermal insulation, side guides on 3 levels, door on spring hinges, handle in stainless steel.

ES Cocinas placa incandescente gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido (20/10 mm), cubeta de recogida de líquido en acero inox AISI 304, embutida y estanca.
- Quemadores con fuegos en hierro fundido tratado "estancos", corona de latón (con un rendimiento muy alto). Ajuste de los quemadores de 1,5 a 7 kW y de 2 a 11 kW mediante válvula de gas, encendido con llama piloto y termopar de seguridad.
- Rejilla en hierro fundido esmaltado: 390x380 mm (lavables en lavavajillas).
- Placa radiante en hierro fundido (10 mm) con alta conductividad térmica, con anillo central extraíble, calentamiento gas mediante quemador en hierro fundido colocado en el centro de la cámara de combustión, aislamiento en cerámica. Ajuste a través de una válvula de gas (+/- 500°C), encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad.
- Horno de gas, calentamiento por medio de quemadores en inox con llama estabilizada. Ajuste de la temperatura del horno de 160°C a 310°C, mediante una válvula de gas termostática, encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad, con 1 rejilla suministrada en dotación.
- Interior del horno y puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles. Puerta del horno en bis-



G9/TA8

3 177,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 10320

IT Cucina tuttapiastro gas, armadio aperto

- Tuttapiastro (755x625mm) (12 kW).
- Armadio aperto GN 2/1 (760x740xh360 mm).

EN Solid top gas stove, open cupboard

- Solid top (12 kW) (755x625 mm)
- Open cupboard GN 2/1 (760x740xh360 mm).

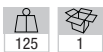
ES Hornillo de gas con placa incandescente sobre armario abierto

- Placa incandescente (755x625mm) (12 kW).
- Armario abierto GN 2/1 (760x740xh360 mm).





OVEN GN 2/1



G9/TF8

4 341,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 16340

① Cucina tuttapiestra su forno a gas

- Tuttapiestra (755x625mm) (12 kW).
- Forno (7kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).

② Solid top stove on gas oven

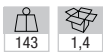
- Solid top (755x625mm) (12 kW).
- Oven (7kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).

③ Hornilla de gas placa incandescente, sobre horno de gas

- Placa incandescente (755x625mm) (12 kW).
- Horno (7kW) GN 2/1 (535x650xh300 mm).



OVEN GN 2/1



G9/T2BFA12

5 391,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 31820

① Cucina tuttapiestra, 2 fuochi, forno GN2/1, armadio neutro chiuso

- Tuttapiestra 12 kW (755x625mm), 2 bruciatori (1x 7kW, 1x 11 kW) H.E.F..
- Forno 7 kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm). Armadio GN 1/1 (360x740xh360).

② Solid top gas stove, 2 burners, GN 2/1 oven, closed neutral cupboard

- Solid top 12 kW (755x625mm), 2 burners (1x 7kW, 1x 11 kW) H.E.F..
- Oven 7 kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm). Cupboard GN 1/1 (360x740xh360).

③ Hornillo de gas con placa incandescente, 2 fuegos vivos de gas a la derecha + horno de gas GN2/1 + armario neutro cerrado

- Plancha 12 kW (755x625mm), 2 quemadores (1x 7kW, 1x 11 kW) H.E.F..
- Horno 7 kW, GN 2/1 (535x650xh300 mm). Armario GN 1/1 (360x740xh360).





TOP
20/10

OVEN
GN 2/1



ADVANTAGE

Ⓜ La PARTE SUPERIORE appositamente punzonata permetterà di contenere gli eventuali trabocchi.

Ⓜ The specifically stamped TOP will help contain any overflows.

Ⓜ El TOP específicamente embutido permitirá contener los eventuales desbordamientos.

page 178



Ⓜ Fornelli elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piastre quadrate in ghisa, 300 x 300 mm, con un bordo a tenuta stagna in acciaio inossidabile, dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento. Regolazione della potenza di riscaldamento tramite commutatore a 7 posizioni.
- Forno elettrico, riscaldamento tramite resistenze in acciaio inossidabile, 3 posizionate nella volta e 3 sotto la suola del forno, interruttore ON/OFF, regolazione della temperatura del forno da 125°C a 300°C, con termostato, grill con regolazione indipendente, dotato di termostato di sicurezza, 1 griglia in dotazione.
- Sede del forno e porta a doppia parete (punzonata) realizzate in acciaio inossidabile e munite di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli. Porta del forno su cardine a molla, maniglia in acciaio inossidabile.

Ⓜ Electric stoves

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Square cast iron plates, 300x300 mm, with a waterproof edge in stainless steel, safety device in case of overheating. Regulation of the heating power by means of a 7-position switch
- Electric oven, heating by stainless steel resistors, 3 placed in the vault and 3 under the floor of the oven, ON/OFF switch, temperature regulation of the oven from 125°C to 300°C, by thermostat, grill with independent regulation, equipped with safety thermostat, provided with 1 grid.
- Oven chamber and double-walled door (pressed) made of stainless steel and equipped with thermal insulation, side guides on 3 levels, oven door on spring hinges, stainless steel handle.

Ⓜ Cocinas eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placas cuadradas en hierro fundido, 300x300 mm, con un borde de estanqueidad en acero inox, dispositivo de seguridad en caso de sobrecalentamiento. Ajuste de la potencia de calentamiento mediante conmutador de 7 posiciones.
- Horno eléctrico, calentamiento mediante resistencias en acero inox, 3 colocadas en la parte superior y 3 debajo de la base del horno, Interruptor ON/OFF, ajuste de la temperatura de 125°C a 300°C, mediante termostato, mediante termostato, grill con ajuste independiente, equipado con termostato de seguridad y 1 rejilla suministrada en dotación.
- Interior del horno y puerta con doble pared (embutida) realizados en acero inox y provistos de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles. Puerta del horno en bis-

E9/2PQA4

2 380,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kW : 6

400-230/3N 50-60Hz

Ⓜ Cucina 2 piastre quadrate elettriche, armadio aperto

- 2 piastre indipendenti (2x 3 kW).
- Armadio aperto (GN 1/1)(360x740xh360 mm).

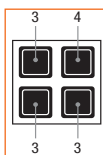
Ⓜ Stove 2 electric square plates, open cupboard

- 2 independent plates (2x 3 kW).
- Open cupboard (GN 1/1)(360x740xh360 mm).

Ⓜ Hornilla electrica 2 placas cuadrada sobre armario abierto

- 2 placas independientes (2x 3 kW).
- Armario abierto (GN 1/1)(360x740xh360 mm).





E9/4PQA8

3 646,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 13 400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica 4 piastre quadrate su armadio aperto

- 4 piastre indipendenti (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Armadio aperto (GN 2/1) (760x740xh360 mm)

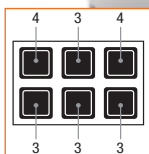


EN Electric stove, 4 plates on open cupboard

- 4 independent square plates (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Open cupboard (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

ES Hornilla electrica 4 placas cuadradas sobre armario abierto

- 4 placas independientes (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Armario abierto (GN 2/1) (760x740xh360 mm)



E9/6PQA12

5 274,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kW : 20 400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica 6 piastre quadrate su armadio aperto

- 6 piastre quadrate indipendenti (4x 3 kW, 2x 4 kW).
- Armadietto (GN 2/1+GN 1/1) aperto (1160x740xh360 mm).

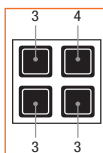


EN Electric stove, 6 plates on open cupboard

- 6 independent square plates (4x 3 kW, 2x 4 kW).
- Open cupboard (GN 2/1+GN 1/1) (1160x740xh360 mm).

ES Hornilla electrica 6 placas cuadradas sobre armario abierto

- 6 placas cuadradas independientes (4x 3 kW, 2x 4 kW).
- Armario (GN 2/1+GN 1/1) abierto (1160x740xh360 mm).



E9/4PQF8

5 313,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 19 400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica 4 piastre quadrate su forno GN 2/1 elettrico

- 4 piastre indipendenti (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Forno (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).



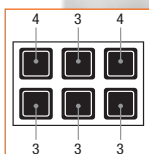
EN Electric stove 4 plates with electric GN 2/1 oven

- 4 independent square plates (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Oven (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

ES Hornillo eléctrico 4 placas + horno GN 2/1 eléctrico

- 4 placas independientes (3x 3 kW, 1x 4 kW).
- Horno (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

OVEN GN 2/1



E9/6PQFA12

7 300,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kW : 26 400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica 6 piastre su forno elettrico GN 2/1,

- 6 piastre indipendenti (4x 3 kW, 2x 4 kW).
- Forno (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Armadio neutro (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



EN Electric stove 6 plates on electric oven GN 2/1, neutral close cupboard

- 6 independent plates (4x 3 kW, 2x 4 kW).
- Oven (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Neutral cupboard (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

ES Hornilla eléctrica 6 placas sobre horno eléctrico GN 2/1,

- 6 placas independientes (4x 3 kW, 2x 4 kW).
- Horno (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).
- Armario neutro (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

OVEN GN 2/1


**TOP
20/10**

**HEAVY
DUTY**

ADVANTAGE

(IT) - Salita in temperatura veloce - Mantenimento in funzionamento, anche senza recipiente, - Manutenzione agevole, munito di un cassetto di recupero. - Piastre allineate al piano di cottura, trasferimento agevole, finito con gli sforzi!

(EN) - Fast temperature increase. - Maintenance in function, even without recipient. - Simple maintenance, a collection tray. - A full stove (in one piece) that cooking "simultaneous" allows for several sizes, easy transfer, done with efforts!

(ES) - Subido en temperatura rápida - ¡Mantenimiento en funcionamiento, hasta sin recipiente. - Mantenimiento fácil, un cajón de recuperación. - Placas alineadas a la placa de cocina, la transferencia fácil, acabado los esfuerzos!

(IT) Fornelli piastre elettriche in superficie

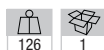
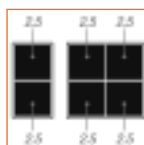
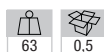
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Ripiano (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piastre in ghisa di forte spessore (altezza 40 mm) «in superficie», con dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.
- Forno in acciaio inossidabile, angoli arrotondati, suola in acciaio smaltata (struttura interna amovibile), munito di isolamento termico, guide laterali su 3 livelli.
- Riscaldamento del forno con resistenze in acciaio inossidabile, posizionate sulla volta e sotto la suola. Regolazione indipendente di volta e suola (funzione grill), T° da 100°C a 290°C con termostato, 1 griglia in dotazione.

(EN) Electric stoves plates aligned

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron plates big thickness (h. 40 mm) "aligned", with safety dispositive in case of overheating.
- Stainless steel oven, rounded corners, enameled steel base (removable internal structure), with thermal insulation, side guides on 3 levels.
- Heating of the oven, by stainless steel resistances, placed on the vault and under the bottom. Independent vault and bottom regulation (grill function), T° 100°C to 290°C by thermostat, safety thermostat, provided with 1 grid.

(ES) Cocinas con placas al ras eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placas en hierro fundido de gran espesor (a.40 mm) «al ras», con dispositivo de seguridad en caso de sobrecalentamiento.
- Horno en acero inox, esquinas redondeadas, base en acero esmaltado (estructura interna extraíble), provisto de aislamiento térmico, guías laterales en 3 niveles.
- Calentamiento del horno, mediante resistencias en inox, colocadas en la parte superior y debajo de la base del horno. Ajuste de la parte superior e inferior independiente (función grill), T° 100°C a 290°C mediante termostato, con 1 grill suministrado en dotación.



E9/2SPA4

2 946,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 5 400-230/3N 50-60Hz

(IT) Fornelli elettrici 2 piastre stesso livello, armadio aperto

- 2 piastre 300 x 300 mm (2 x 2,5 kW), Armadietto (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

(EN) Electric stoves 2 plates aligned with the top, open cupboard

- 2 plates 300x300 mm (2 x 2,5 kW), cupboard (GN 1/1) (360x740xh360mm).

(ES) Hornillas eléctricas 2 placas bajadas, armario abierto

- 2 placas 300x300 mm (2x 2,5 kW), Armario (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



E9/4SPA8

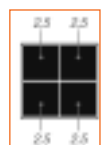
4 475,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 10 400-230/3N 50-60Hz

(IT) Fornelli elettrici 4 piastre stesso livello, armadio aperto

(EN) Electric stoves 4 plates aligned with the top, open cupboard

(ES) Hornillas eléctricas 4 placas bajadas, armario abierto


OVEN GN2/1

E9/4SPF8

6 367,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 16 400-230/3N 50-60Hz

(IT) Fornelli elettrici 4 piastre stesso livello, forno GN 2/1

- 4 piastre 300x300 mm (4x 2,5 kW).
- Forno (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

(EN) Electric stoves 4 plates aligned with the top, oven GN 2/1

- 4 plates 300x300 mm, independent (4x 2,5 kW).
- Oven (6 kW) GN 2/1 (540x700xh300 mm).

(ES) Hornillas eléctricas 4 placas bajadas, horno GN 2/1

- 4 placas 300x300 mm (4x 2,5 kW).
- Horno (6 kW) GN 2/1(540x700xh300 mm).

**(IT) Fornelli elettrici**

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Ripiano (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piastra (15 mm) tuttapiastra in ghisa, riscaldamento tramite resistenze posizionate sotto.
- Camera di combustione termicamente isolata con lana di vetro.
- Regolazione (+/- de 80° à 450°C) tramite commutatore a 7 posizioni (ogni fuoco), con spia pilota.

(EN) Electric cooking plates

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cooking surface, waterproof "IPX4".
- Plate (15 mm) in cast iron, heating by resistors positioned below.
- Combustion chamber thermally insulated with glass wool.
- Regulation (+/- 80 ° to 450 ° C) by 7-position switch (each zone), with pilot lamp.

(ES) Tacas eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placa (15 mm) radiante en hierro fundido, calentamiento mediante resistencias colocadas debajo.
- Cámara de combustión aislada térmicamente mediante lana de vidrio.
- Ajuste (+/- de 80° a 450°C) mediante conmutador de 7 posiciones (cada fogón), con indicador luminoso.

**ADVANTAGE**

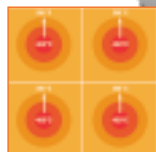
(IT) - Un'unica grande tuttapiastra in acciaio, ma dotata di fuochi distinti, ognuno con una temperatura "differenziata" da (+/-) 80 a 450°C, ideale per cuocere a fuoco lento. Mantenimento in funzione dei fuochi, anche senza utilizzo (senza recipiente). Una tuttapiastra intera (un unico pezzo) che permette di cuocere "simultaneamente" con padelle, pentole di diverso genere e di diverse dimensioni, facile da spostare, Finiti gli sforzi, nessun bisogno di sollevare!!

(EN) - A single large plate with separate burners, each with its separate temperature between 80° and 450° C. Ideal for simmering. - Burners can remain on even without commissioning (without receptacle). - A single plate for the simultaneous use of pots, pans of different sizes - easy sliding of sauté pans and pots, ... No more need to lift them each time !!

(ES) - Una taca única y grande, pero provista de fogones distintos, cada uno con temperatura "diferenciado" de (+/-) 80 a 450°C, ideal para cocer. Mantenimiento durante el funcionamiento de los fogones, incluso sin utilización (sin recipiente). Una taca entera (una única pieza) que permite cocer al "mismo tiempo" en sartenes, cacerolas, de diferentes tamaños, transferencia fácil de sartenes, marmitas,.. sin esfuerzos, ¡sin tener que levantar más!!



page 178

**E9/STA8****4 201,00 EUR**

mm : 800x900xh850/920

kW : 14

400-230/3N 50-60Hz

(IT) Fornelli elettrici 4 piastre stesso livello, forno GN 2/1

- Piastra (755 x 625 mm), con 4 fuochi (4 x 3,5 kW).
- Armadietto (GN 2/1) aperto (760 x 740 x (altezza) 360 mm).

(EN) Electric cooking plate 4 plates aligned with the top, oven GN 2/1

- Plate (755x625 mm), with 4 zones (4x 3,5 kW)
- Open cupboard (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

(ES) Hornillas eléctricas 4 placas bajadas, horno GN 2/1

- Placa (755x625 mm), con 4 fogones (4x 3,5 kW).
- Armario (GN 2/1) abierto (760x740xh360 mm).




**TOP
20/10**

INDUCTION

ADVANTAGE

IT - Tecnologia ecologica ed ampiamente di più ad alto rendimento - il 50% di economia in consumo energetico. - il 25% più veloci del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi). - Nessuna emissione di caldo, nessuno rischio di bruciature, superficie di cottura fredda. - il 90% dell'energia utilizzata, restituita in potenza reale - Facilità di manutenzione.

EN 50% savings on energy consumption. 25% faster than gas (0 to 100°C in 10 seconds). No heat emission, no risk of burns, cold cooking surface. 90% of the energy used, restored full power.

ES - Tecnología ecológica y de lejos más perfecta - el 50 % de economía en consumo energético. - el 25 % más rápido que el gas (0 a 100°C en 10 segundos). - Ninguna emisión de calor, ningún riesgo de quemaduras, superficie de cocción fría. - el 90 % de la energía utilizada, restituida en fuerza efectiva - Facilitado por mantenimiento.

IT Fornelli elettrici a induzione

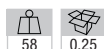
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Piastra in vetroceramica (6 mm), con sotto 4 induttori. Regolatore di energia a 6 posizioni (ogni fuoco), con spia pilota.
- Principio dell'INDUZIONE: Il calore è prodotto da un campo magnetico direttamente all'interno del recipiente, assenza di elemento riscaldante. Tre fenomeni fisici: A) Il trasferimento di energia al recipiente per via elettromagnetica. B) La trasformazione dell'energia in calore nel recipiente per effetto Joule. C) La trasmissione del calore dal recipiente all'alimento per conduzione termica.

EN Electric stoves induction

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Vitroceramics induction plate, (6 mm), with 4 inductor underneath. Regulator of energy has 6 positions (each zone), with indicator lamp.
- Principle of INDUCTION: Heat is generated directly by a magnetic field inside the container, which makes it very safe. Three physical phenomena are thus successively involved: A) The transfer of energy to the container electromagnetically. B) The transformation of the energy into heat in the container by Joule effect. C) The heat transfer of the food container by thermal conduction.

ES Cocinas eléctricas inducción

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Placa vitrocerámica (6 mm), con 4 inductores por debajo. Regulador de energía con 6 posiciones (cada fogón), con indicador luminoso.
- Principio de la INDUCCIÓN: El calor es producido por un campo magnético directamente en el interior del recipiente, no hay ningún elemento calentador. Tres fenómenos físicos: A) La transferencia de energía al recipiente electromagnéticamente. B) La transformación de la energía en calor en el recipiente mediante el efecto Joule. C) La transmisión del calor del recipiente al alimento mediante conducción térmica.



E9/2IDA4

8 371,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 10 400/3 50-60Hz

IT Fornelli elettrici 2 focolari a induzione, armadio aperto

- 2 zone indipendenti (2x 5 kW).
- Armadio (GN 1/1) aperto (360x740xh360 mm).

EN Electric stoves 2 induction hearths, open cupboard

- 2 independent plates (2x 5 kW).
- Open cupboard (GN1/1) (350x740xh360mm).

ES Hornillas electricas, 2 zonas de inducciones, armario abierto

- 2 fogones independientes (2x 5 kW).
- Armario (GN 1/1) abierto (360x740xh360 mm)



E9/4IDA8

15 576,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 20 400/3 50-60Hz

IT Fornelli elettrici 4 focolari a induzione, armadio aperto

- 4 zone indipendenti (4x 5 kW).
- Armadio (GN 1/1) aperto (760x740xh360 mm).

EN Electric stoves 4 induction hearths, open cupboard

- 4 independent plates (4x 5 kW).
- Open cupboard (GN2/1) (760x740xh360mm).

ES Hornillas electricas, 4 zonas de inducciones, armario abierto

- 4 fogones independientes (4x 5 kW).
- Armario (GN 1/1) abierto (760x740xh360 mm).





IT Elementi neutri

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Ripiano (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piano di lavoro liscio.

EN Neutral workelements

- Made of stainless steel AISI 304, with adjustable feet in stainless steel.
- Top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Smooth working surface.

ES Elementos neutros

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Superficie de trabajo lisa.

TOP
20/10



N9/PTA4

1 048,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

- IT Elemento neutro module 1/2 , armadio aperto**
- Armadio aperto (GN 1/1) (360x740xh360 mm)



- EN Neutral element module 1/2 , open cupboard**
- Open base (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

- ES Elemento neutro module 1/2 , sobre armario abierto**
- Armario abierto (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

N9/PTA8

1 379,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

- IT Elemento neutro module 1/1 , armadio aperto**

- EN Neutral element module 1/1 , open base**

- ES Elemento neutro module 1/1 , sobre armario abierto**



N9/PTAC4

1 231,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

- IT Elemento neutro con cassetto GN, module 1/2 , armadio aperto**
- Cajón deslizante sobre guías telescópicas.
- Armario (GN 1/1) abierto (360x740xh360 mm).



- EN Neutral element with GN drawers, module 1/2 , open base**
- Sliding drawer on telescopic slides.
- Open base (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

- ES Elemento neutro con cajón, GN, module 1/2 , sobre armario abierto**
- Cassetto scorrevole su guide telescopiche.
- Armadietto (GN 1/1) aperto (360x740xh360 mm).



TOP
20/10



ADVANTAGE

Il RIPIANO specialmente punzonato permetterà di sgocciolare facilmente i cestelli, oltre che a contenere gli eventuali traboccamenti. Il contenitore è realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, interamente saldato (in modo continuo). Sul fondo del recipiente è stata adattata e realizzata una zona fredda che garantisce una qualità e una durata di vita maggiore agli oli di cottura. Svuotamento facilitato degli oli grazie all'apposito rubinetto posizionato sotto all'armadietto, oltre a un recipiente di sedimentazione munito di filtro in acciaio inossidabile (fornito di serie).

The TOP specially stamped will easily drain the baskets, as well as contain any oil overflow. The bowl is made of stainless steel AISI 304, completely welded (continuous). A suitable cold zone is provided on the bottom of the tank, guaranteeing a quality and a lifetime of the cooking oils. Easy draining of oil thanks to the drain valve under the cupboard, as well as to the decantation tank equipped with stainless steel filter (supplied ad standard).

El TOP especialmente embutido permitirá escurrir fácilmente las cestas, así como contener los eventuales desbordamientos de aceite. La cuba está realizada en acero inox AISI 304, completamente soldada (continuamente). En el fondo de la cuba se realiza una zona fría adaptada, garantizando una calidad y una vida útil de los aceites de cocción. Vaciado de los aceites sencillo gracias al grifo de descarga colocado debajo del mueble, así como a una cubeta de decantación provista de filtro en acero inox (suministrado de serie).

Fornelli elettrici

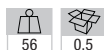
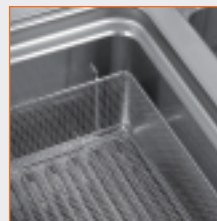
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore a tenuta stagna (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 304, cunei interni arrotondati, munita di zona fredda, rubinetto di svuotamento (a sfera) posizionato nel mobile. Cop-erchio in acciaio inossidabile. Contenitore per sedimentazione dell'olio, situato nell'armadietto inferiore.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile, immerse nel contenitore. Resistenze che ruotano permettendo una facile pulizia del recipiente, regolazione da 100°C a 180°C, termostato di sicurezza di serie.

Electric fryers

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- "Stamped" tank in stainless steel AISI 304, interior corners rounded, provided with a cold zone, drain faucet (bullet) placed in the cupboard. Stainless steel lid. Tray for decantation of the oil, stored in the lower cupboard.
- Electric heating by armored heating elements, in stainless steel, immersed in the tank. Swivel elements for easy tank cleaning, regulation from 100°C to 180°C; standard safety thermostat.

Freidoras eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cubeta «embutida» en acero inox AISI 304, esquinas interiores redondeadas, provista de una zona fría, grifo de descarga (de bola) colocado en el mueble. Couvercle en acier inox. Cubeta para decantación del aceite, colocada en el armario inferior.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas, en acero inox, sumergidas en la cuba. Resistencias pivotantes que permiten una limpieza sencilla de la cuba, ajuste de 100°C a 180°C, termostato de seguridad de serie.



E9/F18A4

3 096,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kW : 16

400-230/3N 50-60Hz

Friggitrice elettrica 1 vasca 18 litri su mobile chiuso

- Dimensioni della vasca 300x400xh250 mm.
- Quantità d'olio all'utilizzo min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 270x360xh140 mm.

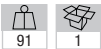
Electric fryer 1 tank 18 liters on closed cupboard

- Dimensions of the tank 300x400xh250 mm.
- Quantity of oil in use, min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 chromed steel basket, dimensions 270x360xh140 mm.

Freidora eléctrica 1 cuba de 18 litros sobre mueble cerrado

- Dimensiones de la cuba 300x400xh250 mm..
- Cantidad de aceite de utilizzo: min. 16 lit. max. 18 lit.
- 1 cesta en acero cromado, dimensiones 270x360xh140 mm.





E9/F36A8

5 510,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 32 400-230/3N 50-60Hz

- IT Friggitrice elettrica 2 vasche 18 litri su mobile chiuso**
- Dimensioni della vasca 300x400xh250 mm.
 - Quantità d'olio all'utilizzo min. 16 litri max. 18 litri.
 - 3 cestelli, (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140 mm.



- EN Electric fryer 2 tanks 18 liters on closed cupboard**
- Dimensions of the tank 300x400xh250 mm.
 - Quantity of oil in use min.16 liters max. 18 liters.
 - 3 baskets, (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140 mm.

- ES Freidora eléctrica 2 cubas 18 litros sobre mueble cerrado**
- Dimensiones de la cuba 300x400xh250 mm.
 - Cantidad de aceite de utilizzo: Min. 16 lit. Max. 18 lit.
 - 3 cesta, (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140 mm.



E9/F2V8A4

4 811,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 10,5 400-230/3N 50-60Hz

- IT Friggitrice elettrica 2 vasche 8 lit. su mobile chiuso**
- 2 vasche 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25 kW,
 - Quantità di olio all'utilizzazione, min. 6,5 litri. max. 8 litri.
 - 2 cesti in acciaio cromato, dimensioni 120x295xh125 mm.



- EN Electric fryer 2 vats 8 lit. on closed cupboard**
- 2 tanks 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25 kW) .
 - Quantity of oil in use, min. 6.5 liters max. 8 liters.
 - 2 baskets in chromed steel, dimensions 120x295xh125 mm.

- ES Freidora electrica 2 cubas 8 lit. Sobre mueble cerrado**
- Dimensiones de 2 cuba 140x340xh250 mm (5,25 + 5,25 kW).
 - Cantidad de aceite de utilizzo: min. 6,5 lit. max. 8 lit.
 - 2 cesta en acero cromado, dimensiones 120x295xh125 mm.



E9/F21A4

3 773,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 20 400-230/3N 50-60Hz

- IT Friggitrice elettrica 1 vasche 21litri su mobile chiuso**
- Dimensioni della vasca 300x400xh250 mm.
 - Quantità d'olio all'utilizzo min. 19 lit. max. 21 lit.
 - 1 cestelli in acciaio cromato, dimensioni 270x360xh140 mm.



- EN Electric fryer 1 tank 21liters on closed cupboard**
- Dimensions of the tank 300x400xh250 mm.
 - Quantity of oil in use, min. 19 lit. max. 21 lit.
 - 1 chromed steel basket, dimensions 270x360xh140 mm.

- ES Freidora eléctrica 1 cuba 21litros sobre mueble cerrado**
- Dimensiones de la cuba 300x400xh250 mm. .
 - Cantidad de aceite de utilizzo: min. 19 lit. max. 21 lit.
 - 1 cesta en acero cromado, dimensiones 270x360xh140 mm.



E9/F42A8

6 569,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 40 400-230/3N 50-60Hz

- IT Friggitrice elettrica 2 vasche 21litri su mobile chiuso**
- Dimensioni della vasca 300x400xh250 mm.
 - Quantità d'olio all'utilizzo min. 19 lit. max. 21 lit.
 - 2 cestelli in acciaio cromato, dimensioni 270x360xh140 mm.



- EN Electric fryer 2 tanks 21liters on closed cupboard**
- Dimensions of the tank 300x400xh250 mm.
 - Quantity of oil in use min. 19 lit. max. 21 lit.
 - 2 chromed steel baskets, dim. 270x360xh140 mm.

- ES Freidora eléctrica 2 cubas 21litros sobre mueble cerrado**
- Dimensiones de la cuba 300x400xh250 mm.
 - Cantidad de aceite de utilizzo: min. 19 lit. max. 21 lit.
 - 2 cesta en acero cromado, dimensiones 270x360xh140 mm.



TOP
20/10



ADVANTAGE

IT Il RIPIANO specialmente punzonato permetterà di sgocciolare facilmente i cestelli, oltre che a contenere gli eventuali traboccamenti. Il contenitore è realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, interamente saldato (in modo continuo). Sul fondo del recipiente è stata adattata e realizzata una zona fredda che garantisce una qualità e una durata di vita maggiore agli oli di cottura. Svuotamento facilitato degli oli grazie all'apposito rubinetto posizionato sotto all'armadietto, oltre a un recipiente di sedimentazione munito di filtro in acciaio inossidabile (fornito di serie).

EN The TOP specially stamped will easily drain the baskets, as well as contain any oil overflow. The bowl is made of stainless steel AISI 304, completely welded (continuous). A suitable cold zone is provided on the bottom of the tank, guaranteeing a quality and a lifetime of the cooking oils. Easy draining of oil thanks to the drain valve under the cupboard, as well as to the decantation tank equipped with stainless steel filter (supplied ad standard).

ES El TOP especialmente embutido permitirá escurrir fácilmente las cestas, así como contener los eventuales desbordamientos de aceite. La cuba está realizada en acero inox AISI 304, completamente soldada (continuamente). En el fondo de la cuba se realiza una zona fría adaptada, garantizando una calidad y una vida útil de los aceites de cocción. Vaciado de los aceites sencillo gracias al grifo de descarga colocado debajo del mueble, así como a una cubeta de decantación provista de filtro en acero inox (suministrado de serie).

IT Friggitrice a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Riscaldamento a gas, per mezzo di scambiatori di calore immersi nel contenitore, alimentato da bruciatori in ghisa a fiamma orizzontale. Regolazione della temperatura da 90°C a 190°C, tramite valvola termostatica, accensione con fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.
- Recipiente «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 304 con tutti i cunei e gli angoli interni arrotondati, munita di zona fredda, rubinetto di svuotamento (a sfera) posizionato nel mobile. Coperchio in acciaio inossidabile. Recipiente per la sedimentazione dell'olio, riposto nell'armadietto inferiore.

EN Gas fryers

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- "Stamped" tank in stainless steel AISI 304, interior corners rounded, provided with a cold zone, drain faucet (bullet) placed in the cupboard. Stainless steel lid. Tray for decantation of the oil, stored in the lower cupboard.
- Gas heating, by heat exchangers immersed in the tank, cast iron burners with horizontal flame. Regulation from 90°C to 190°C, by thermostatic valve, pilot lighting and thermocouple safety system, piezo-electric device.

ES Freidoras de gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Calentamiento por gas, mediante intercambiadores de calor sumergidos en la cuba, alimentado por quemadores en hierro fundido con llama horizontal. Ajuste de la temperatura de 90°C a 190°C, mediante válvula termostática, encendido con llama piloto y sistema de seguridad mediante termopar, dispositivo piezoeléctrico.
- Cuba «embutida» en acero inox AISI 304, esquinas y ángulos interiores redondeados, provista de una zona fría, grifo de descarga (de bola) colocado en el mueble. Tapa en acero inox. Cubeta para decantación del aceite colocada en el armario inferior.



G9/F18A4

3 178,00 EUR

mm : 400x900xh850/1180

kcal/h : 15480

IT Friggitrice gas 1 vasca 18 litri (18 kW) su mobile chiuso

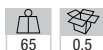
- Dimensioni del contenitore 300x400x315 mm.
- Quantità di olio per utilizzo, min. 16 litri max. 18 litri.
- Cestello in acciaio cromato, dimensioni 270x360x140 mm.

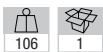
EN Gas fryer 1 tank 18 liters (18 kW) on closed cupboard

- Dimensions of the tank 300x400x315 mm.
- Quantity of oil in use, min. 16 liter max. 18 liter.
- 1 chromed steel basket, dimensions 270x360x140 mm.

ES Freidora de gas 1 cuba de 18 litros (18 kW) en mueble cerrado

- Dimensiones de la cuba 300x400x315 mm.
- Cantidad de aceite de utilizo: min. 16 litros max. 18 litros.
- 1 cesta en acero cromado, dimensiones 270x360x140 mm.





G9/F36A8

5 960,⁰⁰ EUR

mm : 800x900xh850/1180

kcal/h : 30960

Ⓣ Friggitrice gas 2 vasche 18 litri (2x 18 kW) su mobile chiuso

- Dimensioni della vasca 300x400xh315 mm.
- Quantità d'olio all'utilizzo min. 16 litri mas. 18 litri.
- 3 cestelli, (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140mm.

Ⓥ Gas fryer 2 tanks 18 liters (2x 18 kW) on closed cupboard

- Dimensions of the tank 300x400xh315 mm.
- Quantity of oil in use min. 16 liters max. 18 liters.
- 3 baskets, (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140mm.

Ⓢ Freidora de gas 2 cubetas 18 litros (2x 18 kW) + armario cerrado

- Dimensiones de la cuba 300x400xh315 mm.
- Cantidad de aceite de utilizo: min. 16 litros max. 18 litros.
- 3 cesta, (1x) 270x360xh140 mm & (2x) 130x360xh140mm.



Place your orders via Internet ...
It's safer and faster ...

www.diamond-europe.com


**TOP
20/10**

(IT) Piastre da cottura a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piastra di cottura in ghisa (15 mm) ad alta conducibilità termica, inclinata in avanti e munita di bordo anti-schizzi sui 3 lati saldata (3 mm) in acciaio inossidabile, a perfetta tenuta stagna. Cassetto di recupero dell'acqua di cottura.
- Riscaldamento a gas, tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata. Regolazione della fiamma dei bruciatori tramite valvola a gas (versione cromata, valvola termostatica a gas T° 300°C), accensione tramite fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.

(EN) Gas fry top

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron cooking plate (15 mm) with high thermal conductivity, inclined forward and provided with an anti-splash edge on 3 welded sides (3 mm) in stainless steel, perfect waterproof. Collection tray for recuperation of the roasting liquid.
- Gas heating, by stainless steel burners with stabilized flame. Flame regulation of the burners, by a gas valve (chrome version, thermostatic gas valve T° 300°C), ignition by pilot light and safety system by thermocouple, piezo-electric device.

(ES) Placas de cocción gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placa de cocción en hierro fundido (15 mm) con alta conductividad térmica, inclinada hacia adelante y provista de una faja antisalpicaduras en 3 lados soldada (3 mm) en acero inox, perfectamente estanca. Cajón de recogida del jugo de cocción.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en inox con llama estabilizada. Ajuste de la llama mediante válvula de gas (versión cromo, válvula termostática gas T° 300°C), encendido con llama piloto y sistemas de seguridad mediante termopar, dispositivo piezoeléctrico.


CHROME
(IT) Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm") garantisce :

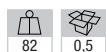
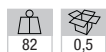
- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

(EN) The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm") guarantees you:

- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

(ES) El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm") os garantiza:

- 1 - Higiene irrepachable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.
- 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

ADVANTAGE

**CHROME
THERMOSTATIC TAP**

G9/PLA4
2 190,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kcal/h : 6880

(IT) Piastra di cottura liscia gas, module 1/2, armadio aperto

- Piano di cottura 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armadio inferiore aperto (GN 1/1) (360x740x360 mm).

(EN) Smooth gas fry top, module 1/2, open cupboard

- Cooking surface 380x720 mm (27,36 dm²).
- Open cupboard, (GN 1/1) (360x740x360 mm).

(ES) Plancha de cocción lisa de gas module 1/2, sobre armario abierto

- Superficie de cocción 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armario abierto (GN 1/1) (360x740x360 mm).


G9/PLCA4
2 578,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kcal/h : 6880

(IT) Piastra di cottura liscia gas, cromata, module 1/2, armadio aperto
(EN) Smooth gas fry top, chromium-plated, module 1/2, open cupboard
(ES) Plancha de cocción de gas lisa de cromo, module 1/2, armario abierto



G9/PRA4

2 285,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 6880

IT Piastra di cottura rigata gas, module 1/2, armadio aperto

- Piano di cottura 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armadio inferiore aperto (GN 1/1) (360x740x360 mm)

EN Grooved gas fry top, module 1/2, open cupboard

- Cooking surface 380x720 mm (27,36 dm²).
- Open cupboard, (GN 1/1) (360x740x360 mm)

ES Plancha de cocción de gas rainurada, module 1/2, armario abierto

- Superficie de cocción 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armario abierto (GN 1/1) (360x740x360 mm)



CHROME
THERMOSTATIC TAP

G9/PLA8

3 117,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 13760

IT Piastra di cottura liscia gas, module 1/1, armadio aperto

- Piano di cottura 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armadio aperto (GN 2/1) (760x740x360 mm)

EN Smooth gas fry top, module 1/1, open cupboard

- Cooking surface 780x720 mm (56,16 dm²).
- Open cupboard, (GN 2/1) (760x740x360 mm)

ES Plancha de cocción lisa de gas, module 1/1, sobre armario abierto

- Superficie de cocción 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armario abierto (GN 2/1) (760x740x360 mm)



G9/PLCA8

3 791,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 13760

IT Piastra di cottura liscia gas, cromata, module 1/1, armadio aperto

EN Smooth gas fry top, chromium-plated, module 1/1, open cupboard

ES Plancha de cocción de gas lisa de cromo module 1/1, armario abierto



CHROME
THERMOSTATIC TAP

G9/PMA8

3 244,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 13760

IT Piastra di cottura 2/3 liscia & 1/3 rigata gas, module 1/1, armadio aperto

- Piano di cottura 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armadio aperto (GN 2/1) (760x740x360 mm)

EN Gas fry top 2/3 smooth & 1/3 grooved, module 1/1, open cupboard

- Cooking surface 780x720 mm (56,16 dm²).
- Open cupboard, (GN 2/1) (760x740x360 mm)

ES Plancha de gas 2/3 lisa, 1/3 rainurada module 1/1, su armario abierto

- Superficie de cocción 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armario abierto (GN 2/1) (760x740x360 mm)



G9/PMCA8

4 105,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 13760

IT Piastra di cottura 2/3 liscia & 1/3 rigata, cromata, Module 1/1

EN Gas fry top 2/3 smooth & 1/3 grooved, chromium-plated, Module 1/1

ES Plancha de gas cromada 2/3 lisa, 1/3 rainurada Module 1/1




**TOP
20/10**

(IT) Piastre di cottura elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304
- Piastra di cottura in ghisa (15 mm) ad alta conducibilità termica, inclinata in avanti e munita di bordo anti-schizzi sui 3 lati saldata (3 mm) in acciaio inossidabile, a perfetta tenuta stagna. Cassetto di recupero dell'acqua di cottura.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze in acciaio inossidabile, posizionate sotto la piastra stessa. Regolazione della temperatura da 50°C a 300°C, tramite termostato, accessibilità frontale che permette una manutenzione molto facilitata.

(EN) Electric fry top

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Cast iron cooking plate (15 mm) with high thermal conductivity, inclined forward and provided with an anti-splash edge on 3 welded sides (3 mm) in stainless steel, water-proof. Tray for recuperation of the roasting liquid.
- Electric heating by stainless steel resistors, placed under the plate itself. Temperature regulation from 50° C to 300° C, by thermostat, frontal accessibility allowing a very easy maintenance.

(ES) Planchas de cocción eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Placa de cocción en hierro fundido (15 mm) con alta conductividad térmica, inclinada hacia adelante y provista de una faja antisalpicaduras en 3 lados soldada (3 mm) en acero inox, perfectamente estanca. Cajón de recogida del jugo de cocción.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias en inox, colocadas debajo de la propia placa. Ajuste de la temperatura de 50°C a 300°C, mediante termostato, accesible frontalmente que permite un mantenimiento muy sencillo.


CHROME
(IT) Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm") garantisce :

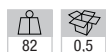
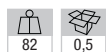
- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

(EN) The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm") guarantees you:

- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

(ES) El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm") os garantiza:

- 1 - Higiene irrepochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.
- 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

ADVANTAGE

CHROME

E9/PLA4
2 282,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kW : 6

400-230/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura liscia elettrica, module 1/2, armadio aperto

- Piano di cottura 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armadio aperto (GN 1/1) (360x740xh360 mm)

(EN) Electric fry top, module 1/2, open cupboard

- Cooking surface 380x720 mm (27,36 dm²).
- Open cupboard, (GN 1/1) (360x740xh360 mm)

(ES) Plancha de cocción lisa eléctrica module 1/2, sobre armario abierto

- Superficie de cocción 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armario abierto (GN 1/1) (360x740xh360 mm)


E9/PLCA4
2 658,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kW : 6

400-230/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura liscia elettrica, cromata, module 1/2, armadio aperto
(EN) Smooth electric fry top, chromium-plated, module 1/2, open cupboard
(ES) Plancha de cocción lisa eléctrica cromada module 1/2, sobre armario



E9/PRA4

2 384,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 6 400-230/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura rigata elettrica, module 1/2, armadio aperto

- Piano di cottura 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armadio aperto (GN 1/1) (360x740x360 mm)



EN Grooved electric fry top, module 1/2, open cupboard

- Cooking surface 380x720 mm (27,36 dm²).
- Open cupboard, (GN 1/1) (360x740x360 mm).

ES Hornilla de plancha incandescente eléctrica rainurada module 1/2, sobre armario abierto

- Superficie de cocción 380x720 mm (27,36 dm²).
- Armario abierto (GN 1/1) (360x740x360 mm)



CHROME

E9/PLA8

3 777,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura liscia elettrica, module 1/1, su armadio aperto

- Piano di cottura 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armadio inferiore aperto (GN 2/1) (760x740x360 mm).



EN Smooth electric fry top, module 1/1, open cupboard

- Cooking surface 780x720 mm (56,16 dm²).
- Open cupboard, (GN 2/1) (760x740x360 mm).

ES Plancha de cocción lisa eléctrica module 1/1, sobre armario abierto

- Superficie de cocción 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armario abierto (GN 2/1) (760x740x360 mm).

E9/PLCA8

4 689,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura liscia elettrica, cromata, module 1/1, armadio aperto

EN Smooth electric fry top, chromium-plated, module 1/1, open cupboard

ES Plancha incandescente eléctrica cromada module 1/1, su armario abierto



CHROME

E9/PMA8

3 964,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura 2/3 liscia & 1/3 rigata elettrica, module 1/1, armadio aperto

- Piano di cottura 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armadio aperto (GN 2/1) (760x740x360 mm)



EN Electric fry top 2/3 smooth & 1/3 grooved, module 1/1, open cupboard

- Cooking surface 780x720 mm (56,16 dm²).
- Open cupboard, (GN 2/1) (760x740x360 mm)

ES Plancha eléctrico 2/3 lisa, 1/3 rainurada module 1/1, su armario abierto

- Superficie de cocción 780x720 mm (56,16 dm²).
- Armario abierto (GN 2/1) (760x740x360 mm)

E9/PMCA8

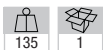
4 849,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

IT Piastra di cottura 2/3 liscia & 1/3 rigata el., cromata, module 1/1

EN El. fry top 2/3 smooth & 1/3 grooved, chromium-plated, module 1/1

ES Plancha el. cromada 2/3 lisa, 1/3 rainurada module 1/1, su armario abierto




**TOP
20/10**


ADVANTAGE

IT Pentola polivalente per la cottura di pasta, riso, verdure, uova,... La PARTE SUPERIORE specialmente punzonata e lo sgocciolatoio perforato appositamente realizzato per permettere di sgocciolare diversi colini da pasta, oltre a contenere gli eventuali trabocchi dell'acqua. Il contenitore è realizzato in acciaio inossidabile AISI 316 (resistente alla corrosione del sale e all'usura), completamente saldato (in modo continuo), è munito di una serie di filtri all'uscita dello scarico e da un secondo filtro all'evacuazione dell'eccesso, in modo da trattenere la pasta caduta nell'acqua di cottura ed evitando così di intasare le tubature. Su richiesta: coperchio.

EN Polyvalent cooker for pasta, rice, vegetables, eggs, ... The specially stamped TOP and specially designed perforated drip tray will allow to drain the various pasta baskets, as well as to contain any overflow of water. The tank is made of stainless steel AISI 316 (resistant to salt corrosion and wear), completely welded (continuous), it is equipped as standard with a filter at the outlet of discharge and a second filter at the outlet of the overflow, so as to retain the pasta fallen into the cooking water, thus avoiding clogging the pipes. On request: tank.

ES Cuecepastas polivalente, arroz, legumbres, huevos,... El TOP especialmente embutido y el escurridor perforado especialmente diseñado, permiten escurrir las diferentes cestas de pastas, así como contener los eventuales desbordamientos del agua. La cuba está realizada en acero inox AISI 316 (resistente a la corrosión de la sal y del desgaste), completamente soldada (continua), Y está provista de serie de un filtro en la salida de la descarga y de un segundo filtro para la evacuación del demasiado lleno, de forma que se retengan las pastas caídas en el agua de cocción evitando, así, obstruir las canalizaciones. Si se solicita: tapa para cuba.

IT Cuoci pasta a gas ed elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Contenitore «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 316 con tutti i cunei e gli angoli interni arrotondati, spessore 15/10, resistente alla corrosione dovuta al sale e all'usura, munita di collettore per gli amidi e di un doppio fondo perforato in acciaio inossidabile AISI 304. La valvola del rubinetto d'acqua per il riempimento del contenitore è posizionata sulla facciata anteriore dell'apparecchio, la valvola di scarico (a sfera) nel mobile.
- Riscaldamento a gas, bruciatori a fiamma orizzontale, posizionati sotto il recipiente. Regolazione tramite valvola del gas, accensione con fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile, posizionate all'interno del recipiente, regolazione a 4 posizioni, termostato di sicurezza di serie.

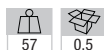
EN Gas pasta cooker and electric

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Stamped and waterproof top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- "Stamped" tank in stainless steel AISI 316 with all corners and interior corners rounded, thickness 15/10ème, resistant to salt corrosion and usury, provided with an overflow for the starches and a perforated double bottom in stainless steel AISI 304. The valve of the water tap for filling up the tank is placed on the front of the machine, the discharge valve (bullet) in the cupboard.
- Gas heating, horizontal flame burners, placed below the tank. Regulation by a gas valve, ignition by pilot light and safety system by thermocouple, piezo-electric device, frontal accessibility allowing a very easy maintenance.
- Electric heating by stainless steel armored heating elements placed inside the tank, regulation 4 positions, standard safety thermostat.

ES Cuecepastas a gas y eléctricos

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba «embutida» en acero inox AISI 316 con todas las esquinas y ángulos interiores redondeados, espesor 15/10, resistente a la corrosión de la sal y del desgaste, provista de un demasiado lleno para los almidones y de un fondo doble perforado en acero inox AISI 304. La válvula del grifo de agua para llenado de la cuba está colocada en la parte delantera del aparato, la válvula de descarga (de bola) en el mueble.
- Calentamiento por gas, quemadores con llama horizontal, colocados debajo de la cuba. Ajuste mediante una válvula de gas, encendido con llama piloto y termopar de seguridad, dispositivo piezoeléctrico.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas en acero inox, colocadas en el interior de la cuba, ajuste de 4 posiciones, termostato de seguridad de serie.

page 179


G9/CPA4
3 055,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kcal/h : 11438

IT Cuoci pasta gas, 1 vasca 40 litri, su armadio chiuso (senza cestelli)

- Vasca GN 1/1, dimensioni 350x510x300 mm.
- NB: cestelli in opzione.

EN Gas pasta cooker, 1 tank 40 liters, on closed cupboard (without baskets)

- Tank GN 1/1, dimensions 350x510x300 mm.
- NB: baskets optional.

ES Cuecepasta de gas, 1 cuba 40 litros, sobre mueble (sin cestas)

- Cuba GN 1/1, dimensiones 350x510x300 mm.
- NB: cestas en option.





G9/CPA8

5 408,⁰⁰ EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 22876

Ⓢ **Cuocipasta gas, 2 vasche 40 litri, su armadio chiuso (senza cestelli)**
- Vasca GN 1/1, dimensioni 350x510x300 mm.
NB: cestelli in opzione.

Ⓢ **Gas pasta cooker, 2 tanks 40 liters, on closed cupboard (without baskets)**
- Tank GN 1/1, dimensions 350x510x300 mm.
NB: baskets optional.

Ⓢ **Cocedor de pasta de gas, 2 cubas x 40 litros, sobre mueble (sin cestas)**
- Cubas GN 1/1, dimensiones 350x510x300 mm.
NB: cestas en option.



E9/CPA4

3 281,⁰⁰ EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ **Cuocipasta elettrico, 1 vasca 40 litri, su armadio chiuso (senza cestelli)**
- Vasca GN 1/1, dimensioni 350x510x300 mm.
NB: cestelli in opzione.

Ⓢ **Electric pasta cooker, 1 tank 40 liters, on closed cupboard (without baskets)**
- Tank GN 1/1, dimensions 350x510x300 mm.
NB: baskets optional.

Ⓢ **Cocedor de pasta eléctrico 1 cuba 40 litros, sobre mueble (sin cestas)**
- Cuba GN 1/1, dimensiones 350x510x300 mm.
NB: cestas en opción.



E9/CPA8

5 774,⁰⁰ EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 18 400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ **Cuocipasta elettrico, 2 vasche 40 litri, su armadio chiuso (senza cestelli)**
- Vasca GN 1/1, dimensioni 350x510x300 mm.
NB: cestelli in opzione.

Ⓢ **Electric pasta cooker, 2 tanks 40 liters, on closed cupboard (without baskets)**
- Tank GN 1/1, dimensions 350x350x300 mm.
NB: baskets optional

Ⓢ **Cocedor de pasta eléctrica 2 cubas x 40 litros, sobre mueble (sin cestas)**
- Cubas GN 1/1, dimensiones 350x510x300 mm.
NB: cestas en opción.



G9/CPA4
G9/CPA8

E9/CPA4
E9/CPA8

3xA9/3LP-3X

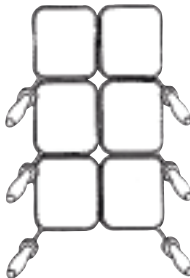


2xA9/2P9-2X



3xA7/1PD-6X

3xA7/1PG-6X

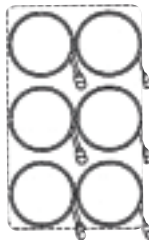


1xA9/3LP-3X

1xA7/2PS-1X



6xA9/PRP-6X



1xA9/3LP-3X

2xA7/1P-2X





TOP
20/10



GASTRONORM

IT Bagnomaria elettrici

- Realizzati in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Piano superiore a tenuta stagna (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente "punzonato" in acciaio inossidabile AISI 304, con tutti i cunei e gli angoli interni arrotondati per una manutenzione facile e igienica, un rubinetto di svuotamento (a sfera) è posizionato sulla facciata anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile, posizionate sotto il fondo del recipiente, all'esterno. Regolazione da 30°C a 90°C.

EN Electric bain marie

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Waterproof top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- "Stamped" tank in stainless steel AISI 304 welded (continuous), with all corners and interior corners rounded for easy and hygienic maintenance, a drain valve (bullet) is placed on the front of the unit.
- Electric heating by stainless steel armored heating elements, placed below the bottom of the tank, outside. Regulation from 30°C to 90°C.

ES Baño maría eléctrico

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top estanco (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- La cuba "embutida" está realizada en acero inox AISI 304, completamente soldada (continuamente), con todas las esquinas y ángulos interiores redondeados para un mantenimiento fácil e higiénico, grifo de descarga (de bola) colocado sobre la parte delantera del aparato.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias blindadas en acero inox, colocadas debajo del fondo de la cuba, en el exterior. Ajuste de 30°C a 90°C.

E9/BMA8		E9/BMA4
1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3

10

E9/BMA4

1 964,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 2,5 230/1N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico 4x GN 1/3-150 mm, armadio aperto

- Vasca: 310x690xh160 mm, GN a 150 mm. (NB: consegnato senza vasche).
- Armadio neutro (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

EN Electric bain marie 4x GN 1/3-150 mm, open cupboard

- Tank: 310x690xh160 mm, trays GN up to 150 mm. (NB: GN trays not included).
- Neutral cupboard (GN 1/1) (360x740xh360 mm).

ES Baño maría eléctrico 4x GN 1/3 h.150 mm, sobre armario abierto

- Cuba: 310x690xh160 mm, GN hasta 150 mm. (NB: entrega sin recipientes gastronorm.)
- Armario neutro (GN 1/1) (360x740xh360 mm).



E9/BMA8

2 835,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 6 400-230/3N 50-60Hz

IT Bagnomaria elettrico 8x GN 1/3-150 mm, armadio aperto

- Vasca: 630x690xh160 mm, GN a 150 mm. (NB: consegnato senza vasche).
- Armadio aperto (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

EN Electric bain marie 8x GN 1/3-150 mm, open cupboard

- Tank: 630x690xh160 mm, trays GN up to 150 mm. (NB: GN trays not included).
- Open cupboard (GN 2/1) (760x740xh360 mm).

ES Baño maría eléctrico 8x GN 1/3 h. 150 mm, sobre armario abierto

- Cuba: 630x690xh160 mm, GN hasta 150 mm. (NB: entrega sin recipientes gastronorm.)
- Armario abierto (GN 2/1) (760x740xh360 mm).



IT Griglie pietra lavica gas

- Realizzati in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inossidabile.
- Griglia di cottura in acciaio inossidabile, munita di bordo anti-schizzi su 3 lati (3 mm) in acciaio inossidabile, regolabile in altezza per mezzo di 2 leve munite di maniglie non termiche.
- Bacinella(e) di recupero dell'acqua di cottura in acciaio inossidabile AISI 304.
- Riscaldamento a gas tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata.
- Camera di combustione interamente in acciaio inossidabile e griglia di supporto in pietra lavica, regolazione tramite una valvola a gas, accensione con fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.

EN Gas lavastone grills

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Cast iron cooking grid in stainless steel, provided with an anti-splash edge on 3 sides (3 mm) in stainless steel, adjustable in height by 2 levers equipped with athermic handles. Tray(s) in stainless steel AISI 304.
- Gas heating, by stainless steel burners with stabilized flame. Combustion chamber and support grid lava stone, entirely in stainless steel, regulation by gas valve, pilot ignition and thermocouple safety system, piezo-electric device.

ES Parrilla de piedra volcánica de gas

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Rejilla de cocción en acero inox, provista de una faja antisalpicaduras en 3 lados (3 mm) en acero inox, ajustable en altura por 2 palancas provistas de mangos atórmicos.
- Cubeta(s) de recogida del jugo de cocción en acero inox AISI 304.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en acero inox con llama estabilizada. Cámara de combustión completamente en acero inox y rejilla soporte piedra de lava, ajuste mediante una válvula de gas, encendido con llama piloto y sistema con termopar de seguridad, dispositivo piezoeléctrico.



REVERSIBLE GRILL MEAT - FISH



TOP 20/10



GRILL STONE

ADVANTAGE

IT Finiti gli inconvenienti!! La griglia di cottura (su due lati) canalizza il liquido di cottura, evitando così di alimentare le fiamme "vive". Risultato, grigliate più tenere in totale sicurezza.

EN Done with the disadvantages !! The roasting grid (double-sided) harvest the cooking liquid, so preventing the stirring of "open" flames, ... result juicy and soft grills in complete safety.

ES ¡¡Se acabaron los inconvenientes!! La rejilla de cocción (doble cara) canaliza el jugo de cocción, evitando, así, alimentar llamas "vivas". Resultado de parrilladas suaves con total seguridad.



G9/GPLA4-Z

2 503,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 8600

IT Griglia pietra lavica gas, 1/2 modulo, griglia "2 lati" acciaio inossidabile, armadio aperto

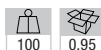
- Griglia di cottura in acciaio inossidabile, 368x638 mm, "doble face" 1 lato pesce e 1 lato carne
- Armadio, GN 1/1, aperto, 360x740x360 mm.

EN Lavastone grill, 1/2 module, "2-side" stainless steel, grid, open cupboard

- "2-side" cooking grill in stainless steel (368x638 mm), 1 side for fish and 1 side for meat.
- Open cupboard (GN 1/1) (360x740x360 mm).

ES Parrilla de piedra volcánica de gas, 1/2 modulo "double face" acero inoxidable, sobre armario abierto

- Tabla de cocción de acero inoxidable (368x638 mm) "doble face" 1 lado pescado y 1 lado carne
- Armario (GN 1/1) abierta (360x740x360 mm).



G9/GPLA8-Z

4 006,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 17200

IT Griglia pietra lavica gas, 1/1 modulo "2 lati", in acciaio inox, armadio aperto

- 2 griglia di cottura in acciaio inossidabile, 368x638 mm, "doble face" 1 lato pesce e 1 lato carne
- Armadio, GN 2/1, aperta, 760x740x360 mm.

EN Lavastone grill, 1/1 module, "2-side" grid stainless steel, open cupboard

- 2 "2-side" cooking grills in stainless steel (368x638 mm), 1 side for fish and 1 side for meat.
- Open cupboard (GN 2/1) (760x740x360 mm).

ES Parrilla de piedra volcánica de gas, 1/1 modulo "double face" de acero inoxidable, sobre mueble abierto

- 2 Tabla de cocción de acero inoxidable (368x638 mm) "doble face" 1 lado pescado y 1 lado carne
- Armario (GN 2/1) abierta (760x740x360 mm).





page 179



ADVANTAGE

IT Cottura uniforme e a temperatura corretta grazie al recipiente a doppio involucro. Di serie con indicatore di sorveglianza del livello dell'acqua del doppio involucro e rubinetto di svuotamento smontabile che permette una lubrificazione e una manutenzione senza l'uso di particolari strumenti. RIPIANO con ampia imbutitura periferica che permette la raccolta di liquidi e condensato. Su richiesta: coperchio a doppia parete.

EN Uniform cooking at a good temperature thanks to the double-walled tank. Standard with control monitoring for the water level in the double wall and removable drain faucet, lubrication and maintenance without tools. With all-around deep-drawn TOP, in order to absorb liquids and condensation. On request: cover with double walls.

ES Cocción uniforme y a buena temperatura gracias a la cuba con revestimiento doble. De serie con indicador luminoso de supervisión del nivel de agua del revestimiento doble y grifo de descarga desmontable que permite un engrase y un mantenimiento sin herramientas. TOP con un embutido grande periférico que permite la recogida de líquidos y condensado. Si se solicita: tapa con pared doble.

IT Pentole elettriche

- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Contenitore «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 316, fondo in acciaio inossidabile AISI 316 30/10 mm, parete 20/10mm, resistente alla corrosione dovuta al sale e all'usura, munito di sistema di ribaltamento amovibile per proteggere la valvola di svuotamento, angoli interni arrotondati. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la bacinella con il comando posizionato sulla facciata anteriore. Coperchio «punzonato», perni con «molla a torsione» che permette una chiusura e un'apertura graduale, con maniglia ergonomica laterale.
- Riscaldamento indiretto, bacinella a doppio involucro, riempimento d'acqua per mezzo di un rubinetto, un secondo per eventuale eccesso, permette di verificare il raggiungimento del riempimento dell'indicatore di sorveglianza e rubinetto di svuotamento. Controllo della pressione del doppio involucro a 0,5 bar tramite pressostato, dispositivo di sicurezza con manometro e valvola di sicurezza di pressione posizionata sopra la parte superiore.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze a immersione nel doppio involucro, regolazione tramite un commutatore da 4 posizioni.

EN Electric boiling pans

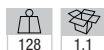
- Stamped and waterproof top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- "Stamped" tank in stainless steel AISI 304, bottom in stainless steel AISI 316 30/10 mm, side walls in 20/10 mm, resistant to salt corrosion and wear, provided with a removable strainer for protection of the drain valve, corners with rounded interior angles. Water tap for filling up the tank, with the control positioned on the front.
- "Stamped" cover, hinges with "torsion spring" allowing a closing and a gradual opening, provided with an ergonomic handle.
- Electric heating by immersion elements in the double wall, regulation by a 4-position switch.
- Indirect heating: double-walled tank, water filling by a tap, a second serving as overflow, monitoring light and drain faucet. Control of the pressure of the double wall at 0.5 bar by pressure switch, safety device with manometer and vacuum valve placed above the top.

ES Marmitas eléctricas

- Top embutido y estanco (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba «embutida» realizada en acero inox AISI 304, fondo en acero inox AISI 316 30/10 mm, pared 20/10mm, resistente a la corrosión de la sal y del desgaste, provista de un tamiz extraíble para la protección de la válvula de descarga, ángulos interiores redondeados. Grifo de agua que permite el llenado de la cuba, con el mando colocado en la parte delantera. Tapa "embutida", bisagras con «resorte de torsión» en acero inox, que permite un cierre y una apertura gradual, provista de un mango ergonómico lateral.
- Calentamiento indirecto, cuba con revestimiento doble, relleno de agua mediante un grifo, un segundo que hace la función de demasiado lleno, permite comprobar que se realiza el relleno, con indicador de supervisión y grifo de vaciado. Control de la presión del revestimiento doble a 0,5 bar mediante presostato, dispositivo de seguridad con manómetro y válvula de depresión colocado por encima del top.
- Calentamiento eléctrico mediante resistencias de inmersión en el revestimiento doble, ajuste mediante conmutador de 4 posiciones.



INDIRECT



E9/M10i8

7 256,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kW : 14,4

400-230/3N 50-60Hz

IT Pentolone elettrico, vasca 100 litri, riscaldamento indiretto

- Riscaldamento indiretto, 100 litri. - Diametro vasca 600 mm, profondità 420 mm. - Rubinetto di scarico di 2".

EN Electric boiling pan, 100-liter tank, indirect heating, on cupboard

- Diameter of the tank 600 mm, depth 420 mm.
- Drainage tap 2".

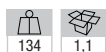
ES Marmita eléctrica 100 litros, calefacción indirecta

- Diámetro de la cuba 600 mm, hondura 420 mm.
- Grifo de desagüe de 2".





INDIRECT



E9/M1518

7 634,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kW : 14,4

400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ Pentolone elettrico, vasca 150 litri, riscaldamento indiretto

- Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.
- Rubinetto di scarico di 2".

Ⓡ Electric boiling pan, 150-liter tank, indirect heating, on cupboard

- Diameter of the tank 600 mm, deep 540 mm.
- Drainage tap 2".

Ⓢ Marmita eléctrica 150 litros, calefacción indirecta

- Diámetro de la cuba 600 mm, hondura 540 mm.
- Grifo de desague de 2".



PLUS

Ⓣ L'insieme può essere proposto nella versione posizionabile di spalle 900+900 "BACK to BACK" o associandola con la nuovissima OPTIMA 700 700+900. Ripiano superiore in acciaio inossidabile AISI 304 di spessore 20/10", bordo anteriore anti-trabocco, ripiani punzonati e a tenuta stagna, angoli interni delle bacinelle arrotondati, componenti di qualità "High Technology"... Una finitura impeccabile, l'attenzione al dettaglio, un design superlativo e un allineamento perfetto e agevole dei moduli tramite collegamento faccia a faccia "HEAD to HEAD"...

Ⓡ Possibility of back to back 900+900 "BACK to BACK" or in combination with the brand new range OPTIMA 700 900+700. Top in stainless steel AISI 304 with a thickness of 20/10 mm, front edge with water barrier, deep drawn and watertight worktops, interior corners with rounded corners, quality parts "High Technology"... Impeccable finish, with care for detail, a sublime Design, and perfect and simple alignment through head to head coupling 'HEAD to HEAD'.

Ⓢ El conjunto puede proponerse en versión espalda con espalda 900+900 "BACK to BACK" o combinando con la nueva gama OPTIMA 700 900+700. Top superior en acero inox AISI 304 con un espesor de 20/10, borde delantero con salvagota, planos embutidos y estancos, ángulos en esquinas internas de cubas redondeadas, componentes de calidad "High Technology"... Un acabado irreproachable, el cuidado por el detalle, un diseño soberbio y una alineación perfecta y sencilla de los módulos para unión cara a cara "HEAD to HEAD".





TOP
20/10

ADVANTAGE

IT Cottura uniforme e a temperatura corretta grazie al recipiente a doppio involucro. Di serie con indicatore di sorveglianza del livello dell'acqua del doppio involucro e rubinetto di svuotamento smontabile che permette una lubrificazione e una manutenzione senza l'uso di particolari strumenti. RIPIANO con ampia imbutitura periferica che permette la raccolta di liquidi e condensato. Su richiesta: coperchio a doppia parete.

EN Uniform cooking at a good temperature thanks to the double-walled tank. Standard with control monitoring for the water level in the double wall and removable drain faucet, lubrication and maintenance without tools. With all-around deep-drawn TOP, in order to absorb liquids and condensation. On request: cover with double walls.

ES Cocción uniforme y a buena temperatura gracias a la cuba con revestimiento doble. De serie con indicador luminoso de supervisión del nivel de agua del revestimiento doble y grifo de descarga desmontable que permite un engrase y un mantenimiento sin herramientas. TOP con un embutido grande periférico que permite la recogida de líquidos y condensado. Si se solicita: tapa con pared doble

IT Pentole a gas, riscaldamento diretto

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Parte superiore punzonata e a tenuta stagna (20/10 mm) in acciaio inossidabile.
- Contenitore «punzonato» in acciaio inossidabile AISI 304, fondo in acciaio inossidabile AISI 316 (30/10 mm, spessore pareti laterali 20/10 mm), resistente alla corrosione dovuta al sale e all'usura, munito di sistema di ribaltamento amovibile per proteggere la valvola di svuotamento, angoli interni arrotondati.
- Rubinetto dell'acqua che permette il riempimento della bacinella, con il comando posizionato sulla facciata anteriore.
- Coperchio «punzonato», perni con «molla a torsione» che permette una chiusura e un'apertura graduale, maniglia ergonomica laterale.
- Riscaldamento a gas, tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, Regolazione tramite valvola, accensione tramite fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezo meccanica.

EN Gas boiling pans

- Stamped and waterproof top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- "Stamped" tank in stainless steel AISI 304, bottom in stainless steel AISI 316 (30/10 mm, side walls 20/10 mm), resistant to salt corrosion and usury, provided with a removable strainer for protection of the drain valve, corners with rounded interior angles. Water tap for filling up the tank, with the control positioned on the front.
- "Stamped" cover, hinges with "torsion spring" allowing a closing and a gradual opening, provided with an ergonomic lateral handle.
- Gas heating, by stainless steel burners with stabilized flame, regulation by valve, ignition by pilot light and safety system by thermocouple, piezo-mechanic device.
- Indirect heating: double-jacketed tank, water filling by a tap, a second serving as an overflow, allows to check the completion of the filling monitoring light and drain cock. Control of the pressure of the double jacket at 0.5 BAR by pressure valve, safety device with manometer, and depression valve placed above the top.

ES Marmitas de gas, calefacción directa

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top embutido y estanco (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba «embutida» en acero inox AISI 304, fondo en acero inox AISI 316 (30/10 mm, paredes laterales de 20/10 mm), resistente a la corrosión de la sal y del desgaste, provista de un tamiz extraíble para la protección de la válvula de descarga, ángulos interiores redondeados. Grifo de agua que permite el relleno de la cuba, con el mando colocado en la parte delantera. Tapa «embutida», bisagras con «resorte de torsión» que permite un cierre y una apertura gradual, provista de un mango ergonómico lateral.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en acero inox con llama estabilizada, ajuste mediante válvula, encendido con llama piloto y sistema con termopar de seguridad, dispositivo piezoeléctrico.



page 179



DIRECT

1000 Kcal/h = 1,16 kW



G9/M10D8

5 711,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kcal/h : 18060

IT Pentolone gas, vasca 100 litri, riscaldamento diretto

- Riscaldamento indiretto, 100 litri. - Diametro vasca 600 mm, profondità 420 mm. - Rubinetto di scarico di 2".

EN Gas boiling pan, 100-liter tank, direct heating, on cupboard

- Diameter of the tank 600 mm, depth 420 mm.
- 2" drain tap.

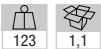
ES Marmita de gas 100 litros, calefacción directa

- Diámetro de la cuba 600 mm, hondura 420 mm.
- Grifo de desagüe de 2".





DIRECT



G9/M15D8

6 144,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 18060

- ⓘ **Pentolone gas, vasca 150 litri, riscaldamento diretto**
 - Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.
 - Rubinetto di scarico di 2".

- ⓘ **Gas boiling pan, 150-liter tank, direct heating, on cupboard**
 - Diameter of the tank 600 mm, depth 540 mm.
 - Drain tap 2".

- ⓘ **Marmitta de gas 150 litros, calefacción directa**
 - Diámetro de la cuba 600 mm, hondura 540 mm.
 - Grifo de desagüe de 2".



INDIRECT



G9/M10I8

7 853,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 18060

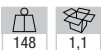
- ⓘ **Pentolone gas, vasca 100 litri, riscaldamento indiretto**
 - Diametro della vasca 600 mm, profondità 420 mm.
 - Rubinetto di scarico 2".

- ⓘ **Gas boiling pan, 100-liter tank, indirect heating, on cupboard**
 - Diameter of the tank 600 mm, depth 420 mm.
 - 2" drain tap.

- ⓘ **Marmitta de gas 100 litros, calefacción indirecta**
 - Diámetro de la cuba 600 mm, hondura 420 mm.
 - Grifo de desagüe de 2".



INDIRECT



G9/M15I8

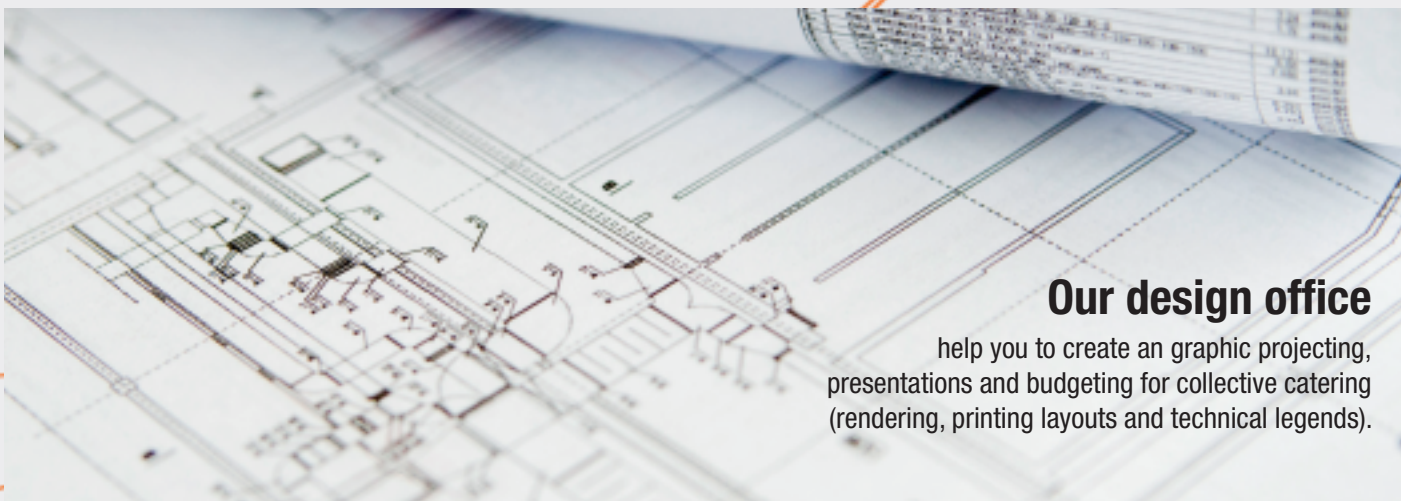
8 173,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 18060

- ⓘ **Pentolone gas, vasca 150 litri, riscaldamento indiretto**
 - Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.
 - Rubinetto di scarico di 2".

- ⓘ **Gas boiling pan, 150-liter tank, indirect heating, on cupboard**
 - Diameter of the tank 600 mm, depth 540 mm.
 - 2" drain tap.

- ⓘ **Marmitta a gas 150 litros, calefacción indirecta**
 - Diámetro de la cuba 600 mm, hondura 540 mm.
 - Grifo de desagüe de 2".



Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



TOP
20/10



ADVANTAGE

IT Il recipiente realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 ad alta conducibilità termica vi permetterà di saltare, cuocere, arrostiti... e addirittura cuocere al vapore in tutta tranquillità!! Quando si decide di ribaltare il recipiente, la particolare concezione del recipiente vi permetterà di trasferire gli alimenti in tutta sicurezza oltre a una manutenzione al 100% igienica.

EN The tank is made of stainless steel AISI 304 18/10 with high thermal conductivity, allows for frying, baking, roasting, ... and even to boil with water in peace! When hatching the tank, the specific concept of the tank allows you to transfer all ingredients in safety and to do a 100% hygienic cleaning.

ES La cuba realizada en inox AISI 304 18/10 con una conductividad térmica alta le permitirá de saltar, guisar, asar,... ¡¡¡e incluso hervir en agua con total tranquilidad!!! En el momento de la basculación, la concepción especial de la cuba la permitirá un traslado de los alimentos con total seguridad y también una limpieza 100% higiénica.

Brasiere a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Ripiano (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente ribaltabile realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, spessore (13 mm) ad alta conducibilità termica, con cunei e angoli interni arrotondati.
- Coperchio superiore del recipiente «punzonato», perni con «molla a torsione» in acciaio inossidabile che permette una chiusura e un'apertura graduale, con impugnatura ergonomica frontale.
- Riscaldamento a gas tramite bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione della temperatura da 90°C a 300°C (temperatura uniforme su tutto il fondo del recipiente), accensione con fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia, dispositivo piezoelettrico.
- Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del funzionamento durante la risalita della bacinella di serie. Un rubinetto dell'acqua permette il riempimento della bacinella fissato sul ripiano superiore

Gas bratt pans

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Tilting tank made of stainless steel AISI 304 thickness (13 mm) with high thermal conductivity, corners with rounded interior angles. The "stamped" cover of the tank is on hinges with "torsion spring" in stainless steel, allowing a gradual closing and opening, provided with an ergonomic front handle.
- Gas heating, by burners in stainless steel with stabilized flame, regulation from 90 to 300°C (uniform temperature on the bottom of the tank), ignition for pilot light and safety system by thermocouple, piezo-electric device.
- Safety device for interruption of operation during the ascent of the series tank. A water tap to fill the tank is attached to the upper top.

Sartenes de gaz

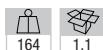
- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba basculante realizada en acero inox AISI 304 espesor (13 mm) con una conductividad térmica alta, esquinas y ángulos interiores redondeados.
- Tapa superior de la cuba «embutida», bisagras con «resorte de torsión» en acero inox, que permite un cierre y una apertura gradual, provista de un mango ergonómico frontal.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en acero inox con llama estabilizada, ajuste mediante válvula termostática 90 a 300°C (temperatura uniforme en todo el fondo de la cuba), encendido con llama piloto y sistema con termopar de seguridad, dispositivo piezoeléctrico.
- Dispositivo de seguridad para la interrupción del funcionamiento durante la subida de la cuba de serie. Un grifo de agua que permite el relleno de la cuba está fijado en la parte superior.

STAINLESS
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G9/BR18

6 728,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,02 / kcal/h : 17200 230/1N 50-60Hz

Brasiera gas basculante, vasca inox 80 litri su mobile

- Dim. della vasca 790x690x200 mm, superficie di 50 dm².
- Ribaltamento della vasca tramite un volante manuale.

Tilting gas bratt pan, stainless steel tank 80 liters, on cupboard

- Tank dim. 790x690x200 mm, surface 50 dm².
- Tilting of the tank by a handwheel.

Sarten basculante de gas, cuba en inox 80 litros, sobre mueble

- Dim. de la cuba 790x690x200 mm., superficie de 50 dm².
- Inclinación de la cuba por medio de un volante manual.



IT Brasiere elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedini regolabili in acciaio inox.
- Ripiano (20/10 mm) in acciaio inossidabile AISI 304.
- Recipiente ribaltabile realizzato in acciaio inossidabile AISI 304, spessore (13 mm) ad alta conducibilità termica, con cunei e angoli interni arrotondati.
- Coperchio superiore del recipiente «punzonato», perni con "molla a torsione" in acciaio inossidabile che permette una chiusura e un'apertura graduale, con impugnatura ergonomica frontale.
- Riscaldamento elettrico tramite resistenze schermate in acciaio inossidabile, posizionate sotto il fondo del recipiente (cottura uniforme sull'intera superficie del recipiente). Regolazione della temperatura da 75°C a 300°C, con termostato.
- Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del funzionamento durante la risalita della bacinella di serie. Un rubinetto dell'acqua permette il riempimento della bacinella fissato sul ripiano superiore.

EN Electric bratt pans

- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet in stainless steel.
- Top (20/10 mm) in stainless steel AISI 304.
- Tilting tank made of stainless steel AISI 304 thickness (13 mm) with high thermal conductivity, corners with rounded interior angles. The "stamped" cover of the tank is on hinges with "torsion spring" in stainless steel, allowing a gradual closing and opening, provided with an ergonomic front handle.
- Electric heating, by armored resistors in stainless steel, positioned under the tank (uniform cooking on the whole surface of the tank). Regulation from 75°C to 300°C, by thermostat.
- Safety device for interruption of operation during the ascent of the series tank. A water tap to fill the tank is attached to the upper top.

ES Sartenes eléctricos

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Top (20/10 mm) en acero inox AISI 304.
- Cuba basculante realizada en acero inox AISI 304 espesor (13 mm) con una conductividad térmica alta, esquinas y ángulos interiores redondeados.
- Tapa superior de la cuba «embutida», bisagras con «resorte de torsión» en acero inox, que permite un cierre y una apertura gradual, provista de un mango ergonómico frontal.
- Calentamiento de gas, por medio de quemadores en acero inox con llama estabilizada, ajuste mediante válvula termostática 90 a 300°C (temperatura uniforme en todo el fondo de la cuba), encendido con llama piloto y sistema con termopar de seguridad, dispositivo piezoeléctrico.
- Dispositivo de seguridad para la interrupción del funcionamiento durante la subida de la cuba de serie. Un grifo de agua que permite el relleno de la cuba está fijado en la parte superior.



TOP
20/10



ADVANTAGE

IT Il recipiente realizzato in acciaio inossidabile AISI 304 18/10 ad alta conducibilità termica vi permetterà di saltare, cuocere, arrostiti... e addirittura cuocere al vapore in tutta tranquillità!! Quando si decide di ribaltare il recipiente, la particolare concezione del recipiente vi permetterà di trasferire gli alimenti in tutta sicurezza oltre a una manutenzione al 100% igienica.

EN The tank is made of stainless steel AISI 304 18/10 with high thermal conductivity, allows for frying, baking, roasting, ... and even to boil with water in peace! When hatching the tank, the specific concept of the tank allows you to transfer all ingredients in safety and to do a 100% hygienic cleaning.

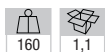
ES La cuba realizada en inox AISI 304 18/10 con una conductividad térmica alta le permitirá de saltar, guisar, asar,... ¡¡¡e incluso hervir en agua con total tranquilidad!!! En el momento de la basculación, la concepción especial de la cuba la permitirá un traslado de los alimentos con total seguridad y también una limpieza 100% higiénica.

STAINLESS
STEEL

TIP-UP



STAINLESS STEEL TANK



E9/BR18

6 930,00 EUR

mm : 800x900xh850/920

kW : 12

400-230/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica basculante, vasca inox 80litri su mobile

- Dim. della vasca 815x610xh200 mm, superficie di 50 dm².
- Ribaltamento della vasca tramite un volante manuale.

EN Tilting electric bratt pan, stainless steel tank 80liters, on cupboard

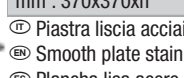
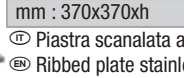
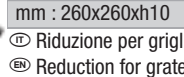
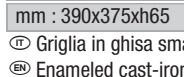
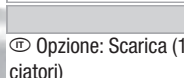
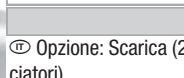
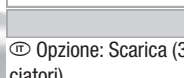
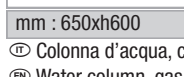
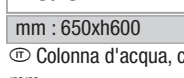
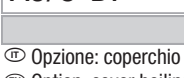
- Dimensions of the tank 815x610xh200 mm, surface 50 dm².
- Manual tilt by hand wheel.

ES Sarten basculante eléctrico, cuba en inox 80litros, sobre mueble

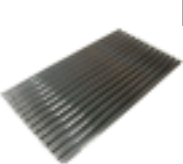
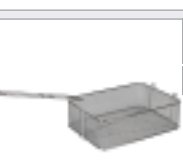
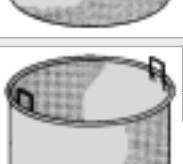
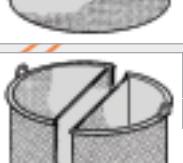
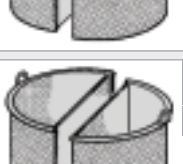
- Dim. de la cuba 815x610xh200 mm, superficie de 50 dm².
- Un volante manual por hacer bascular la cuba.





	A9/FLD mm : 900x3xh75 ① Finitura laterale monoblocco (destra) ② Lateral finishing monoblock (right) ③ Acabado lateral monobloque (derecha)	133,00 EUR	 A9/PL1B-X mm : 370x370xh ① Piastra liscia acciaio inossidabile 1 fuoco ② Smooth plate stainless steel 1 burner ③ Plancha lisa acero inoxidable 1 fuego	391,00 EUR
	A9/FLS mm : 900x3xh75 ① Finitura laterale in un solo pezzo (sinistra) ② Lateral finishing monoblock (left) ③ Acabado lateral monobloque (izquierda)	133,00 EUR	 A9/PR1B-X mm : 370x370xh ① Piastra scanalata acciaio inossidabile 1 fuoco ② Ribbed plate stainless steel 1 burner ③ Plancha rainurada acero inoxidable 1 fuego	470,00 EUR
	A7/PB4 mm : 390x50xh420 ① Porta (destra o sinistra) per base 400 mm ② Door for base (left or right) 400 mm ③ Puerta para base (derecha o izquierda) 400 mm	162,00 EUR	 A7/GRC mm : 260x260xh10 ① Riduzione per griglia fiamma vivace ② Reduction for grate ③ Reducción para los quemadores de la parrilla NB: SUPPLEMENTARY	38,00 EUR
	A9/K2C1 mm : 400x640xh215/100 ① Coppia di 2 cassetti GN 1/1 (a.100 mm) ② Set of 2 GN 1/1 drawers (h.100 mm) ③ Conjunto de 2 cajones GN 1/1 (h.100 mm) FOR MODULE 800 mm	664,00 EUR	 A9/GP-DG mm : 390x375xh65 ① Griglia in ghisa smaltata 7 - 11kw ② Enameled cast-iron griddle 7 - 11kw ③ Parrilla en hierro tratado 7 - 11kw NB: SUPPLEMENTARY	154,00 EUR
	A7/GLA mm : 585x200xh385 ① Guida laterale (destra o sinistra) per mobile ② Side slides (L or R) for cupboard ③ Guia lateral (DX u GX) para armario NB: The piece	35,00 EUR	 A9/DEC-2 ① Opzione: Scarica (1 pz) Bruciatori per scaldabagno (2 bruciatori) ② Option: Discharge (1 pc) Bowl burners (2 burners) ③ Opción: Descarga (1 ud.) Quemadores de tazón (2 quema-	192,00 EUR
	A9/KCH1 mm : 320x650xh50 - kW : 0,8 - 230/1N 50-60Hz ① Kit riscaldante armadio 400 mm ② Warming kit cupboard 400 mm ③ Kit calentador por armario 400 mm INCLUDED: 2x A7/GLA & 1x GRID	477,00 EUR	 A9/DEC-4 ① Opzione: Scarica (2 pz) Bruciatori per scaldabagno (4 bruciatori) ② Option: Discharge (2 pc) Bowl burners (4 burners) ③ Opción: Descarga (2 ud.) Quemadores de tazón (4 quema-	382,00 EUR
	A9/KCH2 mm : 530x650xh50 - kW : 1,6 - 230/1N 50-60Hz ① Kit riscaldante armadio 800 mm ② Warming kit cupboard 800 mm ③ Kit calentador por armario 800 mm INCLUDED: 2x A7/GLA & 1x GRID	794,00 EUR	 A9/DEC-6 ① Opzione: Scarica (3 pz) Bruciatori per scaldabagno (6 bruciatori) ② Option: Discharge (3 pc) Bowl burners (6 burners) ③ Opción: Descarga (3 ud.) Quemadores de tazón (6 quema-	550,00 EUR
	A7/GF11-R mm : 325x590xh30 ① Griglia mobile 400 mm (-NR) ② Grid cupboard 400 mm ③ Rejilla por armario 400 mm NB: SUPPLEMENTARY	53,00 EUR	 A9/CWMB-8 mm : 650xh600 ① Colonna d'acqua, cucina a gas/elettrici modulo 800 mm ② Water column, gas/electric furnaces module 800 mm ③ Columna de agua, hornos de gas/eléctricos módulo 800 mm	493,00 EUR
	A7/GF21-R mm : 530x590xh30 ① Griglia mobile 700 mm (-NR) ② Grid cupboard 700 mm ③ Rejilla armario 700 mm NB: SUPPLEMENTARY	65,00 EUR	 A9/CWMB-4/12 mm : 650xh600 ① Colonna d'acqua, cucina a gas/elettrici modulo 400/1200 mm ② Water column, gas/electric furnaces module 400/1200 mm ③ Columna de agua, hornos de gas/eléctricos módulo	493,00 EUR
	A7/GF21 mm : 530x650xh ① Griglia GN 2/1 per forno ② Grid GN 2/1 oven ③ Rejilla GN 2/1 por horno NB: SUPPLEMENTARY	65,00 EUR	 A9/C-DP ① Opzione: coperchio marmitta realizzato a doppia parete ② Option: cover boiling pan made in double wall ③ Opción: Tapa marmitas hecha en doble pared	828,00 EUR



	A7/2PB-1X mm : 490x295xh215 ① Cestello per cuocipasta, maniglie laterali ② Basket pasta cooker, lateral handles ③ Cesta cocedor de pasta, asideros	225,00 EUR		A9/GV1-N mm : 370x640xh30 ① Griglia complementare G.P.L. 1/2 modulo o 1/1 modulo (2x) ② Complementary G.P.L. griddle 1/2 unit or 1/1 module (2x) ③ Reja complementaria G.P.L. 1/2 módulo o 1/1 módulo (2x) NB: SUPPLEMENTARY	250,00 EUR
	A7/2PS-1X mm : 300x325xh215 ① Cestello per cuocipasta, 2 maniglie laterali ② Basket pasta cooker, 2 lateral handles ③ Cesta cocedor de pasta, 2 asideros	173,00 EUR		A9/GP18 mm : 270x360xh140 ① Cestello per friggitrice 18 Lt ② Basket for fryer 18 Lt ③ Cesta para freidora 18 Lt NB: COMPLEMENTARY	144,00 EUR
	A9/2P9-2X mm : 240x290xh215 ① Cestello per cuocipasta con 2 impugnature ② Basket for pasta cooker with 2 handles ③ Cesta cocedor de pasta con 2 asideros	133,00 EUR		A9/PP18-1/2 mm : 130x360xh140 ① Cestello per friggitrice 18 Lt ② Basket (1/2 tank) for fryer 18 Lt ③ Cesta para freidora 18 Lt NB: COMPLEMENTARY	119,00 EUR
	A7/1P-2X mm : 145x295xh215 ① Cestello per cuocipasta, avec maniglia frontale ② Basket for pasta cooker, frontal handle ③ Cesta cocedor de pasta, asidero frontal	100,00 EUR		A9/GP21 mm : 300x400xh120 ① Cestello per friggitrice 21 Lt ② Basket for fryer 21 Lt ③ Cesta para freidora 21 Lt NB: COMPLEMENTARY	163,00 EUR
	A9/3LP-3X mm : 160x290xh215 ① Cestello per cuocipasta con 2 impugnature ② Basket for pasta cooker with 2 handles ③ Cesta cocedor de pasta con 2 asideros	142,00 EUR		A9/PP21-1/2 mm : 146x400xh120 ① Cestello per friggitrice 21 Lt ② Basket (1/2 tank) for fryer 21 Lt ③ Cesta (1/2 cuba) para freidora 21 Lt NB: COMPLEMENTARY	140,00 EUR
	A7/1PD-6X mm : 165x145xh215 ① Cestello per cuocipasta, maniglia laterale (destra) ② Basket for pasta cooker, lateral handle (right) ③ Cesta cocedor de pasta con asidero lateral	87,00 EUR		A7/CFH-F mm : 260x295xh120 ① Bacinella per olio friggitrice (complementare) ② Bowl for collecting oil from fryers (complementary) ③ Cubeta para el aceite de freidoras (complementario) NB: SUPPLEMENTARY	154,00 EUR
	A7/1PG-6X mm : 165x145xh215 ① Cestello per cuocipasta, maniglia laterale (sinistra) ② Basket for pasta cooker, lateral handle (left) ③ Cesta cocedor de pasta, con asidero lateral	87,00 EUR		A9/CP-101 mm : 510x510xh410 ① Cestello 1 settore, 100 litri ② Basket 1 sector, 100 liters ③ Cesta 1 sector, 100 litros	933,00 EUR
	A9/1PRP-6X mm : 145x145xh200 ① Cestello cuocipasta tondo con impugnatura laterale ② Rounded basket for pasta cooker with lateral handle ③ Cesta cocedor de pasta redondo con asidero lateral	142,00 EUR		A9/CP-151 mm : 510x510xh470 ① Cestello 1 settore, 150 litri ② Basket 1 sector, 150 liters ③ Cesta 1 sector, 150 litros	1 099,00 EUR
	A9/CC-48 ① Coperchio per cuocipasta - modulo 400/800 mm ② Cover pasta cooker - module 400/800 mm ③ Tapa cocedor de pasta - módulo 400/800 mm	149,00 EUR		A9/CP-102 mm : 510x510xh410 ① Cestello 2 settori, 100 litri ② Basket 2 sectors, 100 liters ③ Cesta 2 sectors, 100 litros	1 170,00 EUR
	A7/SPL-6 ① Sacchetto di pietra lavica da 6 kg (1/2 modulo) ② 6 kg lava stone bag (1/2 module) ③ Bolsa de piedra de lava de 6 kg (1/2 módulo) NB: SUPPLEMENTARY	61,00 EUR		A9/CP-152 mm : 510x510xh470 ① Cestello 2 settori, 150 litri ② Basket 2 sectors, 150 liters ③ Cesta 2 sectores, 150 litros	1 346,00 EUR



A9/CP-103 **1 459,⁰⁰ EUR**
mm : 510x510xh410
Ⓣ Cestello 3 settori, 100 litri
Ⓢ Basket 3 sectors, 100 liters
Ⓥ Cesta 3 sectores, 100 litros



A9/CP-153 **1 594,⁰⁰ EUR**
mm : 510x510xh470
Ⓣ Cestello 3 settori, 150 litri
Ⓢ Basket 3 sectors, 150 liters
Ⓥ Cesta 3 sectores, 150 litros



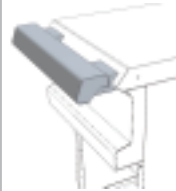
A7/KRT-40 **451,⁰⁰ EUR**
mm : 400
Ⓣ Kit 4 ruote, 2 con freno + 2 modulo omega 400
Ⓢ Kit 4 wheels, 2 with brake + 2 omega module 400
Ⓥ Kit 4 ruedas, 2 con freno + 2 omega módulo 400



A7/KRT-80 **451,⁰⁰ EUR**
mm : 800
Ⓣ Kit 4 ruote, 2 con freno + 2 modulo omega 800
Ⓢ Kit 4 wheels, 2 with brake + 2 omega module 800
Ⓥ Kit 4 ruedas, 2 con freno + 2 omega módulo 800



A7/MAI4 **212,⁰⁰ EUR**
mm : 400x70xh40
Ⓣ Porta piatti in acciaio inox, 400 mm
Ⓢ Frontal stainless steel plates shelf -400mm-
Ⓥ Frontal porta platos en inox -400mm-



A7/MAI8 **239,⁰⁰ EUR**
mm : 800x70xh40

A7/MAI12 **283,⁰⁰ EUR**
mm : 1200x70xh40

A9/PF4 **46,⁰⁰ EUR**
mm : 400x20xh145
Ⓣ Battiscopa frontale in acciaio inossidabile, 400 mm
Ⓢ Frontal plinth in stainless steel, 400 mm
Ⓥ Plinto frontal en inox, 400 mm



A9/PF8 **88,⁰⁰ EUR**
mm : 800x20xh145

A9/PF12 **118,⁰⁰ EUR**
mm : 1200x20xh145

A9/PF16 **150,⁰⁰ EUR**
mm : 1600x20xh145



A9/PLDS9 **58,⁰⁰ EUR**
mm : 700x20xh145
Ⓣ Zoccolo laterale (1 pz) a destra (o) a sinistra
Ⓢ Lateral plinth (1 pc) right (or) left
Ⓥ Aparador (1 UD) a la derecha (o) a la izquierda



A9/FLV9 **30,⁰⁰ EUR**
mm : 700x20xh145
Ⓣ Finitura posteriore (1 pz) - area tecnica
Ⓢ Rear Finish (1 pc) - technical area
Ⓥ Acabado trasero (1 ud) - área técnica

Modular Cooking 900+

Maxima 2200
by Diamond

Il marchio di qualità dei vostri prodotti

Ⓘ Solo soluzioni innovative. Queste soluzioni erano riservate a mercati specializzati perchè erano spesso troppo care per apparecchi di serie.

Ma oggi potete beneficiarci con "MAXIMA 2200". Fatte parte anche voi dei privilegiati

The quality label for your products

Ⓔ Only innovating solutions. Thesetypeofsolutions, generally too expensive to be applied to standard machines, used to be reserved for "specialist" markets.

Today, with "MAXIMA 2200", these innovating solutions are also available to you! Join the privileged ones yourself!

*A modular range
100% complete*

El sello de calidad de vuestros productos

Ⓔ Cuantas soluciones innovadoras.

Esas soluciones, generalmente demasiado costosas para ser aplicadas a los aparatos de serie, estaban reservadas a mercados especializados.

Hoy, con "MAXIMA 2200", usted puede también beneficiarse!!!
Forme parte aunque usted de los privilegiados.



TECHNOLOGY
Flower Flame

BACK
TO
BACK



HEAD
TO
HEAD

1

Ⓣ Una potenza ed una precisione mai raggiunte!
I bruciatori potentissimi ad "alto rendimento" beneficiano della tecnologia "Flower Flame", un brevetto esclusivo...

Ⓝ A never reached level of power and precision!
Very powerful burners with "high output" using the "Power flame" technology, a unique concept...

Ⓢ Una potencia y una precisión jamás esperada!
Quemadores super potentes "alto rendimiento" beneficiados de la tecnología "Flower Flame", una patente exclusiva...



2

Ⓣ Una robustezza che dura
Top in 20/10 imbottito, impermeabile all'acqua "IPX5", piastra in ghisa 30 mm con anello centrale amovibile.

Ⓝ A solidness that's timeresistant.
Submerged 20/10 top, watertight "IPX5", cast iron plate of 30 mm with removable central ring.

Ⓢ Una robustezza a la prueba del tiempo.
Top de 20/10 embutido, estanco al agua "IPX5", plancha en hierro de 30 mm con anillo central amovible



3

Ⓣ Le pulizie pesanti appartengono al passato.
Forno in acciaio inossidabile, angoli arrotondati, suolo in ghisa, struttura a piatto amovibile, porta imbottita a doppia parete dotata di un isolamento termico.

Ⓝ Done with intensive cleaning.
Oven in stainless steel, rounded angles, bottom in cast iron, removable plate support, double glazed, submerged door with thermal isolation.

Ⓢ Fin a las grandes cargas de limpieza.
Horno en acero inox, ángulos redondeados, solera en hierro, estructura con platina amovible, puerta embutida de paredes dobles con aislación térmica.



4

Ⓣ La risposta a tutte le vostre esigenze.
Numerosi moduli a -Top- e in "Monoblock" permettono tutti i tipi di sistemazione.

Ⓝ The answer to all your demands.
Innumerable -Top- and "Monobloc" elements allow you different sorts of set-up.

Ⓢ La respuesta a todas vuestras exigencias.
Numerosos módulos a -Top- y de "Monoblock", os permitirán todo tipo de arreglo.



Maxima 2200

by Diamond



TOP
20/10



Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm) con vasca di raccolta liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Bruciatori e corone in ottone ad altissimo rendimento, tecnologia "Flower Flame", regolazione con una valvola gas.
- Griglie in ghisa smaltata (450x350 mm).

Gas cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm) with liquids catching basin, adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".
- Crowned brass burners with very high output, "Flower Flame" technology, regulation through gas tap.
- Enamelled cast iron grids (450x350 mm).

Cocinas a gas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (20/10 mm) con caja colectora en estanco, pies regulables en inox de (150/200 mm), estanquidad de agua "IPX5".
- Quemadores y coronas en latón a muy alto rendimiento, tecnología "Power Flame", regulación por una válvula a gas.
- Rejillas en fundición esmaltada (450x350 mm.).

ADVANTAGE

- Una potenza e una precisione nella regolazione mai raggiunte! Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).**
- Power and precision that's never been attained! Exclusive concept, allowing the burner's flame to adjust itself automatically to the diameter of the cooking pans (10 to 40 cm).**
- Una potencia y una precisión en la regulación jamas esperada! Patente exclusiva que permite a la llama del quemador a adaptarse automáticamente al diámetro de las cacerolas (10 hasta 40 cm).**



TECHNOLOGY
FLOWER FLAME



G22/2B4T-N

1 851,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kcal/h : 10320

- Cucina 2 fuochi aperti a gas -TOP-**
- 2 bruciatori (2x 6 kW).

- Gas cooker 2 burners -TOP-**
- 2 burners (2x 6 kW).

- Cocina a gas de 2 fuegos vivos -TOP-**
- 2 quemadores (2x 6 kW).



G22/2B4TPW-N

2 086,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kcal/h : 17200

- Cucina 2 fuochi aperti a gas -TOP- "POWERFUL"**
- 2 bruciatori (2x 10 kW).

- Gas cooker 2 burners -TOP- "POWERFUL"**
- 2 burners (2x 10 kW).

- Cocina a gas de 2 fuegos vivos -TOP- "POWERFUL"**
- 2 quemadores (2x 10 kW).



FULL 10 KW

1000 Kcal/h = 1,16 kW

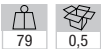


G22/4B8T-N

2 993,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kcal/h : 24080

- IT **Cucina 4 fuochi aperti a gas -TOP-**
- 4 bruciatori (1x10 kW e 3x 6 kW).
- EN **Gas cooker 4 burners -TOP-**
- 4 burners (1x 10 kW and 3x 6 kW).
- ES **Cocina a gas de 4 fuegos vivos -TOP-**
- 4 quemadores (1x 10 kW en 3x 6 kW).



79 0,5



G22/4B8TPW-N

3 264,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kcal/h : 34400

- IT **Cucina 4 fuochi aperti a gas -TOP- "POWERFUL"**
- 4 bruciatori (4x 10 kW).
- EN **Gas cooker 4 burners -TOP- "POWERFUL"**
- 4 burners (4x 10 kW).
- ES **Cocina a gas de 4 fuegos vivos -TOP- "POWERFUL"**
- 4 quemadores (4x 10 kW).



FULL 10 KW



79 0,5



G22/6B12T-N

3 994,00 EUR

mm : 1200x900xh250/320 kcal/h : 37840

- IT **Cucina 6 fuochi aperti a gas -TOP-**
- 6 bruciatori (2x 10 kW e 4x 6 kW).
- EN **Gas cooker 6 burners -TOP-**
- 6 burners (2x 10 kW and 4x 6 kW).
- ES **Cocina a gas de 6 fuegos vivos -TOP-**
- 6 quemadores (2x 10 kW en 4x 6 kW).



110 0,72



G22/6B12TPW-N

4 531,00 EUR

mm : 1200x900xh250/320 kcal/h : 51600

- IT **Cucina 6 fuochi aperti a gas -TOP- "POWERFUL"**
- 6 bruciatori (6x 10 kW).
- EN **Gas cooker 6 burners -TOP- "POWERFUL"**
- 6 burners (6x 10 kW).
- ES **Cocina a gas de 6 fuegos vivos -TOP- "POWERFUL"**
- 6 quemadores (6x 10 kW).



FULL 10 KW



110 0,72

1000 Kcal/h = 1,16 kW



TOP
20/10

OVEN
GN 2/1

IT Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm) con vasca di raccolta liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in ghisa, struttura amovibile, porta a doppio pareti isolate, cerniera a molla contrabalanzata, impugnatura inox. Griglie in ghisa smaltata (450x350 mm).
- Bruciatori e corone in ottone ad altissimo rendimento, tecnologia "Flower Flame", regolazione con una valvola gas.
- Forno a gas, riscaldamento per bruciatori inox a fiamma stabilizzata, regolazione da 120°C a 280°C, in dotazione 1 griglia.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 110°C a 285°C.

EN Gas cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm) with liquids catching basin, adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".
- Oven in stainless steel AISI 430, rounded angles, bottom in cast iron, removable support, door with double isolated walls, hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Crowned brass burners with very high output, "Flower Flame" technology, regulation through gas tap. Enamelled cast iron grids (450x350 mm).
- Gas oven, heating through stainless steel burners with stabilized flame, regulation from 120°C to 280°C, standard included 1 grid.
- Electric oven, heating through stainless steel resistances, placed in the vault and under the bottom of the oven. ON/OFF switch, regulation through thermostat, from 110°C to 285°C.

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (20/10 mm) con caja colectora en estanco, pies regulables en inox de (150/200 mm), estanquidad de agua "IPX5".
- Horno en acero inox. AISI 430, ángulos redondeados, solera en hierro, estructuras amovibles, puertas a doble paredes aisladas, bisagras en resorte contrabalanceadas, picaporte en inox.
- Quemadores y coronas en latón a muy alto rendimiento, tecnología "Power Flame", regulación por una válvula a gas. Rejillas en fundición esmaltada (450x350 mm.).
- Horno de gas, calefacción por quemadores en inox. con llama autorreguladora, regulación de 120°C a 280°C, en dotación 1 rejilla.
- Horno eléctrico, calefacción por resistencias en inox. situadas en la vobeda y debajo la solera del horno. Interruptor ON/OFF, regulación de 110°C a 285°C.

ADVANTAGE

IT **FLOWER FLAME:** Una potenza e una precisione nella regolazione mai raggiunte! Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).

EN **FLOWER FLAME:** Power and precision that's never been attained! Exclusive concept, allowing the burner's flame to adjust itself automatically to the diameter of the cooking pans (10 to 40 cm).

ES **FLOWER FLAME:** Una potencia y una precisión en la regulación jamás esperada! Patente exclusiva que permite a la llama del quemador a adaptarse automáticamente al diámetro de las cacerolas (10 hasta 40 cm).



TECHNOLOGY
FLOWER FLAME



OVEN GN 2/1



G22/4BF8-N

4 917,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 31390

IT Cucina a gas 4 fuochi aperti, forno a gas GN 2/1

- 4 bruciatori (1x 10 kW e 3x 6 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (8,5 kW).

EN Cooker 4 burners, gas oven GN 2/1

- 4 burners (1x 10 kW and 3x 6 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8.5 kW).

ES Cocina a gas de 4 fuegos vivos, horno a gas GN 2/1

- 4 quemadores (1x 10 kW en 3x 6 kW).
- Horno GN 2/1, dim. 575x700xh300 mm (8,5 kW).





FULL 10 KW
OVEN GN 2/1



G22/4BF8PW-N

5 475,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 41710

IT Cucina a gas 4 fuochi aperti, forno a gas GN 2/1 "POWERFUL"

- 4 bruciatori (4x 10 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (8,5 kW).

EN Cooker 4 burners, gas oven GN 2/1 "POWERFUL"

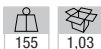
- 4 burners (4x 10 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8.5 kW).

ES Cocina a gas de 4 fuegos vivos, horno a gas GN 2/1 "POWERFUL"

- 4 quemadores (4x 10 kW).
- Horno GN 2/1, dim. 575x700xh300 mm (8,5 kW).



OVEN GN 2/1



G22/4BFE8-N

5 419,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 6 / kcal/h : 31390 400/3N 50-60Hz

IT Cucina a gas 4 fuochi aperti, forno elettrico GN 2/1-

- 4 bruciatori (1x 10 kW e 3x 6 kW).
- Forno elettrico GN 2/1 575x700xh300 mm (8,5 kW).

EN Cooker 4 burners, electric oven GN 2/1-

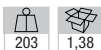
- 4 burners (1x 10 kW and 3x 6 kW).
- Electric oven GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8,5 kW).

ES Cocina a gas de 4 fuegos vivos, horno eléctrico GN 2/1-

- 4 quemadores (1x 10 kW en 3x 6 kW).
- horno eléctrico GN 2/1, dim. 575x700xh300 mm (8,5 kW).



OVEN GN 2/1



G22/6BFA12-N

6 561,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 45150

IT Cucina 6 fuochi aperti, forno a gas GN 2/1, armadio neutro

- 6 bruciatori (2x 10 kW e 4x 6 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (8,5 kW).
- Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 350x730xh530 mm.

EN Cooker 6 burners, gas oven GN 2/1, neutral cupboard

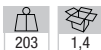
- 4 burners (2x 10 kW and 4x 6 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8.5 kW).
- Neutral cupboard GN 1/1, dimensions 350x730xh530 mm.

ES Cocina a gas de 6 fuegos vivos, horno a gas GN 2/1, armario neutro

- 6 quemadores (2x 10 kW y 4x 6 kW).
- Horno GN 2/1, dim. 575x700xh300 mm (8,5 kW).
- Armario neutro GN 1/1, dim. 350x730xh530 mm.



FULL 10 KW
OVEN GN 2/1



G22/6BFA12PW-N

6 416,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 58910

IT Cucina 6 fuochi (Power) + forno a gas GN 2/1, armadio neutro

- 6 bruciatori (6x 10 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (8,5 kW).
- Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 330x640xh380 mm.

EN Cooker 6 burners (Power) + gas oven GN 2/1, neutral cupboard

- 6 burners (6x 10 kW).
- GN 2/1 oven, dimensions 540x650xh300 mm (8.5 kW).
- Neutral cupboard GN 1/1, dimensions 330x640xh380 mm.

ES Cocina a gas de 6 fuegos (Power) + horno a gas GN 2/1, armario neutro

- 6 quemadores (6x 10 kW).
- Horno GN 2/1, dim. 540x650xh300 mm (8,5 kW).
- Armario neutro GN 1/1, dim. 330x640xh380 mm.





OVENS 2X GN 2/1



G22/8BF16-N

9 106,00 EUR

mm : 1600x900xh850/920

kcal/h : 62780

Ⓣ **Cucina a gas 8 fuochi aperti, 2 forni a gas GN 2/1**

- 8 bruciatori (2x 10 kW e 6x 6 kW).
- 2 forni GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (2x 8,5 kW).

Ⓡ **Cooker 8 burners, 2 gas ovens GN 2/1**

- 8 burners (2x 10 kW and 6x 6 kW).
- 2 ovens GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (2x 8.5 kW).

Ⓢ **Cocina a gas de 8 fuegos vivos, 2 hornos a gas GN 2/1**

- 8 quemadores (2x 10 kW en 6x 6 kW).
- 2 hornos GN 2/1, dim. 575x700xh300 mm (2x 8,5 kW).



TECHNOLOGY

Flower Flame

HEAD
TO
HEAD

BACK
TO
BACK



Marketing **Strategy**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.

SINCE 1985



TOP
20/10



OVEN
GN 2/1

IT Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm) con vasca di raccolta liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in ghisa, struttura amovibile, porta a doppio pareti isolate, cerniera a molla contrabalanzata, impugnatura inox.
- Bruciatori e corone in ottone, tecnologia "Flower Flame", regolazione con una valvola gas. Griglie in ghisa smaltata (450x350 mm).
- Tuttapietra in ghisa (30 mm) con anello centrale amovibile, riscaldamento gas per un bruciatore centrale. Camera di combustione isolata. Regolazione per una valvola gas.
- Forno a gas, riscaldamento per bruciatori inox a fiamma stabilizzata, da 120°C a 280°C, in dotazione 1 griglia.

EN Gas cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm) with liquids catching basin, adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".
- Oven in stainless steel AISI 430, rounded angles, bottom in cast iron, removable support, door with double isolated walls, hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Crowned brass burners, "Flower Flame" technology, regulation through gas tap. Enamelled cast iron grids (450x350 mm).
- Cooking hob in cast iron (30 mm) with removable central ring, heating through central burner. Burning room isolated. Regulation through gas tap.
- Gas oven, heating through stainless steel burners with stabilized flame, regulation from 120°C to 280°C, standard included 1 grid.

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (20/10 mm) con caja colectora en estanco, pies regulables en inox de (150/200 mm), estanquidad de agua "IPX5".
- Horno en acero inox. AISI 430, ángulos redondeados, solera en hierro, estructuras amovibles, puertas a doble paredes aisladas, bisagras en resorte contrabalanceadas, picaporte en inox.
- Quemadores y coronas en latón a muy alto rendimiento, tecnología "Power Flame", regulación por una válvula a gas. Rejillas en fundición esmaltada (450x350 mm.).
- Plancha incandescente en hierro (30 mm) con anillo central amovible, calefacción a gas por un quemador central. Cámara de combustión aislada.
- Horno a gas, calefacción por quemadores en inox. con flama autorreguladora, de 120°C a 280°C, en dotación 1 rejilla.



G22/T8T-N

3 015,00 EUR

mm : 800x900xh250/320

kcal/h : 9030

IT Tuttapietra -TOP-

- Tuttapietra, dimensioni 800x700 mm (10,5 kW).

EN Gas cooking hob -TOP-

- Cooking hob, dimensions 800x700 mm (10.5 kW).

ES Cocina de plancha a gas -TOP-

- Placa incandescente, dim. 800x700 mm (10,5 kW).





OVEN GN 2/1



G22/TF8-N

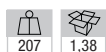
5 209,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 16340

- IT Cucina tuttapiestra a gas, forno a gas**
 - Tuttapiestra, dimensioni 800x700 mm (10,5 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (8,5 kW).
- EN Cooker with gas cooking hob, on gas oven**
 - Cooking hob, dimensions 800x700 mm (10.5 kW).
 - Oven GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (8.5 kW).
- ES Hornilla de plancha de gas, sobre horno de gas**
 - Dim. de la placa 800x700 mm (10,5 kW).
 - Horno GN 2/1, dim. 575x700xh300 mm (8,5 kW).



OVEN GN 2/1



G22/T2BFA12-N

7 004,00 EUR

mm : 1200x900xh850/920 kcal/h : 30100

- IT Cucina tuttapiestra, 2 fuochi aperti, forno a gas**
 - 2 bruciatori (1x 6 kW et 1x 10 kW).
 - Tuttapiestra : 800x700 mm (10,5 kW).
 - Forno GN 2/1: 575x700xh300 mm (8,5 kW).
 - Armadio neutro GN 1/1: 350x730xh530 mm.
- EN Cooker, cooking hob, 2 burners, gas oven**
 - 2 burners (1x 6 kW and 1x 10 kW).
 - Cooking hob: 800x700 mm (10.5 kW).
 - Oven GN 2/1: 575x700xh300 mm (8.5 kW).
 - Neutral cupboard GN 1/1: 350x730xh530 mm.
- ES Cocina a gas de placa incandescente, 2 fuegos, horno a gas**
 - 2 quemadores (1x 6 kW et 1x 10 kW).
 - Plancha: 800x700 mm (10,5 kW).
 - Horno GN 2/1: 575x700xh300 mm (8,5 kW).
 - Armario neutro GN 1/1: 350x730xh530 mm.



IT Una potenza e una precisione nella regolazione mai raggiunte!
Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).

EN Power and precision that's never been attained!
Exclusive concept, allowing the burner's flame to adjust itself automatically to the diameter of the cooking pans (10 to 40 cm).

ES Una potencia e una precisión nella regolazione mai raggiunte!
Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).

TECHNOLOGY
Flower Flame





**TOP
20/10**



**OVEN
GN 2/1**



VITROCERAMIC



IT Fornelli elettrici

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" stampato (20/10 mm) con vasca di raccolta liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in ghisa, struttura amovibile, porta a doppio pareti isolate, cerniera a molla contrabalanzata, impugnatura inox.
- Piastre quadrate in ghisa, 300x300 mm, bordo di tenuta in acciaio inox. Regolazione per commutatore a 7 posizioni.
- Vetrocera mica (6mm), con focolari radianti diametro 300 mm, messa in temperatura rapida, regolatore di energia graduato per ogni focolare.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 110°C a 285°C, in dotazione 1 griglia.

EN Electric cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm) with liquids catching basin, adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".
- Oven in stainless steel AISI 430, rounded angles, bottom in cast iron, removable support, door with double isolated walls, hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Square cooking hobs made of cast iron, 300x300 mm, stainless steel closing borders. Regulation switch with 7 positions.
- Vitrocera mics cooking field (6 mm), diameter Ø 300 mm, setting quick temperature, regulation with energy switch, one per cooking field.
- Electric oven, heating through resistances in stainless steel, places in the vault and under the bottom. ON/OFF switch. Regulation from 110°C to 285°C, standard included 1 grid.

ES Hornil eléctricas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" estampado (20/10 mm) con caja colectora en estanco, pies regulables en inox de (150/200 mm), estanquidad de agua "IPX5".
- Horno en acero inox. AISI 430, ángulos redondeados, solera en hierro, estructuras amovibles, puertas a doble paredes aisladas, bisagras en resorte contrabalanceadas, picaporte en inox.
- Placas cuadradas en hierro, 300x300 mm, con un borde estanco en acero inox. Regulación conmutador de 7 posiciones.
- Vitrocera mica, (6 mm), con placas radiantes de diámetro 300 mm, calentamiento rápido, regulador de energía graduado para cada placa.
- Horno eléctrico, calefacción por resistencias en inox. situadas en la vobeda y debajo la solera. Interruptor ON/OFF, regulación de 110°C hasta 285°C, en dotación 1 rejilla.

E22/2PQ4T-N

2 379,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

kW : 8

400/3N 50-60Hz

IT Cucina 2 piastre elettriche -TOP-

- 2 piastre indipendenti (2x 4 kW).

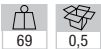
EN Electric cooker, 2 cooking hobs -TOP-

- 2 separate cooking hobs (2x 4 kW).

ES Cocina de 2 placas eléctricas -TOP-

- 2 placas independientes (2x 4 kW).





E22/4PQ8T-N

3 953,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kW : 16 400/3N 50-60Hz

IT **Cucina 4 piastre elettriche -TOP-**
- 4 piastre indipendenti (4x 4 kW).

EN **Electric cooker, 4 cooking hobs -TOP-**
- 4 separated cooking hobs (4x 4 kW).

ES **Cocina de 4 placas eléctricas -TOP-**
- 4 placas independientes (4x 4 kW).



OVEN GN 2/1

E22/4PQF8-N

6 521,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 22 400/3N 50-60Hz

IT **Cucina 4 piastre elettriche, forno elettrico**
- 4 piastre indipendenti (4x 4 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (6 kW).

EN **Electric cooker, 4 cooking hobs, electric oven**
- 4 separated cooking hobs (4x 4 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (6 kW).

ES **Hornilla de 4 placas eléctricas, horno eléctrico**
- 4 placas independientes (4x 4 kW).
- Horno GN 2/1, dim. 575x700xh300 mm (6 kW).



VITROCERAMIC

E22/2VC4T-N

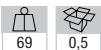
3 189,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kW : 6,8 400/3N 50-60Hz

IT **Cucina elettrica vitroceramica 2 zone -TOP-**
- 2 focolari Ø 300 mm indipendenti (2x 3,4 kW).

EN **Electric vitroceramics cooker, 2 fields -TOP-**
- 2 separated cooking fields Ø 300 mm (2x 3.4 kW).

ES **Cocina eléctrica en vitrocerámica 2 zonas -TOP-**
- 2 placas Ø 300 mm individuales (2x 3,4 kW)



VITROCERAMIC

E22/4VC8T-N

5 187,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kW : 13,6 400/3N 50-60Hz

IT **Cucina elettrica vitroceramica 4 zone -TOP-**
- 4 piastre indipendenti (4x 4 kW).

EN **Electric vitroceramics, 4 cooking fields -TOP-**
- 4 separated cooking fields Ø 300 mm (4x 4 kW).

ES **Cocina eléctrica en vitrocerámica 4 zonas -TOP-**
- 4 placas Ø 300 mm individuales (4x 4 kW).





ADVANTAGE

(IT) - Rispettoso dell'ambiente e con una tecnologia molto efficiente - 50% di risparmio energetico. - 25% più veloce del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi). - Nessuna emissione di calore, nessun rischio di ustioni, piano di cottura freddo. - 90% dell'energia utilizzata, ripristinata in potenza reale - Facile manutenzione.

(EN) - Ecological Technology and by far the most efficient. - 50% savings in energy consumption. - 25% faster than gas (0 to 100°C in 10 seconds). - No heat emission, no risk of burns, cold cooking surface. - 90% of the energy used, re-stored full power. - Easy to maintenance.

(ES) - Tecnología ecológica y de lejos más perfecta - el 50 % de economía en gasto energético. - El 25 % más rápido que el gas (0 a 100°C en 10 segundos). - Ningún emission de calor, ningún riesgo de quemaduras, superficie de cocción fría. - El 90 % de la energía utilizada, restituida en potencia efectiva - Facilitado por mantenimiento.

(IT) Fornelli a induzione

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" stampato (20/10), piedini di collocamento a livello, impermeabilità all'acqua "IPX5".

Placche ad induzione in vetroceramica, 6 mm. Diametro della zona 280 mm, regolatore di energia.

Principio dell'induzione: Il caldo è prodotto direttamente da un campo magnetico dentro al recipiente, questi campi sono creati elettronicamente, non c'è elemento riscaldante, ciò che gli conferisce una grande sicurezza. La cottura si effettua praticamente senza nessuna perdita di calore; è la tecnologia più economica, il ritiro del recipiente basta a fermare la cottura. Tre fenomeni fisici sono dunque successivamente messi in gioco: A, Il trasferimento di energia dell'induttore al recipiente per via elettromagnetica. B, La trasformazione dell'energia elettrica in calore nel recipiente per effetto Joule. C, La trasmissione del caldo del recipiente all'alimento per conduzione termica. NB accetta ogni recipiente in lamiera smaltata, fusione o acciaio inossidabile, munito della sigla "Induzione".

(EN) Induction cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".

- Vitroceramics induction plates (6 mm), diameter of the cooking zone 280 mm, energy regulator.

- Principle of INDUCTION: Heat is generated directly by a magnetic field inside the container, this field is created electronically, there is no heating element, which makes it very safe. Cooking is virtually no loss of heat; it is the most cost-effective technology, the removal of the container is sufficient to stop the cooking process. Three physical phenomena are thus successively involved: A) The transfer of energy from the inductor to the container electromagnetically. B) The transformation of the electrical energy into heat in the container by Joule effect. C) The heat transfer of the food container by thermal conduction. NB accept all container enamel steel, cast iron or stainless steel, bearing the initials "INDUCTION".

(ES) Cocinas a inducción

- Realización de acero inoxidable AISI 304, "Top" estampado (20/10), gatos de postura a nivel, impermeabilidad al agua "IPX5".

Placas de inducción en vitrocerámica (6 mm). Diámetro del fogón 280 mm, regulador de energía.

Principio de la INDUCCIÓN: el calor es producido por un campo magnético directamente dentro del recipiente, esto campos es creado electrónicamente, no hay elemento calentante, lo que le confiere una gran seguridad. La cocción prácticamente se efectúa sin ninguna pérdida de calor; es la tecnología más económica, la retirada del recipiente basta con parar la cocción. Tres fenómenos físicos pues son puestos en juego sucesivamente: A) La transferencia de energía del inductor al recipiente por vía electromagnética. B) La transformación de la energía eléctrica en calor en el recipiente por efecto Joule. C) La transmisión del calor del recipiente al alimento por conducción térmica. NB aceptan todo recipiente en chapa salpicada, fundición o acero inoxidable, provistos de la sigla "INDUCCIÓN".



INDUCTION



E22/2ID4T-N

8 087,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

kW : 10

400/3N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica 2 zone a induzione -TOP-

- 2 focolari indipendenti (2x 5 kW).

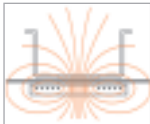
(EN) Electric cooker with 2 induction cooking zones -TOP-

- 2 separated cooking zones (2x 5 kW).

(ES) Cocina eléctrica de 2 placas a inducción -TOP-

- 2 placas independientes (2x 5 kW).





INDUCTION



E22/4ID8T-N

14 915,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kW : 20 400/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica 4 focolari a induzione -TOP-
- 4 focolari indipendenti (4x 5 kW).

EN Electric cooker with 4 induction cooking zones -TOP-
- 4 separated cooking zones (4x 5 kW).

ES Cocina eléctrica de 4 placas a induccion -TOP-
- 4 placas independientes (4x 5 kW).



TOP
20/10



SOLID
TOP

IT Piastra elettrica "Solid Top"

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top stampato", 20/10 mm, piedini regolabili
- Piano di cottura, impermeabilità all'acqua.
- Placca, 15 mm)en acciaio "thermo-diffusore", riscaldamento per le resistenze posizionate sotto.
- Camera di combustione isolata termicamente per la lana di vetro.
- Regolazione per commutatore a 8 posizioni, ogni focolare, con lampada testimone,

EN Electric cooking hob "Solid Top"

- Manufactured in stainless steel AISI 304 "stamped top" (20/10mm), adjustable feet.
- Cooking surface, watertight.
- Plate (15mm) in steel "thermo-diffuser", heating resistors in the bottom set automatically.
- Combustion chamber thermally insulated with glass wool.
- Control via control switch with 8 positions (for each zone), with indicator light.

ES Placa lisa electrica "Solid Top"

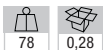
- Realización de acero inoxidable AISI 304, " Top estampado " (20/10 mm), gatos regulables
- Placa de cocina, impermeabilidad al agua.
- Placa (15 mm) de acero "thermo-difusor", calefacción por resistencias situados abajo.
- Cámara de combustión aislada térmicamente por lana de vidrio.
- Regulación por conmutador a 8 posiciones (cada fogón), con piloto

ADVANTAGE

- IT - Focolari distinti, T° (+ / -) 80 fino a 400°C, ideale per cuocere a fuoco lento. - Mantenimento in funzione, anche senza recipiente. - Permettendo di cuocere in "simultanea" su stufe, casseruole.... delle differenti taglie, trasferimento agevole, finito con gli sforzi, più bisogno di sollevare!!
- EN - Different zones, T° (+/-) 80 to 400°C, ideal for simmering. - Maintenance in function, even without recipient. - That cooking "simultaneous" allows for pans, pots of several sizes, easy transfer, done with efforts, done with raising!!
- ES - Fogones distintos, T° (+/-) 80 tiene 400°C, ideal para cocer a fuego lento. - Mantenimiento en funcionamiento, hasta sin recipiente) - Permite de cocinar en "simultáneo" sobre estufas, cacerolas, diferentes tallas, transferencia fácil, acabado los esfuerzos, más necesidad de levantar!!



SOLID TOP



E22/ST4T-N

3 830,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kW : 7 400/3N 50-60Hz

IT Piastra elettrica "1/2 modulo" top
- Placca, 360x715 mm, con 2 focolari (2x 3,5 kW)

EN Electric cooking hob "1/2 MODULE" -TOP-
- Plate (360x715 mm), with 2 cooking zones (2x 3,5kW)

ES Placa lisa electrica "1/2 modulo" top
- Placa (360x715 mm), con 2 fogones (2x 3,5 kW)




**TOP
20/10**

(IT) Piastra di cottura elettrica

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI304. "Top" imbottito (20/10), piedi inox regolabili, impermeabilità all'acqua IPX5."
- Piastra di cottura inclinata in acciaio trattato spazzolato (per uso alimentare, secondo gli standard Moka) ad alta conducibilità termica, realizzata in un unico pezzo con il TOP stesso, igiene garantita al 100%. Cassetto di recupero del succo di cottura
- Riscaldamento elettrico per resistenze inox, messe sotto la piastra. Regolazione da 120°C a 280°C, termostato di sicurezza.

(EN) Electric cooking plates

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10th), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Inclined cooking plate in brushed treated steel (food grade, according to Moka norms) with high thermal conductivity, made in one piece with the TOP itself, 100% hygiene guaranteed. Drawer for the recovery of the cooking juice.
- Electric heating, through stainless steel resistances, situated under the plate. Regulation from 120°C to 280°C, security thermostat.

(ES) Placas de cocción eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), pies regulables, estanquidad de agua "IPX5".
- Placa de cocción inclinada de acero tratado y cepillado (de calidad alimentaria, según las normas Moka) con alta conductividad térmica, fabricada en una sola pieza con el propio TOP, higiene garantizada al 100%. Gaveta de recuperación de materias grasas
- Calefacción eléctrica por resistencias en inox., situadas debajo de la placa. Regulación de 120°C a 280°C, termostato de seguridad.


CHROME
(IT) Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

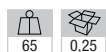
- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

(EN) The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

- guarantees you:
- 1 - Hygienic cooking.
 - 2 - Easy maintenance.
 - 3 - Less heat radiance towards the user.

(ES) El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

- os garantiza:
- 1 - Higiene irrepochable.
 - 2 - Facilidad del mantenimiento.
 - 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

ADVANTAGE

CHROME
E22/PL4T-NE
2 689,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

kW : 7,5

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, liscia -TOP-

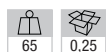
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x700 mm, 23,10 dm2.

(EN) Flat electric cooking plate -TOP-

- Cooking surface 330x700 mm, 23,10 dm2.

(ES) Placa de cocción eléctrica, lisa -TOP-

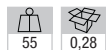
- Superficie de cocción 330x700 mm, 23,10 dm2.


E22/PLCD4T-N
3 236,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

kW : 7,5

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, liscia, cromo duro -TOP-
(EN) Flat electric cooking plate, hard chrome -TOP-
(ES) Placa de cocción eléctrica, lisa, cromo duro -TOP-




E22/PR4T-NE

2 723,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kW : 7,5 400/3N 50-60Hz

- IT** Piastra di cottura elettrica, scanalata -TOP-
- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x700 mm, 23.10 dm2.
- EN** Ribbed electric cooking plate -TOP-
- Cooking surface 330x700 mm, 23.10 dm2.
- ES** Placa de cocción eléctrica, ranurada -TOP-
- Superficie de cocción 330x700 mm, 23.10 dm2.

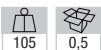


E22/PL8T-NE

4 018,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kW : 15 400/3N 50-60Hz

- IT** Piastra di cottura elettrica, liscia -TOP-
- Superficie di cottura 730x700 mm, 51.10 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN** Flat electric cooking plate -TOP-
- Cooking surface 730x700 mm, 51.10 dm2.
- 2 separated cooking zones.
- ES** Placa de cocción eléctrica, lisa -TOP-
- Superficie de cocción 730x700 mm, 51.10 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.



CHROME

E22/PLCD8T-N

4 781,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kW : 15 400/3N 50-60Hz

- IT** Piastra di cottura elettrica, liscia, cromo duro -TOP-
- EN** Flat electric cooking plate, hard chrome -TOP-
- ES** Placa de cocción eléctrica, lisa, cromo duro -TOP-



E22/PM8T-NE

4 080,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kW : 15 400/3N 50-60Hz

- IT** Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia 1/3 scanalata -TOP-
- Superficie di cottura 730x700, 51.10 dm2
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN** Electric cooking plate, 2/3 flat and 1/3 ribbed -TOP-
- Cooking surface 730x700, 51.10 dm2
- 2 separated cooking zones.
- ES** Placa de cocción eléctrica, 2/3 lisa y 1/3 ranurada -TOP-
- Superficie de cocción 730x700, 51.10 dm2
- 2 zonas de cocción independientes.



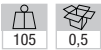
CHROME

E22/PMCD8T-N

4 936,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kW : 15 400/3N 50-60Hz

- IT** Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia 1/3 scanalata, cromo duro -TOP-
- EN** Electric cooking plate, 2/3 flat and 1/3 ribbed, hard chromed -TOP-
- ES** Placa de cocción eléctrica, 2/3 lisa y 1/3 ranurada, cromo duro -TOP-





**TOP
20/10**



IT Piastra di cottura a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI304. "Top" imbottito (20/10), piedi regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Piastra d'acciaio trattata con spazzole (di grado alimentare, secondo gli standard Moka) ad alta conducibilità termica, realizzata in un unico pezzo con il TOP stesso, igiene garantita al 100%. Cassetto di recupero del succo di cottura.
- Riscaldamento gas, per bruciatori (4 rampe per 1/2 modulo) in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata.
- Regolazione da 210°C a 420°C (versione cromo, regolazione da 90°C a 270°C).

EN Gas cooking plates

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10th), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Brushed treated steel plate (food grade, according to Moka norms) with high thermal conductivity, made in one piece with the TOP itself, 100% hygiene guaranteed. Drawer for the recovery of the cooking juice.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame (4 burners per 1/2 element)
- Regulation from 210°C to 420°C (chrome version, regulation from 90°C to 270°C).

ES Placas de cocción a gas

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), pies regulables, estanquidad de agua "IPX5".
- Placa de acero tratada y cepillada (grado alimenticio, según normas Moka) con alta conductividad térmica, hecha en una sola pieza con el propio TOP, higiene 100% garantizada. Gaveta de recuperación de materias grasas.
- Calefacción a gas por quemadores (4 rampas por 1/2 modulo) en inox. con llama estabilizada.
- Regulación de 210°C a 420°C (versión cromo, regulación desde 90°C hasta 270°C).



CHROME

IT Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

- 1 - Igiene impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

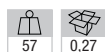
EN The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

- guarantees you:
- 1 - Hygienic cooking.
 - 2 - Easy maintenance.
 - 3 - Less heat radiance towards the user.

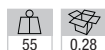
ES El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

- os garantiza:
- 1 - Higiene irrepochable.
 - 2 - Facilidad del mantenimiento.
 - 3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

ADVANTAGE



**CHROME
THERMOSTATIC TAP**



G22/PL4T-NE

2 932,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kcal/h : 8600

IT Piastra di cottura a gas, liscia -TOP-

- Superficie di cottura 330x700 mm, 23.10 dm2.

EN Flat gas cooking plate -TOP-

- Cooking surface 330x700 mm, 23.10 dm2.

ES Placa de cocción a gas, lisa -TOP-

- Superficie de cocción 330x700 mm, 23.10 dm2.



G22/PLCD4T-N

3 495,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kcal/h : 8600

IT Piastra di cottura a gas, liscia, cromo duro -TOP-

EN Flat gas cooking plate, hard chrome -TOP-

ES Placa de cocción a gas, lisa, cromo duro -TOP-



G22/PR4T-NE

3 011,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kcal/h : 8600

- IT Piastra di cottura a gas, scanalata -TOP-**
- Superficie di cottura 330x700 mm, 23.10 dm2.
- EN Ribbed gas cooking plate -TOP-**
- Cooking surface 330x700 mm, 23.10 dm2.
- ES Placa de cocción a gas, ranurada -TOP-**
- Superficie de cocción 330x700 mm, 23.10 dm2.

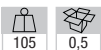


G22/PL8T-NE

4 487,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kcal/h : 17200

- IT Piastra di cottura a gas, liscia -TOP-**
- Superficie di cottura 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN Flat electric cooking plate -TOP-**
- Cooking surface 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 independent cooking areas.
- ES Placa de cocción a gas, lisa -TOP-**
- Superficie de cocción 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.



CHROME
THERMOSTATIC TAP

G22/PLCD8T-N

5 091,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kcal/h : 17200

- IT Piastra di cottura a gas, liscia, cromo duro -TOP-**
- EN Flat electric cooking plate, hard chrome -TOP-**
- ES Placa de cocción a gas, lisa, cromo duro -TOP-**

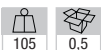


G22/PM8T-NE

4 592,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kcal/h : 17200

- IT Plancia di cottura a gas, 2/3 liscia 1/3 scanalata -TOP-**
- Superficie di cottura 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 zone di cottura indipendenti.
- EN Gas cooking plate, 2/3 flat and 1/3 ribbed -TOP-**
- Cooking surface 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 independent cooking areas.
- ES Placa de cocción a gas, 2/3 lisa y 1/3 ranurada -TOP-**
- Superficie de cocción 730x700 mm, 51,10 dm2.
- 2 zonas de cocción independientes.



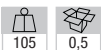
CHROME
THERMOSTATIC TAP

G22/PMCD8T-N

5 197,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kcal/h : 17200

- IT Plancia di cottura a gas, 2/3 liscia 1/3 scanalata, cromo duro -TOP-**
- EN Gas cooking plate, 2/3 flat and 1/3 ribbed, hard chrome -TOP-**
- ES Placa de cocción a gas, 2/3 lisa y 1/3 ranurada, cromo duro -TOP-**





TOP
20/10



FR Friggitrici a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, top" imbottito (20/10 mm) con vasca di raccolta liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".

- Vasca imbottita in "Y" con angoli rotondi, dotato di una zona fredda.

Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio. Coperchio in acciaio inox di serie.

- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox a fiamma orizzontale messi sotto la vasca. Regolazione da 120°C a 190°C.

EN Gas fryers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".

- "Y" welded basin of stainless steel AISI 304 with rounded corners, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap. Standard cover executed in stainless steel.

- Gas heating through burners with horizontal flame, placed under the basin. Temperature regulation from 120°C to 190°C.

ES Freidoras a gas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), pies regulables en inox de (150/200 mm), estanquidad de agua "IPX5".

- Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, abastecido de zona fría. Realización en acero inox. AISI 304. Grifo de desagüe (esférico) y recipiente para decantación del aceite. Tapa en inox. de serie.

- Calefacción a gas por quemadores en inox. con llama horizontal situados deajo del recipiente. Regulación de 120°C a 190°C.

ADVANTAGE

FR Vasca imbottita in "Y" con angoli arrotondati, elementi di riscaldamento fuori dalla vasca.

EN Submerged basin -Y-formed, with rounded angle, heating elements outside of the basin.

ES Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, elementos del calentado fuera del recipiente.



TANK "Y"



1000 Kcal/h = 1,16 kW

G22/F15A4-N

4 633,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kcal/h : 12040

FR Friggitrice a gas 1 vasca "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile

- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.

- Quantità d'oli all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.

- 1 cesto in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.

EN Gas fryer 1 basin "Y" 15 liters, external burners, on undercarriage

- Dimensions of the basin 240x380xh505 mm.

- Oil capacity, min 13 lit. max 15 lit.

- 1 chromed basket, dimensions 225x325xh125 mm.

ES Freidora a gas 1 cuba "Y" 15 lit., quemadores exteriores, sobre mueble

- Dimensiones de la cuba 240x380xh505 mm.

- Cantidad de aceite posible a utilizar min. 13 lit. max. 15 lit.

- 1 cesta en acero cromado, dimensiones 225x325xh125 mm.





G22/F23A4-S

5 139,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 18060

FR Friggitrice a gas 1 vasca "Y" 23 litri, bruciatori esterni, su mobile

- Dimensioni della vasca 340x400xh575 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cestelli 1/2 modulo, dimensioni 140x330x150 mm.

EN Gas fryer 1 basin "Y" 23 liters, external burners, on undercarriage

- Dimensions of the basin 340x400xh575 mm.
- Oil capacity, min 21 lit. max 23 lit.
- 2 baskets 1/2 module, dimensions 140x330x150 mm.

ES Freidora a gas 1 cuba "Y" 23 lit., quemadores exteriores, sobre mueble

- Dimensiones de la cuba 340x400xh575 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 baskets 1/2 module, dimensiones 140x330x150 mm.



TANK "Y"



G22/F30A8-N

7 895,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 24080

FR Friggitrice a gas 2 vasche "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile

- Dimensioni del vasche 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesto per vasca in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.

EN Gas fryer 2 basins "Y" 15 liters, external burners, on undercarriage

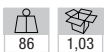
- Dimensions of the basins 240x380xh505 mm.
- Oil capacity, min 13 lit. max 15 lit.
- 1 chromed basket per basin, dimensions 225x325xh125 mm.

ES Freidora a gas 2 cubas "Y" 15 lit., quemadores exteriores, sobre mueble

- Dimensiones de las cubas 240x380xh505 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesta por cuba en acero cromado, dim. 225x325xh125 mm.



TANK "Y"



G22/F46A8-S

8 809,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 36115

FR Friggitrice a gas 2 vasche "Y" 23 litri, bruciatori esterni, su mobile

- Dimensioni del vasche 340x400xh575 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cestelli 1/2 modulo per serbatoio, dimensioni 140x330xh150 mm.

EN Gas fryer 2 basins "Y" 23 liters, external burners, on undercarriage

- Dimensions of the basins 340x400xh575 mm.
- Oil capacity, min 21 lit. max 23 lit.
- 2 baskets 1/2 module per tank, dimensions 140x330xh150 mm.

ES Freidora a gas 2 cubas "Y" 23 litros, quemadores exteriores, sobre mueble

- Dimensiones de las cubas 340x400xh575 mm
- Cantidad de aceite posible a utilizar min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cestas 1/2 modulo, dimensiones 140x330xh150 mm..



TANK "Y"



1000 Kcal/h = 1,16 kW


**TOP
20/10**

(IT) Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm). Impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca imbottita in "Y" con angoli arrotondati, dotata di una zona fredda. Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio. Coperchio in acciaio inox di serie.
- Riscaldamento elettrico, per elementi radianti, messi sotto la vasca, regolazione da 105°C a 185°C. Termostato di sicurezza.

(EN) Electric fryers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".
- Welded basin "Y" of stainless steel AISI 304 with rounded corners, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap. Standard cover executed in stainless steel.
- Electric heating through armoured stainless steel resistances, temperature regulation from 105°C to 185°C. Security thermostat.

(ES) Freideras eléctricas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), patas regulables en inox de (150/200 mm), estanquidad de agua "IPX5".
- Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, abastecido de zona fría. Realización en acero inox. AISI 304. Grifo de desagüe (esférico) y recipiente para decantación del aceite. Tapa en inox. de serie.
- Calefacción eléctrica por elementos radiantes situados debajo de la cuba, regulación de 105°C a 185°C. Termostato de seguridad.

ADVANTAGE

(IT) Tino imbottito a "Y" con angoli arrotondati, elementi di scaldo fuori tino.

(EN) Submerged basin -Y-formed, with rounded angle, heating elements outside of the basin.

(ES) Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, elementos del calentado fuera del recipiente.


E22/F15A4-N
4 451,00 EUR

mm : 400x900xh850/920

kW : 10

400/3N 50-60Hz

(IT) Friggitrice elettrica 1 vasca "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile

- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesto in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.

(EN) Electric fryer 1 basin "Y" 15 liters, external burners, on undercarriage

- Dimensions of the basin 240x380xh505 mm.
- Oil capacity, min 13 lit. max 15 lit.
- 1 chromed basket, dimensions 225x325xh125 mm.

(ES) Freidera eléctrica 1 cuba "Y" 15 litros, quemadores exteriores, sobre mueble

- Dimensiones de la cuba 240x380xh505 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesta en acero inox., dimensiones 225x325xh125 mm.


TANK "Y"


230/3 50-60Hz (+5%)



E22/F23A4-S

5 336,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 18 400/3N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica 1 vasca "Y" 23 litri, bruciatori esterni, su mobile**
- Dimensioni della vasca 340x400xh575 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 21 lit. max. 23 lit.
 - 2 cestelli 1/2 modulo, dimensioni 140x330x150 mm.



- ⓘ **Electric fryer 1 basin "Y" 23 liters, external burners, on undercarriage**
- Dimensions of the basin 340x400xh575 mm.
 - Oil capacity, min 21 lit. max 23 lit.
 - 2 baskets 1/2 module, dimensions 140x330x150 mm.

- ⓘ **Freidera eléctrica 1 cuba "Y" 23 litros, quemadores exteriores, sobre mueble**
- Dimensiones de la cuba 340x400xh575 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min. 21 lit. max. 23 lit.
 - 2 cestas 1/2 modulo, dimensiones 140x330x150 mm.

TANK "Y"



70 0,51



E22/F30A8-N

7 145,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 20 400/3N 50-60Hz

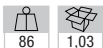
- ⓘ **Friggitrice elettrica 2 vasche "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su mobile**
- Dimensioni del vasche 240x380xh505 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
 - 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.



- ⓘ **Electric fryer 2 basins "Y" 15 liters, external burners, on undercarriage**
- Dimensions of the basins 240x380xh505 mm.
 - Oil capacity, min 13 lit. max 15 lit.
 - 1 chromed basket per basin, dimensions 225x325xh125 mm.

- ⓘ **Freidera eléctrica 2 cubas "Y" 15 litros, quemadores exteriores, sobre mueble**
- Dimensiones de las cubas 240x380xh505 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min. 13 lit. max. 15 lit.
 - 1 cesta en acero cromado por cuba, dim. 225x325xh125 mm.

TANK "Y"



86 1,03



E22/F46A8-S

9 190,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 36 400/3N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica 2 vasche "Y" 23 litri, bruciatori esterni, su mobile**
- Dimensioni del vasche 340x400xh575 mm.
 - Quantità d'olio all'uso, min. 21 lit. max. 23 lit.
 - 2 cestelli 1/2 modulo per vasca, dimensioni 140x330xh150 mm.



- ⓘ **Electric fryer 2 basins "Y" 23 liters, external burners, on undercarriage**
- Dimensions of the basins 340x400xh575 mm.
 - Oil capacity, min 21 lit. max 23 lit.
 - 2 baskets 1/2 module per tank, dimensions 140x330xh150 mm.

- ⓘ **Freidera eléctrica 2 cubas "Y" 23 litros, quemadores exteriores, sobre mueble**
- Dimensiones de las cubas 340x400xh575 mm.
 - Cantidad de aceite posible a utilizar min. 21 lit. max. 23 lit.
 - 2 cestas 1/2 modulo para la bañera, dimensiones 140x330xh150 mm.

TANK "Y"



120 0,95

230/3 50-60Hz (+5%)



**AUTOMATIC
FILTERING**



ADVANTAGE

(IT) Tino imbottito a "Y" con angoli arrotondati, elementi di scaldo fuori tino. Filtraggio automatico dell'olio, risultato, durata di vita aumentata del 50%.

(EN) Submerged basin -Y-formed, with rounded angle, heating elements outside of the basin. Automatic filtering of the deep-frying oil which raises the duration of life with 50%...

(ES) Recipiente embutido en "Y" con angulos redondeados, elementos de calentado fuera del recipiente. Filtraje automático del aceite, permitiendo un aumento de el utilizo de el 50%...

(IT) Friggitrici gas & elettriche "DIGIT"

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm). impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Dimensioni della vasca 340x400xh575 mm.
- Quantità d'olio all'utilizzazione, min. 21 lit. max. 23 lit.
- 2 cesti in acciaio cromato, dimensioni 140x320xh150 mm.
- Vasca imbottita in "Y" con angoli arrotondati, dotato di una zona fredda. Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio. Coperchio in acciaio inox di serie.
- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox messi sotto la vasca, regolazione da 120°C a 190°C.
- Riscaldamento elettrico per elementi radianti, messi sotto la vasca, regolazione da 105°C a 185°C.
- Quadro di comando digitale programmabile (5 programmi memorizzabili). Visualizzazione del tempo di cottura, della temperatura. Funzione "Melting Cycle" preriscaldamento lento per i grassi animali o vegetal

(EN) Gas and Electric fryers "DIGIT"

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".
- Dimensions of the basin 340x400xh575 mm.
- Oil capacity, min 21 lit. max 23 lit.
- 2 chromed baskets per basin, dimensions 140x320xh150 mm.
- "Y" welded basin in stainless steel AISI 304 with rounded corners, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap. Cover executed in stainless steel.
- Gas heating through stainless steel burners sited under the tank, regulation from 120°C to 190°C.
- Electric heating through radiant elements placed under the basin, regulation from 105°C to 185°C.
- Control panel, digitally programmable (5 memorable programs). Indication of the cooking time and of the temperature. "Melting Cycle" function, which allows the vegetal and animal fat to heat up slowly.

(ES) Freidoras gas y eléctricas "DIGIT"

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), patas regulables en inox. (150/200 mm), estanquidad de agua IPX5.
- Dimensiones de la cuba: 340x400xh575 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min 21 lit., max 23 lit.
- 2 cestas en acero cromado, dimensiones 140x320xh150 mm.
- Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, con zona fría. Realización en acero inox. AISI 304. Grifo de desagüe (esférica) y recipiente para decantación del aceite, Tapa en inox de serie.
- Calefacción a gas por quemadores en inox situados debajo de cubeta, regulación de la temperatura desde 120°C hasta 190°C.
- Calefacción eléctrica por elementos radiantes, situados debajo la cuba, regulación de 105°C a 185°C.
- Panel de comando digital programador (5 programas memorizables). Fijación del tiempo de cocción, de la temperatura. Función "Melting Cycle" permite un precalentado lento para las grasas animal o vegetal.





AUTOMATIC FILTERING

E22/F23CEA4-S7 390,00 EUR

mm : 400x900xh850/920kW : 18400/3N 50-60Hz

IT

Friggitrice elettrica 1 vasca in "Y" 23 litri, su mobile, "DIGIT"

- Versione di base 5 programmi.

EN

Electric fryer 1 basin in "Y" 23 liters, on undercarriage, "DIGIT"

- Basic version: 5 programs.

ES

Freidora eléctrica 1 cuba en "Y" 23 litros, sobre mueble, "DIGIT"

- Versión de base de 5 programas.

E22/F23CEHA4-S8 822,00 EUR

mm : 400x900xh850/920kW : 18400/3N 50-60Hz

IT

Friggitrice elettrica 1 vasca in "Y" 23 litri, su mobile, "DIGIT"

- Con filtraggio automatico dell'olio.

EN

Electric fryer 1 basin in "Y" 23 liters, on undercarriage, "DIGIT"

- With automatic filtering of the deep-frying oil.

ES

Freidora eléctrica 1 cuba en "Y" 23 litros, sobre mueble, "DIGIT"

- Con filtración automática del aceite.

E22/F23CFSA4-AC11 227,00 EUR

mm : 400x900xh850/920kW : 18400/3N 50-60Hz

IT

Friggitrice elettrica digitale 23 litri S/ARM " Filtraggio olio" + ascensore+auto cook

EN

Digital electric fryer 23 litre tank S/ARM " Oil filtration" + lift+auto cook

ES

Freidora eléctrica digital de 23 litros de cuba S/ARM " Filtro de aceite" + elevador+cocción automática .

AUTOMATIC LIFTING



AUTOMATIC FILTERING

G22/F23CEA4-S7 412,00 EUR

mm : 400x900xh850/920kW : 0,03 / kcal/h : 22360230/1N 50-60Hz

IT

Friggitrice a gas 1 vasca in "Y" 23 litri, su mobile, "DIGIT"

- Versione di base 5 programmi.

EN

Gas fryer 1 basin in "Y" 23 liters, on undercarriage, "DIGIT"

- Basic version 5 programs.

ES

Freidora a gas 1 cuba en "Y" 23 litros, sobre mueble, "DIGIT"

- Versión de base de 5 programas.

G22/F23CEHA4-S9 082,00 EUR

mm : 400x900xh850/920kW : 0,03 / kcal/h : 22360230/1N 50-60Hz

IT

Friggitrice a gas 1 vasca in "Y" 23 litri, su mobile, "DIGIT"

- Con filtraggio automatico dell'olio.

EN

Gas fryer 1 basin in "Y" 23 liters, on undercarriage, "DIGIT"

- With automatic filtering of the deep-frying oil.

ES

Freidora de gas 1 cuba en "Y" 23 litros, sobre mueble, "DIGIT"

- Con filtración automática del aceite.

G22/F23CFSA4-AC11 459,00 EUR

mm : 400x900xh850/920kcal/h : 22355

IT

Friggitrice a gas digitale. serbatoio 23 lt. S/armG. "filtraggio dell'olio" + ascensore+ autocottura

EN

Digital gas fryer. tank 23 lt. S/armG. "Oil filtering" + lift+ auto cook

ES

Freidora digital de gas. depósito de 23 lt. S/armG. "Filtro de aceite" + ascensor+ cocción automática

AUTOMATIC LIFTING





TOP
20/10



GASTRONORM



IT **Bagnomaria elettriche**

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi regolabili. impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 304 dotato di una griglia perforata di fondo e di un tubo di troppo pieno. Per l'alimentazione automatica in acqua, vedere A17/CLWT.
- Riscaldamento elettrico per resistenze corazzate in acciaio inox AISI 304, messe sotto il fondo della vasca. Interruttore ON/OFF, regolazione da 30°C a 90°C.

EN **Electric bain-marie**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs, watertight "IPX5".
- Basin in stainless steel AISI 304, with round angles, with perforated bottom plate and an outlet tube for abundant material. For automatic water connection, see model A17/CLWT.
- Electric heating, through armoured resistances in stainless steel AISI 304, placed straightly under the basin. ON/OFF switch, regulation from 30°C to 90°C.

ES **Baño-Maria eléctricos**

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), pies regulables, estanquidad de agua "IPX5".
- Cuba con ángulos redondeados, en acero inox. AISI 304, con serie de una rejilla perforada de fondo y de un tubo de rebose. Para la alimentación automática en A17/CLWT.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. AISI 304 situadas debajo del fondo de la cubeta. Interruptor ON/OFF, regulación de 30°C a 90°C.



E22/BM8T-N		E22/BM4T-N
1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3
1/3	1/3	1/3



E22/BM4T-N

2 353,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kW : 2,2 230/1N 50-60Hz

IT **Bagnomaria elettrico, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Dimensioni vasca : 350x685xh160 mm, per vasche GN fino a 150mm.
- NB : consegnato senza vasche gastronorm.



EN **Electric bain-marie, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Dimensions of the basin: 350x685xh160 mm, for GN trays till 150 mm.
- NB: delivered without GN trays.

ES **Baño-Maria eléctrico, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Dimensiones de la cuba : 350x685xh160 mm, para recipientes GN hasta 150 mm.
- NB : entrega sin recipientes GN.



E22/BM8T-N

3 310,00 EUR

mm : 800x900xh250/320 kW : 4,4 400/3N 50-60Hz

IT **Bagnomaria elettrico, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Dimensioni vasca: 700x685xh160 mm, per vasche GN fino a 150mm.
- NB : consegnato senza vasche gastronorm.



EN **Electric bain-marie, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Dimensions of the basin: 700x685xh160mm, for GN trays till 150 mm.
- NB: delivered without GN trays.

ES **Baño Maria eléctrico, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-**

- Dimensions of the basin: 700x685xh160mm, for GN trays till 150 mm.
- NB : entrega sin recipientes GN.





IT Bagnomaria a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili. impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 304 dotato di una griglia perforata di fondo e di un tubo di troppo pieno. Per l'alimentazione automatica in acqua, vedere A17/CLWT.
- Riscaldamento gas per bruciatori in acciaio inox AISI 304 a fiamma stabilizzata, regolazione da 30°C a 90°C.

EN Gas bain-marie

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Basin in stainless steel AISI 304, standard equipped with perforated bottom plate and an outlet tube for abundant material. For automatic water connection, see model A17/CLWT.
- Gas heating through stainless steel burners AISI 304 with stabilized flame, temperature regulation from 30°C to 90°C.

ES Baño Maria a gas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), pies regulables, estanquidad de agua "IPX5".
- Cuba con ángulos redondeados, en acero inox. AISI 304, con serie de una rejilla perforada de fondo y de un tubo de reboso. Para la alimentación automática en A17/CLWT.
- Calefacción a gas, por quemadores en acero inox. AISI 304 con llama autorregulada, regulación 30°C en 90°C.



TOP
20/10



GASTRONORM



G22/BM8T-N

1/3	1/3
1/3	1/3
1/3	1/3
1/3	1/3

G22/BM4T-N

1/3
1/3
1/3
1/3

10



G22/BM4T-N

2 811,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kcal/h : 2580

IT Bagnomaria a gas, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Dimensioni vasca: 350x685xh160 mm, per vasche GN fino a 150mm.
- NB: consegnato senza vasche gastronorm.

EN Gas bain-marie, 4 GN1/3 h 150 mm -TOP-

- Dimensions of the basin: 350x685xh160 mm, for GN trays till 150 mm.
- NB: delivered without GN trays.

ES Baño Maria a gas, 4 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Dimensiones de la cuba: 350x685xh160 mm, para recipientes GN hasta 150 mm.
- NB: entrega sin recipientes GN.



G22/BM8T-N

3 273,00 EUR

mm : 800x900xh250/350 kcal/h : 5332

IT Bagnomaria a gas, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Dimensioni vasca: 700x685xh160 mm, per vasche GN fino a 150mm.
- NB: consegnato senza vasche gastronorm.

EN Gas bain-marie, 8 GN 1/3 h 150 mm -TOP-

- Dimensions of the basin: 700x685xh160 mm, for GN trays till 150 mm.
- NB: delivered without GN trays.

ES Baño Maria a gas, 8 GN 1/3 h150 mm -TOP-

- Dimensiones de la cuba: 700x685xh160 mm, para recipientes GN hasta 150 mm.
- NB: entrega sin recipientes GN.





ADVANTAGE

IT Finito le importanti emanazioni di fumo, la vaschetta ad acqua vi permetterà di liberare un vapore per una cottura notevole ed allo stesso tempo di raccogliere i succhi delle cotture, attenuare il fumo!

EN Finished drying, water tray will allow you to generate steam for outstanding baking and both collect juice of cooking, mitigate the smoke.

ES Acabado la desecación, la cuba a agua usted permitirás soltar un vapor para una cocción notable y recoger los jugos de las cocciones, atenuar así el humo!

IT Griglie a gas vapore

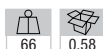
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" stampato, 20/10 mm, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile (frontale e laterale in acciaio inossidabile): Su domanda, impermeabilità all'acqua "IPX5."
- Bordo periferico amovibile in acciaio inossidabile.
- Griglia di cottura in ghisa amovibile, 2 facce, una per la carne, l'altro per pesci, verdure... - Vaschette per acqua inferiore in acciaio inossidabile, doppia funzioni.: 1 raccogliere i succhi delle cotture, 2 liberare dal vapore.
- Riscaldamento gas per bruciatori in acciaio inossidabile AISI 304 a fiamma stabilizzata, 3 griglie 1/2 modulo, protetti per una "calotta" in acciaio inossidabile. Regolazione per valvola gas.

EN Gas vapor grills

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, submerged "top", thickness 15/10th, adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Standard equipped with a removable peripheral border in stainless steel, cooking grill in cast iron, removable, double glazed, one for meat, the other one for fish, vegetables.
- Lower tray for water in stainless steel (double functions): first to collect the juices of cooking, 2nd let off the steam.
- Gas heating through stainless steel burners with stabilized flame (3 tube burners per fi element), protected with cover-up cap in stainless steel. Temperature regulation through thermostatic gas tap.

ES Parrillas a gas vapor

- Realización de acero inoxidable AISI 304, "Top" estampado (20/10 mm), grandes pies regulables en acero inoxidable (frontal y laterales en acero inoxidable: (A petición), impermeabilidad al agua "IPX5".
- Bordo periférico amovible de acero inoxidable.
- rejilla de cocción en fundición amovible, 2 caras, una para la carne, la otra para los peces, las verduras...
- Cuba a agua inferior de acero inoxidable (doble funciones): 1r recoger los jugos de las cocciones, 2o soltar el vapor.
- Calentamiento gas por quemadores de acero inoxidable AISI 304 a llama estabilizada (3 rampas por 1/2 módulo) protegidos por un "gorro" de acero inoxidable. Regulación por valvula gas.



G22/GPLP4-NE

3 222,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 8598

IT Griglia a vapore, griglia in ghisa, su basamento

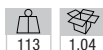
- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 316x640 mm 20,22 dm2.

EN Gas grill, grill in cast iron, on pedestal

- Cooking grill in cast iron, dimensions 316x640 mm 20,22 dm2.

ES Grill de vapor, parrilla de fundición, sobre basamento

- Rejilla de fundición, dimensiones 316x640 mm 20,22 dm2.



G22/GPLP8-NE

4 678,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 17197

IT Griglia a gas, su gambe

- Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 moduli indipendenti.

EN Gas grill, grill in cast iron, on pedestal

- Cooking grill in cast iron, dimensions 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 separated elements.

ES Parrilla a gas, sobre basamento

- Rejilla de fundición, dimensiones 631x640 mm 40,38 dm2.
- 2 modulos independientes.





(IT) Cuocipasta a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, "Top" stampato spessore 20/10, piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150/200 mm, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inossidabile AISI 316, resistente alla corrosione del sale ed al consumo, munito di un troppo pieno per gli amidi. Rubinetto di acqua per il riempimento e la valvola di scarico, a biglia,
- Riscaldamento gas per i bruciatori a fiamma orizzontale, collocata dietro la vasca. Accensione elettronica. Regolazione per valvola gas

(EN) Gas pasta cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".
- Basin with rounded angles, in stainless steel AISI 316, equipped with a catching device for abundant starch. Water tap for filling, (bullet) outlet tap.
- Gas heating through burners with horizontal flame, placed under the basin. Automatic ignition. Regulation through a gas tap.

(ES) Cocedores de pasta a gas

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" estampado espesor (20/10 mm), pies regulables en inox., estanquidad de agua IPX5.
- Cuba con ángulos redondeados, en acero inox. AISI 316, con rebose para los almidones. Grifo de agua por relleno, la valvula de descarga de agua (esférica).
- Calefacción a gas por quemadores con llama horizontal, situados debajo de la cubeta. Aluminado electrónico. Regulación por una valvula a gas.



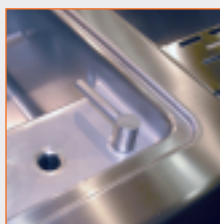
ADVANTAGE

(IT) "Power control" garanzia di potenza, (16,5 kW), e rapidità, pure economizzando dell'energia. Raccordi elettrici non previsti .

(EN) "Power control", which guarantees power (16,5 kW) and speed while saving energy. Submerged basin with heating elements outside of the basin. No electric connection !

(ES) "Power control" garantizando potencia (16,5 kW) y rapidez, ahorrando la energía. ¡ Ninguna conexión eléctrica!

page 224



G22/CPA4-N

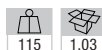
4 640,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kcal/h : 14025

(IT) Cuocipasta a gas, 1 vasca GN 1/1, su mobile (senza cesti)
- Vasca GN 1/1 300x520xh260 mm, capacità 40 litri.

(EN) Gas pasta cooker, 1 basin GN 1/1, on cupboard (without baskets)
- Basin GN 1/1 300x520xh260 mm, capacity 40 liters.

(ES) Cocedor de pasta a gas, 1 cuba GN 1/1, sobre mueble (sin cestas)
- Cuba GN 1/1 300x520xh260 mm, capacidad 40 litros.



G22/CPA8-N

7 702,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 28050

(IT) Cuocipasta a gas, 2 vasche GN 1/1, su mobile (senza cesti)
- 2 vasche GN 1/1 300x520xh260 mm, capacità 40 litri.

(EN) Gas pasta cooker, 2 basins GN 1/1, on cupboard (without baskets)
- 2 basins GN 1/1 300x520xh260 mm, capacity 40 liters.

(ES) Cocedor de pasta a gas, 2 cubas GN 1/1, sobre mueble (sin cestas)
- 2 cubetas GN 1/1 300x520xh260 mm, capacidad 40 litros.





TOP
20/10

POWER
CONTROL

ADVANTAGE

IT "Power control" dispositivo di controllo di energia, garantisce potenza, 10 kW per vasca, e rapidità, pure economizzando dell'energia. - Elementi riscaldanti di tipo infrarosso, arrivo a temperature molto veloce.

EN "Power control" energy control, which guarantees power (10 kW per sink) and speed while saving energy. Submerged basin with rounded angles, heating elements outside of the basin.

ES "Power control" control de energía, garantizando potencia (10 kW por cuba) y rapidez, ahorrando la energía. Cuba estampada con ángulos redondeados, elementos de calefacción fuera de cuba.

IT Cuocipasta elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" stampato, 20/10 mm, piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150/200 mm, impermeabilità all'acqua "IPX5."
- Vasca con angoli arrotondati in acciaio inossidabile AISI 316, munito di un troppo pieno per gli amidi. Rubinetto di acqua per il riempimento, valvola di scarico, a biglia.
- Riscaldamento elettrico per resistenze blindate in acciaio inossidabile 18/10 collocati all'esterno della vasca, regolatore di energia.

EN Electric pasta cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX5".
- Basin with rounded angles, in stainless steel AISI 316, equipped with a catching device for abundant starch. Water tap for filling, (bullet) outlet tap.
- Electric heating, infrared kind, placed on the outside of the basin, energy regulator.

ES Cocedores de pasta eléctricos

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" embutido espesor (20/10 mm), pies regulables en inox., estanquidad de agua IPX5.
- Cuba con ángulos redondeados, en acero inox. AISI 316, con rebose para los almidones. La valvula de descarga de agua (esférica) esta situada en el armario.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. 18/10 situadas al exterior de la cuba, regulador de energía.



page 224



62 0,56

E22/CPA4-N

4 530,00 EUR

mm : 400x900xh850/920 kW : 10 400/3N 50-60Hz

IT Cuocipasta elettrico, 1 vasca GN 1/1, su basamento (senza cesti)

- Vasca GN1/1 300x520xh260 mm, capacità 40 litri.

EN Electric pasta cooker, 1 basin GN 1/1, on cupboard (without baskets)

- Basin GN 1/1 300x520xh260 mm, capacity 40 liters.

ES Cocedor de pasta eléctrico, 1 cuba GN 1/1 sobre mueble (sin cestas)

- Cuba GN 1/1 300x520xh260 mm, capacidad 40 litros.



115 1,03

E22/CPA8-N

7 588,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 20 400/3N 50-60Hz

IT Cuocipasta elettrico, 2 vasche GN 1/1, su mobile (sin cesti)

- 2 Vasche GN 1/1 300x520xh260 mm, capacità 40 litri.

EN Electric pasta cooker, 2 basins GN 1/1, on cupboard (without baskets)

- 2 basins GN1/1 300x520xh260 mm, capacity 40 liters.

ES Cocedor de pasta eléctrico, 2 cubas GN 1/1, sobre mueble (sin cestas)

- 2 cubas GN 1/1 300x520xh260 mm, capacidad 40 litros.





IT Sollevamento automatico dei cestì

- Top superiore stampato, 15/10 mm.
- 3 braccia di sollevamento in acciaio inossidabile.
- Posizionamento destra o sinistro, uno per ogni lato, versione 6 cestì.
- 9 programmi a scelta "memorizzabile" o manuale.
- Grado di protezione all'acqua IPX4.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, 2 piedi acciai inossidabili regolabili, 150/200 mm.

EN Automatic relift of the baskets

- Stamped upper top (15/10 mm).
- 3 stainless steel lifting arms.
- Right or left positioning possibility, or even one on each side (version 6 baskets).
- Choice of 9 "memory" or manual programs.
- Protection degree of water IPX5.
- Designed in stainless steel AIS 304, 2 adjustable stainless steel feets (150-200 mm).

ES Módulo de elevación automático de cestas

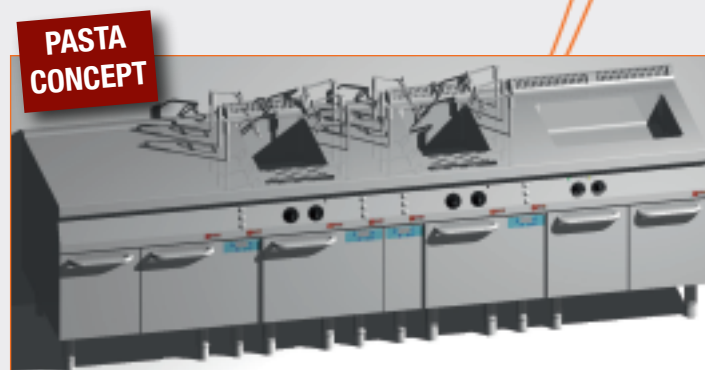
- Top superior estampado (15/10 mm).
- 3 brazos de relevage de acero inoxidable.
- Posicionamiento derecho o izquierdo, incluso uno por cada lado (versión 6 cestas).
- 9 programas a la elección "memorizables" o manual.
- Grado de protección al agua IPX4.
- Realización de acero inoxidable AISI 304, 2 pies acero inoxidable regulables (150/200 mm).

ADVANTAGE

IT Volete diversificare il vostro menù con le succulente paste. Potere servirle velocemente e sempre perfettamente "al dente", ecco per voi il modulo di sollevamento automatico Diamond, grazie ad una scelta di questi 9 programmi, potrete servire delle paste di ogni varietà ed in "simultanea." Meno necessità di personale, la vostra equipe resta lo stessa. PASTA Concept una produttività molto elevata e per di più una redditività crescente.

EN You want to diversify your menu with succulent pasta. Able to serve them quickly and always perfect "al dente", here for you module automatic lift Diamond, thanks to these 9 programs to choose from, you can use any variety of pasta and "simultaneous". No need to staff, your team remains the same. PASTA CONCEPT very high productivity and in addition a very quick payback.

ES Usted desea diversificar su menú con suculentas pastas. Poder servirlos rápidamente y siempre perfectas "al dente", he aquí para usted el módulo de relevage automático Diamond, gracia a estos 9 programas a la elección, usted podrá servir pastas de toda variedad y en "simultáneo". Más necesidad de personal además, su equipo queda lo mismo. PASTA concepto una productividad muy elevada y ademas una rentabilidad muy rápida.



E22/RP9-N

4 547,00 EUR

mm : 200x900xh850/920

kW : 0,2

230/1N 50-60Hz

IT Modulo sollevamento automatico dei cestì (triplo)

EN Module automatic relift of the baskets (triple)

ES Módulo de elevación automático de las cestas (triple)



A22/SM-16-2

261,00 EUR

- IT** Struttura 2 cestì A22/ST-2X16 - modulo E22/RP9-N
- EN** Structure 2 baskets A22/ST-2X16 - module E22/RP9-N
- ES** Estructura 2 cestas A22/ST-2X16 - módulo E22/RP9-N



A22/ST-3X13

426,00 EUR

mm : 275x150xh210

- IT** Set 3 cestelli 40 Lt (3x GN 1/3) per cuocipasta
- EN** Set 3 baskets 40 Lt (3x GN 1/3) for pasta cooker
- ES** Set 3 cestas 40 Lt (3x GN 1/3) cocedor de pasta



A22/ST-2X16

394,00 EUR

mm : 130x130xh215

- IT** Set 2 cestelli cuoci 40 Lt (2x GN 1/6)
- EN** Set 2 baskets cooker 40 Lt (2x GN 1/6)
- ES** Set 2 cestas cocedor 40 Lt (2x GN 1/6)



TOP
20/10

ADVANTAGE

IT Bruciatori posti sotto il fondo del serbatoio, seguono il movimento di inversione, sicurezza al 100%. "DUOMAT", esclusiva di Diamond, distribuzione termica uniforme, igiene al 100% (acciaio inossidabile anticorrosivo).

EN Burners placed under the bottom of the tank, follow the reversal movement, 100% safety. "DUOMAT", exclusive to Diamond, uniform thermal distribution, 100% hygiene (anticorrosive stainless steel).

ES Quemadores puestos abajo de la cuba, siguen el movimiento al momento del basculamento de la cuba, seguridad asegurada al 100%. "DUOMAT", exclusividad Diamond, una distribución térmica muy uniforme, higiene al 100 % (inoxidable anticorrosiva).

IT Brasiere ribaltabili a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, "Top" stampato spessore 20/10, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile (150-200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX5."
- Rubinetto di acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "stampato", cerniere con "molla a torsione" che permette una chiusura ed un'apertura graduale.
- Vasca "Duomat" in acciaio altamente conduttivo. Commutazione tramite dispositivo manuale o "automatico" motorizzato a volantino.
- Riscaldamento gas per bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per regolatore di energia 120 a 300°C,
- Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del funzionamento durante la risalita della vasca di serie.

EN Tumbling gas frying pans

- Made of AISI 304 stainless steel, deep-drawn "top" (20/10 mm), adjustable stainless steel feet (150-200 mm), waterproof "IPX5".
- Water tap for filling the tank.
- Upper cover of the "deep-drawn" tank, hinges with "torsion spring", gradual closing and opening.
- Highly conductive steel "Duomat" tank. Switching by manual or "automatic" hand-wheel motorized device.
- Gas heating by stainless steel burners with stabilized flame, energy regulator 120°C to 300°C.
- Safety device for interrupting operation during the raising of the standard tank.

ES Sartenes basculantes a gas

- Realizado en acero inox AISI 304, "Top" estampado (20/10mm), pies regulables en inox (150-200 mm), estanquidad de agua IPX5.
- Grifo que permite el relleno de agua de la cubeta.
- Tapa superior de la cuba "estampada", bisagras con "resorte de torsión". Cierre y abiertura gradual
- Depósito de acero de alta conductividad "Duomat". Conmutación mediante volante manual o "automático".
- Calefacción a gas, por quemadores en acero inox. con llama autorregulada, regulación mediante regulador de energía 120°C hasta 300°C.
- Dispositivo de seguridad, para la interrupción del funcionamiento durante el levantamiento de la cuba.



TIP-UP

DUOMAT

G22/BM8C-N

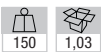
9 946,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 18060 230/1N 50-60Hz

IT Brasiera ribaltabile a gas, vasca "Duomat" 80 litri, su base aperta
- Vasca 730x615xh200 mm, superficie di 45 dm2, basculamento manuale.

EN Tumbling gas frying pan, "Duomat" basin 80 liters, on cupboard
- Basin 730x615xh200 mm, surface 45 dm2, tumbling manual lever.

ES Sartén a gas basculante, cuba "Duomat" 80 litros, sobre mueble
- Cuba 730x615xh200 mm, 45 dm2 de superficie, inclinación manual.



DUOMAT

G22/BA8C-N

11 652,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 18060 230/1N 50-60Hz

IT Brasiera ribaltabile a gas autom., vasca "Duomat" 80 L., su base aperta
- Vasca 730x615xh200 mm, superficie di 45 dm2, basculamento motorizzato.

EN Autom. tumbling gas frying pan, "Duomat" basin 80 L., on cupboard
- Basin 730x615xh200 mm, surface 45 dm2, motorized tumbling.

ES Sartén de gas basculante autom., cuba "Duomat" 80 L., sobre mueble
- Cuba 730x615xh200 mm, superficie 45 dm2, basculamiento motorizado.





EXTRA LARGE
1000 MM



TIP-UP

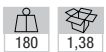
DUOMAT

G22/BM12C-N

11 257,00 EUR

mm : 1000x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 23220 230/1N 50-60Hz

- Ⓜ **Brasiera ribaltabile a gas, vasca "Duomat" 100 litri, su base aperta**
- Vasca 930x640xh200 mm, superficie di 59,5 dm2, basculamento manuale.
- Ⓢ **Tumbling gas frying pan, "Duomat" basin 100 liters, on cupboard**
- Basin 930x640xh200 mm, surface 59,5 dm2, tumbling manual lever.
- Ⓢ **Sartén a gas basculante, cubeta "Duomat" 100 litros, sobre mueble**
- Cuba 930x640xh200 mm, superficie 59,5 dm2, empuje manual.



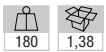
DUOMAT

G22/BA12C-N

12 802,00 EUR

mm : 1000x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 23220 230/1N 50-60Hz

- Ⓜ **Brasiera ribaltabile a gas autom., vasca "Duomat" 100 litri, su base aperta**
- Vasca 930x640xh200 mm, superficie di 59,5 dm2, basculamento motorizzato.
- Ⓢ **Autom. tumbling gas frying pan, "Duomat" basin 100 liters, on cupboard**
- Basin 930x640xh200 mm, surface 59,5 dm2, motorized tumbling.
- Ⓢ **Sartén a gas basculante autom., cubeta "Duomat" 100 litros, sobre mueble**
- Cuba 930x640xh200 mm, superficie 59,5 dm2, basculamiento motorizado.





TOP
20/10

ADVANTAGE

- Bruciatori posti sotto il fondo del serbatoio, seguono il movimento di inversione, sicurezza al 100%. "DUOMAT", esclusiva di Diamond, distribuzione termica uniforme, igiene al 100% (acciaio inossidabile anticorrosivo).
- Burners placed under the bottom of the tank, follow the reversal movement, 100% safety. "DUOMAT", exclusive to Diamond, uniform thermal distribution, 100% hygiene (anticorrosive stainless steel).
- Quemadores puestos abajo de la cuba, siguen el movimiento al momento del basculamento de la cuba, seguridad asegurada al 100%. "DUOMAT", exclusividad Diamond, una distribución térmica muy uniforme, higiene al 100 % (inoxidable anticorrosiva).

- Brasiere elettriche ribaltabili**
 - Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili (150-200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX5."
 - Rubinetto d'acqua che permette il riempimento della vasca.
 - Coperchio superiore della vasca "imbottito", cerniere con "molla a torsione", chiusura ed apertura graduali.
 - Vasca "Duomat" in acciaio ad alta conducibilità termica. Commutazione tramite dispositivo manuale o "automatico" motorizzato a volantino.
 - Riscaldamento elettrico, per resistenze corazzate in acciaio inossidabile, messe sotto la vasca.
 - Regolazione della temperatura da 120 a 300°C.
 - Dispositivo di sicurezza per l'interruzione del funzionamento durante la risalita della vasca di serie.

- Tumbling electric frying pans**
 - Made of AISI 304 stainless steel, deep-drawn "top" (20/10 mm), adjustable stainless steel feet (150-200 mm), waterproof "IPX5".
 - Water tap for filling the tank.
 - Upper cover of the "deep-drawn" tank, hinges with "torsion spring", gradual closing and opening.
 - Highly thermally conductive steel "Duomat" tank. Switching by manual or "auto-matic" handwheel motorized device.
 - Infrared electric heating positioned under the tank, quick heating, regulation from 120 to 300°C.
 - Safety device for interrupting operation during the raising of the standard tank.

- Sartenes eléctricas basculantes**
 - Realizado en acero inox AISI 304, "top" embutido (12/10 mm), pies regulables en inox. (150-200 mm), estanquidad de agua IPX5.
 - Grifo que permite el relleno de agua de la cuba.
 - Tapa superior de la cuba "embutida", bisagras con "resorte de torsión".
 - Cuba en acero a alta conductibilidad "Duomat". Empuje por un volante manual o dispositivo motorizado.
 - Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox., situadas debajo de la cuba. Regulación de 120 a 300°C.
 - Dispositivo de seguridad, para la interrupción del funcionamiento mediante el levantamiento de la cuba.



TIP-UP

DUOMAT

E22/BM8C-N

9 687,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 13 400/3N 50-60Hz

- Brasiera elettrica ribaltabile, vasca "Duomat" 80 litri, su base aperta**
 - Vasca 730x615xh200 mm, superficie di 45 dm2, ribaltimento manuale.
- Tumbling electric frying pan, "Duomat" basin 80 liters, on cupboard**
 - Basin 730x615xh200 mm, surface 45 dm2, tumbling manual.
- Sartén eléctrica basculante, cuba "Duomat" 80 litros, sobre mueble**
 - Cuba 730x615xh200 mm, superficie de 45 dm2, empuje por volante manual.



DUOMAT

E22/BA8C-N

11 439,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 13 400/3N 50-60Hz

- Brasiera elettrica ribaltabile autom., vasca "Duomat" 80 L., su base aperta**
 - Vasca 730x615xh200 mm, superficie di 45 dm2, ribaltimento motorizzato.
- Autom. tumbling electric frying pan, "Duomat" basin 80 L., on cupboard**
 - Basin 730x615xh200 mm, surface 45 dm2, motorized tumbling.
- Sartén eléctrica basculante autom., cuba "Duomat" 80 L., sobre mueble**
 - Cuba 730x615xh200 mm, superficie 45 dm2, empuje motorizado.





EXTRA LARGE
1000 MM



TIP-UP

DUOMAT

E22/BM12C-N

11 115,00 EUR

mm : 1000x900xh850/920 kW : 17 400/3N 50-60Hz

- Ⓜ **Brasiera elettrica ribaltabile, vasca "Duomat" 100 litri, su base aperta**
- Vasca 930x640xh200 mm, superficie di 59.5 dm2, ribaltamento manuale.
- Ⓝ **Tumbling electric frying pan, "Duomat" basin 100 liters, on cupboard**
- Basin 930x640xh200 mm surface 59.5 dm2, tumbling manual.
- Ⓢ **Sartén eléctrica basculante, cuba "Duomat" 100 litros, sobre mueble**
- Cuba 930x640xh200 mm, superficie de 59,5 dm2, empuje por volante manual.



180 1,38

DUOMAT

E22/BA12C-N

12 802,00 EUR

mm : 1000x900xh850/920 kW : 17 400/3N 50-60Hz

- Ⓜ **Brasiera elettrica ribaltabile autom., vasca "Duomat" 100 L., su base aperta**
- Vasca 930x640xh200 mm, superficie di 59.5 dm2, ribaltamento motorizzato.
- Ⓝ **Autom. tumbling electric frying pan, "Duomat" basin 100 L., on cupboard**
- Basin 930x640xh200 mm, surface 59.5 dm2, motorized tumbling.
- Ⓢ **Sartén eléctrica basculante autom., cuba "Duomat" 100 L., sobre mueble**
- Cuba 930x640xh200 mm, superficie 59,5 dm2, empuje motorizado.



180 1,38



TOP
20/10



page 225



IT **Marmitte elettriche**

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili. - Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, dotato di un filtro amovibile. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca. - Copperchio "imbottito", cerniere con "molla di torsione" che permette una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua grazie ad un rubinetto, altro rubinetto (troppo pieno) permette di verificare la fine del riempimento. Controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,5 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete.

EN **Electric kettles**

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150-200 mm), watertight "IPX5". - "Pressed" tank in stainless steel AISI 316. Water tap to fill tank. - "Pressed" lid made out of stainless steel AISI 316 with double walls "reinforced edges".
- Indirect heating, double skin tank, water tap for the filling up, second tap (overflow outlet) to check the end of the filling up. Pressure control of the double skin by a 0.5-bar valve, with manometer.
- Electric heating by immersion elements in the double skin, provided with a regulator of energy, thermostat of safety.

ES **Marmitas eléctricas**

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (12/10 mm), pies regulables en inox. (150-200 mm), estanquidad de agua IPX5. - Recipiente "embutido" realizada en acero inox. AISI 316. Grifo de agua que permite el relleno de la cuba. - Tapa "embutida" realizado en acero inox AISI 316 a doble paredes "bordes reforzados".
- Calefacción indirecta recipiente de doble envoltura, relleno de agua por un grifo, un segundo haciendo función de rebose, permite verificar el acabado del relleno. Control de la presión de la doble envoltura por una válvula de 0,5 bar, con manómetro.
- Calefacción eléctrica por resistencias inmersas en la doble envoltura, proveído de un regulador de energía, termostato de seguridad.



135 1,2

E22/M100I8-N

9 096,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 21,5 400/3N 50-60Hz

- IT **Marmitta elettrica 100 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro vasca 600, profondità 400 mm. Rubinetto di scarico di 2".
- EN **Electric kettle, 100 liters, indirect heating, on cupboard**
- Diameter of the basin 600, depth 400 mm. Outlet tap of 2".
- ES **Marmita eléctrica de 100 litros, calefacción indirecta, sobre mueble**
- Diametro cuba 600, profundidad 400 mm. Grifo de desagüe de 2".



145 1,2

E22/M150I8-N

9 800,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 21,5 400/3N 50-60Hz

- IT **Marmitta elettrica 150 litri, riscaldamento indiretto, su base aperta**
- Diametro vasca 600, profondità 530 mm. Rubinetto di scarico di 2".
- EN **Electric kettle, 150 liters, indirect heating, on cupboard**
- Diameter of the basin 600, depth 530 mm. Outlet tap of 2".
- ES **Marmita eléctrica de 150 litros, calefacción indirecta, sobre mueble**
- Diametro cuba 600, profundidad 530 mm. Grifo de desagüe de 2".



IT Marmitte a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili. - Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 304, dotato di un filtro amovibile. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca. - Copperchio "imbottito", cerniere con "molla di torsione" che permette una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua grazie ad un rubinetto, altro rubinetto (troppo pieno) permette di verificare la fine del riempimento. Controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,5 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento gas con bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per valvola.

EN Gas kettles

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150-200 mm), watertight "IPX5". - "Pressed" tank in stainless steel AISI 316. Water tap to fill tank. - "Pressed" lid made out of stainless steel AISI 316 with double walls "reinforced edges".
- Indirect heating, double skin tank, water tap for the filling up, second tap (overflow outlet) to check the end of the filling up. Pressure control of the double skin by a 0.5-bar valve, with manometer.
- Gas heating through stainless steel burners with static flame, regulation by valve.

ES Marmitas a gas

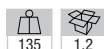
- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (12/10 mm), pies regulables en inox. (150-200 mm), estanquidad de agua IPX5. - Recipiente "embutido" realizada en acero inox. AISI 316. Grifo de agua que permite el relleno de la cuba. - Tapa "embutida" realizado en acero inox AISI 316 a doble paredes "bordes reforzados".
- Calefacción indirecta recipiente de doble envoltura, relleno de agua por un grifo, un segundo haciendo función de rebose, permite verificar el acabado del relleno. Control de la presión de la doble envoltura por una válvula de 0,5 bar, con manómetro.
- Calefacción a gas por quemadores en acero inox a llama estabilizada, regulación por válvula.



TOP 20/10



page 225



G22/M1008-N

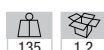
7 320,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 18060 230/1N 50-60Hz

- IT **Marmitta a gas 100 litri, riscaldamento diretto, su base aperta**
- Diametro vasca 600, profondità 400 mm. Rubinetto di scarico di 2".

- EN **Gas kettle 100 liters, direct heating, on cupboard**
- Diameter of the basin 600, depth 400 mm. Outlet tap of 2".

- ES **Marmita a gas de 100 litros, calefacción directa, sobre mueble**
- Diametro cuba 600, profundidad 400 mm. Grifo de desagüe de 2".



G22/M1508-N

8 068,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 20640 230/1N 50-60Hz

- IT **Marmitta a gas 150 litri, riscaldamento diretto, su base aperta**
- Diametro vasca 600, profondità 530 mm. Rubinetto di scarico di 2".

- EN **Gas kettle, 150 liters, direct heating, on cupboard**
- Diameter of the basin 600, depth 530 mm. Outlet tap of 2".

- ES **Marmita a gas de 150 litros, calefacción directa, sobre mueble**
- Diametro cuba 600, profundidad 530 mm. Grifo de desagüe de 2".

G22/M150I8-N

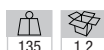
10 943,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 0,25 / kcal/h : 23220 230/1N 50-60Hz

- IT **Marmitta a gas 150 litri, riscaldamento indiretto, su base aperta**

- EN **Gas kettle 150 liters, indirect heating, on cupboard**

- ES **Marmita a gas de 150 litros, calefacción indirecta, sobre mueble**





TOP
20/10

MULTIFUNCTION

ADVANTAGE

IT Ideale per cucinare "a secco" su teglia, padella, brasiera, friggitrice, bagnomaria (GN -100 mm) ..

EN Ideal for "dry" cooking, hob kind, tumbling machine, fryer, bain-marie (GN - 100 mm) ...

ES Ideal para cocciones a "seco" placa eléctrica, saltadora, freidora, baño maría (GN 100 mm)...

IT Brasiera-cucina multifunzione

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "top" imbottito, 20/10 mm, piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150-200 mm. Grado di protezione all'acqua IPX5 - Vasca in acciaio inossidabile AISI 316 "COMPOUND", ad alta conducibilità termica.
- Tappo ed prolunga per scarico, consegnata di serie.
- Riscaldamento elettrico: resistenze blindate in acciaio inossidabile, posizionato sotto alla vasca, regolazione di 120 a 300°C.
- Riscaldamento gas: bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione 100 a 250°C, accensione per piezo-elettrica.
- Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

EN Cooking and tumbling machine multifunction

- Designed in stainless steel AISI304, stamped "top" (20/10 mm), adjustable stainless steel feet (150-200 mm). Protection degree for water IPX5.
- Sink in stainless steel AISI 316 "COMPOUND", with high thermal conductivity.
- Tap and extension for discharge, standard delivered.
- Electric heating : shielded stainless steel resistances, placed under the sink, regulation from 120 to 300°C.
- Gaz heating : stainless steel burners with stabilized flame, regulation from 100° to 250°C, piezo electric ignition.
- Safety devise in case of overheating.

ES Sartene-cocedor multifunciones

- Realización de acero inoxidable AISI 304, "top" estampado (20/10 mm), pies regulables en acero inoxidable (150-200 mm). Grado de protección al agua IPX5
- Cuba de acero inoxidable AISI 316 " COMPOUND " , a alta conductibilidad térmica.
- Corcho y añadido para descarga(, entregado por serie.
- Calefacción eléctrica: resistencias blindadas de acero inoxidable, situadas debajo de la cuba, la regulación de 120 a 300°C.
- Calefacción gas: quemadores de acero inoxidable a llama estabilizada, regulación 100 a 250°C, acención para piezo eléctrico.
- Dispositivo de seguridad en caso de recalentamiento.



E22/SCEA8-N

7 460,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kW : 10 400/3N 50-60Hz

IT Brasiera-cucina elettrica multifunzione, vasca "Compound" 22 litri
- Dimensioni vasca 630x510xh110 mm, superficie di 32,1 dm2.

EN Electric cooking and tumbling machine multifunction, "Compound" tank 22 liters

- Dimensions of the sink 630x510xh110 mm, 32,1 dm2 area.

ES Sartene cocedor eléctrica multifunciones cuba compound 22 litros
- Dimensiones de la cuba 630x510xh110 mm, superficie de 32,1 dm2.



G22/SCGA8-N

7 460,00 EUR

mm : 800x900xh850/920 kcal/h : 12040

IT Brasiera cucina a gas multifunzione, vasca "Compound " 22 litri
- Vasca 630x510xh110 mm, superficie di 32,1 dm2.

EN Gas cooking and tumbling machine multifunction, "Compound" tank 22 liters

- Sink 630x510xh110 mm, 32,1 dm2 area.

ES Sartene-hornilla gas multifunciones cuba compound 22 litros
- Cuba 630x510xh110 mm, superficie de 32,1 dm2.





(IT) Vasca di salatura

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (20/10 mm), piedi inox regolabili. impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca imbottita in acciaio inox AISI 316, angoli arrotondati e doppio fondo perforato. Capacità GN 1/1 h150 mm.
- Riscaldamento elettrico, volta con resistenza in ceramica messa sopra l'apparecchio. Interruttore ON/OFF.

(EN) Salt basin

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Seamless submerged basin in stainless steel AISI 316 with rounded angles and double perforated bottom. Capacity GN 1/1 h150 mm.
- Equipped with a vault placed on top with an integrated ceramic resistance. ON/OFF switch.

(ES) Cubeta de saladura

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), pies regulables, estanquidad de agua IPX5.
- Recipiente embutido en acero inox. AISI 316 con ángulos redondeados, con doble fondo perforado. Capacidad GN 1/1 h150 mm.
- Calefacción eléctrica vobeda con resistencia en ceramica situada debajo del aparato. Interruptor ON/OFF.



E22/SF4T-N

2 161,00 EUR

mm : 400x900xh250/320 kW : 1 230/1N 50-60Hz

(IT) Vasca di salatura elettrica -TOP-

- Dimensioni vasca 306x510xh175 mm.

(EN) Electric salt basin -TOP-

- Dimensions of the basin 306x510xh175 mm.

(ES) Cubeta de saladura eléctrica -TOP-

- Dim. del recipiente 306x510xh175 mm.



N22/PT2T-N

672,00 EUR

mm : 200x900xh250/320

(IT) Elemento neutro di lavoro -TOP-

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi regolabili.

(EN) Neutral working element -TOP-

- Made of 18/10 AISI 304 stainless steel, adjustable cylinders.

(ES) Elemento neutro de trabajo -TOP-

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, pies regulables.



N22/PT4T-N

731,00 EUR

mm : 400x900xh250/320

(IT) Elemento neutro di lavoro -TOP-

(EN) Neutral working element -TOP-

(ES) Elemento neutro de trabajo -TOP-



N22/PT8T-N

1 020,00 EUR

mm : 800x900xh250/320

(IT) Elemento neutro di lavoro -TOP-

(EN) Neutral working element -TOP-

(ES) Elemento neutro de trabajo -TOP-



N22/BA4-N

528,⁰⁰ EUR

mm : 400x773xh600

IT Armadio di supporto aperto 400 mm

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.

EN Open support element 400 mm

- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable legs.

ES Mueble de soporte de 400 mm

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.

N22/BA8-N

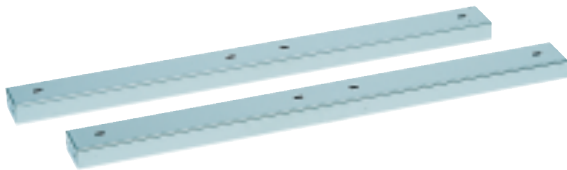
687,⁰⁰ EUR

mm : 800x773xh600

N22/BA12-N

787,⁰⁰ EUR

mm : 1200x773xh600



N22/SP4

402,⁰⁰ EUR

mm : 400x100xh50

IT Supporto a ponte 400 mm

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.

EN Bridge support 400 mm

- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES Soporte a puente 400 mm

- Realización en acero inox. AISI 340.

N22/SP8

510,⁰⁰ EUR

mm : 800x100xh50

N22/SP12

617,⁰⁰ EUR

mm : 1200x100xh50

N22/SP16

805,⁰⁰ EUR

mm : 1600x100xh50

BRIDGE SUPPORT



R290



N22/BR2T12-R2

7 722,⁰⁰ EUR

mm : 1200x900xh600

kW : 0,4

230/1N 50Hz

IT Base refrigerata a 2 cassetti

- 2 cassetti su guide telescopiche.

- Vasca di recupero dell'acqua di condensa sotto l'apparecchio.

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.

- Piedi inox regolabili.

EN Refrigerated undercarriage with 2 drawers

- 2 drawers on telescopic conductors.

- Recuperation basin for condensation water underneath.

- Manufactured in stainless steel AISI 304.

- Adjustable legs in stainless steel.

ES Basamento refrigerado con 2 cajones

- 2 cajones sobre rodaderas telescopicas.

- Recipiente de recuperación de agua en condensación debajo del aparato.

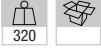
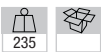
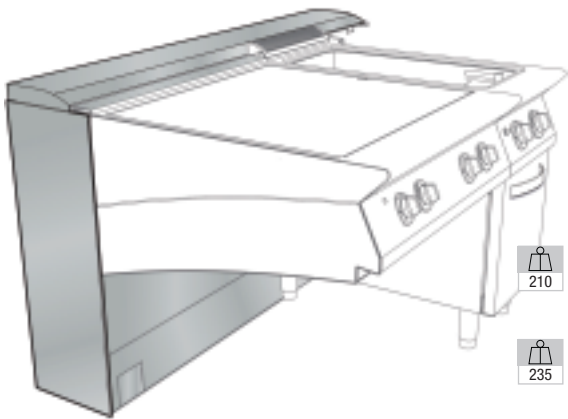
- Realización en acero inox. AISI 304.

- Pies regulables en inox.



REFRIGERATED

-2°+10°



CANTILEVER VERSION

N22/SSM-20

4 278,00 EUR

mm : 2000

IT **Supporto "cantilever" murale 2000 mm**
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.



EN **Suspending wall support 2000 mm**
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES **Soporte "suspendido mural" 2000 mm**
- Realización en acero inox AISI 304.

N22/SSM-24

4 581,00 EUR

mm : 2400

N22/SSM-28

4 906,00 EUR

mm : 2800

N22/SSM-32

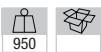
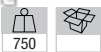
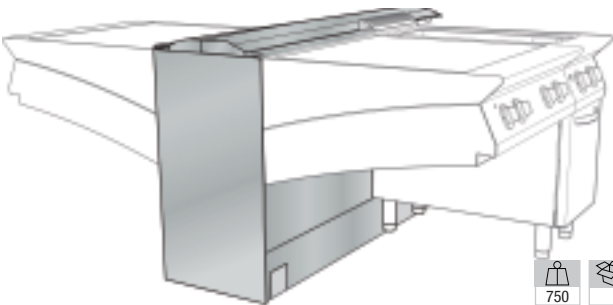
5 132,00 EUR

mm : 3200

N22/SSM-36

6 033,00 EUR

mm : 3600



CANTILEVER VERSION

N22/SCM-20

4 312,00 EUR

mm : 2000

IT **Supporto "cantilever" centrale 2000 mm**
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.



EN **Suspending central support 2000 mm**
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES **Soporte "suspendido central" 2000 mm**
- Realización en acero inox AISI 304.

N22/SCM-24

4 504,00 EUR

mm : 2400

N22/SCM-28

4 987,00 EUR

mm : 2800

N22/SCM-32

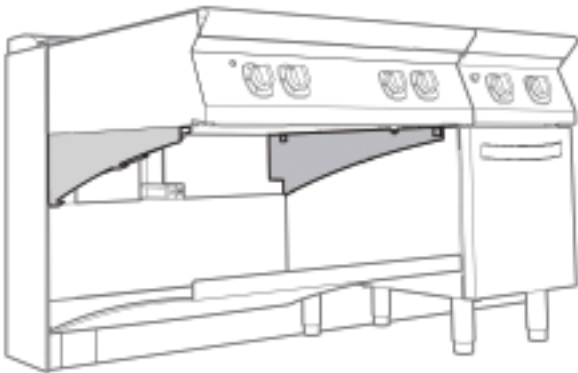
5 161,00 EUR

mm : 3200

N22/SCM-36

5 981,00 EUR

mm : 3600



CANTILEVER VERSION

A22/2CS-N

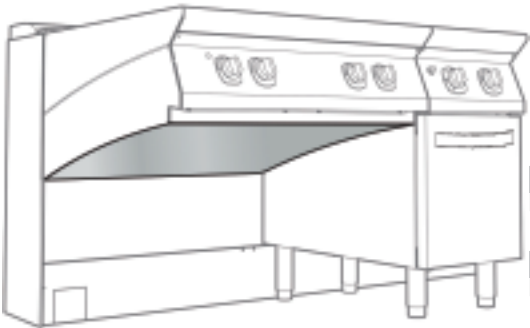
277,00 EUR

IT **2 supporti per elemento a -TOP-**
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.



EN **2 supports for "TOP" element**
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES **2 soportes para elemento de -TOP-**
- Realización en acero inox AISI 304.



CANTILEVER VERSION

A22/CT2-N 93,00 EUR

- mm : 200
- Ⓣ Fondo per elemento a -TOP- 200 mm
- Ⓤ Border for -TOP- elements 200 mm
- Ⓢ Fondo para elemento de -TOP- de 200 mm



A22/CT4-N 110,00 EUR

- mm : 400

A22/CT8-N 167,00 EUR

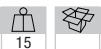
- mm : 800

A22/CT12-N 215,00 EUR

- mm : 1200



CANTILEVER VERSION



A22/PSSB 296,00 EUR

- Ⓣ Piedi per supporto "cantilever" con fissazioni al suolo
NB: indispensabile quando non c'è un zoccolo in calcestruzzo.
- Ⓤ Fixation lag for "suspending" supports
NB: necessary when concrete pedestal is missing.
- Ⓢ Pata con fijación en el suelo para soporte "suspendido"
NB: indispensable cuando no hay zócalo en hormigón.



CANTILEVER VERSION



A22/TLDS-N 3 035,00 EUR

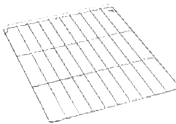
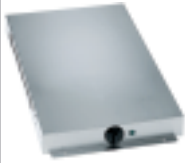
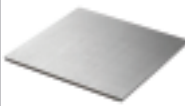
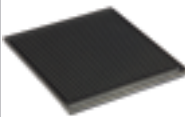
- Ⓣ Finizioni laterali complete
- Destra e sinistra, realizzazione in acciaio inox.
- Ⓤ Lateral finishing
- Left and right, manufactured in stainless steel.
- Ⓢ Acabados laterales
- Izquierda y derecha, realización en acero inox.



Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



	A22/GG2/1 mm : 530x650xh Ⓢ Griglia cromata per forno GN 2/1 Ⓢ Chromed grid for GN 2/1 oven Ⓢ Rejilla cromada para horno GN 2/1	43,00 EUR		A22/CA4-N mm : 400x50xh Ⓢ Corrimano frontale 400 mm Ⓢ Frontal handle 400 mm Ⓢ Pasa manos 400 mm	214,00 EUR
	A17/KCHE - kW : 0,65 - 230/1N 50-60Hz Ⓢ Kit riscaldante per armadio Ⓢ Heating kit for cupboard Ⓢ Kit calentador para armario	593,00 EUR		A22/CA8-N mm : 800x50xh Ⓢ Corrimano frontale 800 mm Ⓢ Frontal handle 800 mm Ⓢ Pasa manos frontal 800 mm	269,00 EUR
	A22/PAS-N mm : 393x60xh680 Ⓢ Porta 400 mm destra o sinistra Ⓢ Door 400 mm left or right Ⓢ Puerta derecha o izquierda de 400 mm	214,00 EUR		A22/CA12-N mm : 1200x50xh Ⓢ Corrimano frontale 1200 mm Ⓢ Frontal handle 1200 mm Ⓢ Pasa manos frontal 1200 mm	405,00 EUR
	A22/2TBN-N mm : 400x690xh470 Ⓢ 2 cassetti per armadio 400 mm Ⓢ 2 drawers for cupboard 400 mm Ⓢ 2 cajones para armario 400 mm	1 176,00 EUR		A22/CA16-N mm : 1600x50xh Ⓢ Corrimano frontale 1600 mm Ⓢ Frontal handle 1600 mm Ⓢ Pasa manos frontal 1600 mm	477,00 EUR
	A22/GD1/1 Ⓢ Guide per armadio 400 mm Ⓢ Conductors for cupboard 400 mm Ⓢ Guías para armario 400 mm	584,00 EUR		A22/CA-DG-N mm : 900x50xh Ⓢ Corrimano laterale destra o sinistra Ⓢ Lateral handle right or left Ⓢ Pasa mano lateral derecha y izquierda	281,00 EUR
	A17/CLWT Ⓢ Colonna d'acqua (modulo a TOP) Ⓢ Watertower (TOP unit) Ⓢ Columna de agua (mod. TOP)	683,00 EUR		A22/MC11 mm : 500x50xh30 Ⓢ Appoggio centrale per porte, cassetti (mod. 800 & 1200) Ⓢ Central support for doors, drawers, ... (mod. 800 & 1200) Ⓢ Soporte central para la fijación puertas, cajones,... (mod. 800 & 1200)	79,00 EUR
	A22/ACW-9 Ⓢ Estensione per colonna d'acqua 900 (monoblocco) Ⓢ Extension for watertower 900 (monobloc) Ⓢ Extensión para columna de agua 900 (monobloc)	85,00 EUR		A22/BG12 mm : 400x122xh400 Ⓢ Cappa di gas bruciati 1/2 modulo Ø 120 mm Ⓢ Outlet for burned gas 1/2 element Ø 120 mm Ⓢ Captador de gas cremados por 1/2 modulo Ø 120 mm	750,00 EUR
	A22/PCF1 mm : 350x350xh60 Ⓢ Tuttapiastro liscia (1 fuoco) Ⓢ Flat simmer plate (1 burner) Ⓢ Placa lisa incandescente (1 quemador)	118,00 EUR		A22/BG15 mm : 800x122xh400 Ⓢ Cappa di gas bruciati 1 modulo Ø 150 mm Ⓢ Outlet for burned gas 1 element Ø 150 mm Ⓢ Captador de gas cremados por 1 modulo Ø 150 mm	1 356,00 EUR
	A22/PR1 mm : 350x400xh60 Ⓢ Piastra scanalata (1 fuoco) Ⓢ Ribbed plate (1 burner) Ⓢ Placa acanalada (1 quemador)	171,00 EUR		A17/TF4 mm : 400x140xh Ⓢ Mensola frontale "posa piatti" 400 mm Ⓢ Frontal tablet "plate holder" 400 mm Ⓢ Astante frontal "porta platos" 400 mm	797,00 EUR
	A22/KSJ Ⓢ Guarnizione in silicone per finizione fra gli apparecchi Ⓢ Joint trims in silicone for finishing between elements Ⓢ Juntas de silicone para finición entre los aparatos	34,00 EUR		A17/TF8 mm : 800x140xh Ⓢ Mensola frontale "posa piatti" 800 mm Ⓢ Frontal tablet "plate holder" 800 mm Ⓢ Astante frontal "porta platos" 800 mm	874,00 EUR



	A22/KR2F-N mm : 100 Ⓜ Kit di 4 ruote (2 con freni) Ⓜ Set of 4 wheels (2 with brakes) Ⓜ Kit de 4 ruedas (2 con frenos)	405,00 EUR		A22/DD15 mm : 228x6xh668 Ⓜ Gambo per scarico friggitrice 15 litri Ⓜ Discharge rod for fryers 15 liters Ⓜ Tallo por descarga freidoras 15 litros	106,00 EUR
	A22/ST-3X13 mm : 275x150xh210 Ⓜ Set 3 cestelli 40 Lt (3x GN 1/3) per cuocipasta Ⓜ Set 3 baskets 40 Lt (3x GN 1/3) for pasta cooker Ⓜ Set 3 cestas 40 Lt (3x GN 1/3) cocedor de pasta	426,00 EUR		A22/TDH-P mm : 30x400xh30 Ⓜ Raccordo per lo scarico esterno dell'olio (15 litri) Ⓜ External outlet connection for fryers (15 liters) Ⓜ Conexión externa para el descargo del freidoras (15 litros)	81,00 EUR
	A22/ST-2X12 mm : 275x230xh210 Ⓜ Set 2 cestelli 40 Lt (2x GN 1/2) per cuocipasta Ⓜ Set 2 baskets 40 Lt (2x GN 1/2) for pasta cooker Ⓜ Set 2 cestas 40 Lt (2x GN 1/2) cocedor de pastas	358,00 EUR		A22/DD23 mm : 125x6xh781 Ⓜ Sturafriggitrice 23 litri Ⓜ De-stopper for fryers 23 liters Ⓜ Aprobación de la gestión freidoras para 23 litros	106,00 EUR
	A22/ST-3XD17 mm : 170x170xh180 Ⓜ Set 3 cestelli 40 Lt (3x Ø 170 mm) per cuocipasta Ⓜ Set 3 baskets 40 Lt (3x Ø 170 mm) for pasta cooker Ⓜ Set 3 cestas 40 Lt (3x Ø 170 mm) cocedor de pastas	290,00 EUR		A22/TDH mm : 30x400xh30 Ⓜ Raccordo per lo scarico esterno dell'olio (23 litri) Ⓜ External outlet connection for fryers (23 liters) Ⓜ Conexión externa para el descargo del freidoras (23 litros)	251,00 EUR
	A22/ST-6XD13 mm : 135x135xh115 Ⓜ Set 6 cestelli 40 Lt (6x Ø 135 mm) per cuocipasta Ⓜ Set 6 baskets 40 Lt (6x Ø 135 mm) for pasta cooker Ⓜ Set 6 cestas 40 Lt (6x Ø 135 mm) cocedor de pastas	477,00 EUR		A22/PF-15 mm : 225x325xh125 Ⓜ Cesto per friggitrice 15 litri Ⓜ Deep fryer basket 15 liters Ⓜ Cesta para freidora 15 litros NB: COMPLEMENTARY	49,00 EUR
	A22/1XGN11 mm : 275x480xh210 Ⓜ Cestello per cuocipasta 40 Lt (GN 1/1) Ⓜ Basket for pasta cooker 40 Lt (GN 1/1) Ⓜ Cesta para pasta 40 Lt (GN 1/1)	290,00 EUR		A22/PF1/2-15 mm : 105x325xh125 Ⓜ Cesto per friggitrice (2x1/2) 15 litri Ⓜ Deep fryer basket (2x1/2) 15 liters Ⓜ Cesta para freidora (2x1/2) 15 litros NB: COMPLEMENTARY	114,00 EUR
	A22/SFPR mm : 290x500xh115 Ⓜ Struttura di fondo (cestelli rotondi) 40 litri Ⓜ Bottom grid (round baskets) 40 liters Ⓜ Estructura de fondo (cestas redondas) 40 litros COMPULSORY FOR : A22/ST-3XD17 & A22/ST-6XD13	55,00 EUR		A22/PF-23 mm : 285x352xh148 Ⓜ Cestello per friggitrice 23 litri Ⓜ Deep fryer basket 23 liters Ⓜ Cesta para freidora 23 litros NB: COMPLEMENTARY	222,00 EUR
	A22/ST-2X16 mm : 130x130xh215 Ⓜ Set 2 cestelli cuoci 40 Lt (2x GN 1/6) Ⓜ Set 2 baskets cooker 40 Lt (2x GN 1/6) Ⓜ Set 2 cestas cocedor 40 Lt (2x GN 1/6)	394,00 EUR		A22/PF1/2-23 mm : 140x330xh150 Ⓜ Cestello per friggitrice (2x1/2) 23 litri Ⓜ Deep fryer basket (2x1/2) 23 liters Ⓜ Cesta para freidora (2x1/2) 23 litros NB: COMPLEMENTARY	183,00 EUR
	A22/SS16 mm : 290x505xh80 Ⓜ Struttura inferiore 40LT (per A22/ST-2X16) Ⓜ Background structure 40Lt (for A22/ST-2X16) Ⓜ Estructura del fondo 40LT (para A22/ST-2X16)	65,00 EUR		A22/BRHFN mm : 230x400xh50 Ⓜ Filtro olio in acciaio inox per friggitrice 23 Lt Ⓜ Stainless steel oil filter for deep fryers 23 Lt Ⓜ Filtro de aceite de acero inoxidable para freidoras 23 Lt	448,00 EUR
	A22/SPC mm : 330x535xh10 Ⓜ Struttura antiribaltamento 6 cestelli Ø 135 mm Ⓜ Anti tumbling structure 6 baskets Ø 135 mm Ⓜ Estructura anti caída de 6 cestas Ø 135 mm FOR : A22/ST-6XD13 (In alternative A22/SFPR)	367,00 EUR		A22/KA2 Ⓜ Kit antiribaltamento (fissaggio al suolo 2 piedi) Ⓜ Kit anti-overthrow (fixation on the ground with 2 feet) Ⓜ Kit antirebaltamento (fixacion al suelo 2 pies)	34,00 EUR



	A22/PF2 137,⁰⁰ EUR mm : 200x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 200 mm ② Stainless steel front plinth 200 mm ③ Zócalo frontal inox 200 mm		A22/CH12 363,⁰⁰ EUR mm : h120 ① Camino anti-ricalcatura 1/2 modulo Ø 120 mm ② Steam outlet with anti recoil element 1/2 module Ø 120 mm ③ Chimenea anti retroceso 1/2 módulo Ø 120 mm
	A22/PF4 167,⁰⁰ EUR mm : 400x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 400 mm ② Stainless steel front plinth 400 mm ③ Zócalo frontal inox 400 mm		A22/CH15 481,⁰⁰ EUR mm : h150 ① Camino anti ricalcatura 1 modulo Ø 150 mm ② Steam outlet with anti recoil element 1 module Ø 150 mm ③ Chimenea anti retroceso 1 módulo Ø 150 mm
	A22/PF8 188,⁰⁰ EUR mm : 800x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 800 mm ② Stainless steel front plinth 800 mm ③ Zócalo frontal inox 800 mm		A22/PC12 85,⁰⁰ EUR mm : 120x120xh90 ① Anello adattatore camino, cappa Ø 120 mm ② Adjusting ring for steam outlet-shaft Ø 120 mm ③ Anillo adaptador chimenea-captador Ø 120 mm
	A22/PF12 218,⁰⁰ EUR mm : 1200x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 1200 mm ② Stainless steel front plinth 1200 mm ③ Zócalo frontal inox 1200 mm		A22/PC15 47,⁰⁰ EUR mm : 150x150xh95 ① Anello adattatore camino, cappa Ø 150 mm ② Adjusting ring for steam outlet-shaft Ø 150 mm ③ Anillo adaptador chimenea-captador Ø 150 mm
	A22/PF16 222,⁰⁰ EUR mm : 1600x20xh150 ① Zoccolo frontale inox 1600 mm ② Stainless steel front plinth 1600 mm ③ Zócalo frontal inox 1600 mm		A22/PLGB 277,⁰⁰ EUR mm : 900x20xh150 ① Pannelli inox laterali, grill G22/GPLP4-N e G22/GPLP8-N ② Lateral inox panels, grill G22/GPLP4-N & G22/GPLP8-N ③ Panel lateral G22/GPLP4-N & G22/GPLP8-N
	A22/PFDX-GX 265,⁰⁰ EUR mm : 900x20xh150 ① Set di 2 zoccoli laterali destra e sinistra ② Lateral plinth 2 pieces right and left ③ Set de 2 zócalos laterales derecho e izquierdo		A22/PFG4 124,⁰⁰ EUR mm : 400x100xh200 ① Pannello inox frontale, grill G22/GPLP4-N ② Frontal inox panel, grill G22/GPLP4-N ③ Panel frontal para parrilla G22/GPLP4-N
	A22/PF23L 273,⁰⁰ EUR mm : 400x20xh150 ① Zoccolo specifico per friggitrice 1 vasca 23 litri ② Specific plinth for deep fryer 1 basin 23 liters ③ Zócalo específico para freidora 1 cuba 23 litros		A22/PFG8 175,⁰⁰ EUR mm : 800x100xh200 ① Pannello inox frontale, grill G22/GPLP8-N ② Frontal inox panel, grill G22/GPLP8-N ③ Panel frontal para parrilla G22/GPLP8-N
	A65/RAS-FT 74,⁰⁰ EUR ① Raschiatoio a lama per piastra di cottura ② Scraper with blade for cooking plate ③ Reclutador de lama para plancha de cocción		A22/P2S10 1 376,⁰⁰ EUR mm : 570x570xh ① Cestello per marmitta 100 litri (2 settori) ② Basket for kettle 100 liters (2 parts) ③ Cesta para marmita de 100 litros (2 sectores)
	A65/10L-RAS 24,⁰⁰ EUR ① Kit di 10 lame per raschiatoio ② Kit of 10 blades for scraper ③ Kit de 10 lamas para raspador		A22/P2S15 1 437,⁰⁰ EUR mm : 570x570xh ① Cestello per marmitta 150 litri (2 settori) ② Basket for kettle 150 liters (2 sectors) ③ Cesta para marmita de 150 litros (2 sectores)

Ergonomia e prestazioni...

Ⓢ Al 100% modulare, l'attrezzatura della gamma OPTIMA 1100 è stata progettata per formare un piano centrale utilizzabile da entrambi i lati. Sfrutta al meglio lo spazio disponibile e offre il miglior rapporto spazio/attrezzatura della categoria. Il sistema di giunzione crea una superficie di lavoro che facilita il movimento degli utensili e semplifica le operazioni di pulizia. L'accesso frontale ai vari componenti dell'apparecchiatura semplifica le operazioni di manutenzione e assistenza.

Caratteristiche di questa gamma: Piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, bordo anteriore con salvagoccia, caminetti in ghisa, bruciatori in ghisa ad alta potenza estraibili con fiamma pilota, le basi neutre e i forni sono completamente passanti. Isolamento termico di alta qualità per ridurre il consumo energetico. Robustezza e design sono le caratteristiche di questa gamma. La qualità dei materiali, il concetto di produzione e l'attenzione ai dettagli fanno di OPTIMA 1100 un investimento senza tempo!

Ergonomics and performance!...

Ⓢ 100% modular, the equipment of the OPTIMA 1100 range has been designed to form a central piano that can be used from both sides. It makes the most of the available space and offers the best space/equipment ratio in its category. The joint system creates a work surface that facilitates the movement of utensils and simplifies cleaning operations. Frontal access to the various components of the equipment simplifies maintenance and servicing operations.

Characteristics of this range: Pressed worktop in stainless steel AISI 304 with a thickness of 20/10th, front edge with drop breaker, cast iron fireplaces of small dimensions, removable high-power burners in cast iron with pilot flame, the neutral bases and ovens are completely through. High quality thermal insulation to reduce energy consumption. Robustness and design are the characteristics of this range. The quality of the materials, the design and the attention to detail make the OPTIMA 1100 a timeless investment!



Ergonomía y rendimiento...

Ⓔ 100% modurable, el equipamiento de la gama OPTIMA 1100 ha sido diseñado para formar un plano central que puede ser utilizado de ambos lados. Aprovecha al máximo el espacio disponible y ofrece la mejor relación espacio/equipamiento de su categoría. El sistema de juntas crea una superficie de trabajo que facilita el movimiento de los utensilios y simplifica las operaciones de limpieza. El acceso frontal a los distintos componentes del equipo simplifica las operaciones de mantenimiento y revisión.

Características de esta gama: Encimera estampada de acero inoxidable AISI 304 con un grosor de 20/10, borde frontal con tope de goteo, pequeñas chimeneas de hierro fundido, quemadores de hierro fundido de alta potencia extraíbles con llama piloto, las bases neutras y los hornos son completamente pasantes. Aislamiento térmico de alta calidad para reducir el consumo de energía. La robustez y el diseño son las características de esta gama. La calidad de los materiales, el concepto de fabricación y la atención a los detalles hacen de la OPTIMA 1100 una inversión atemporal.



**PASS
THROUGH**



FRYER



INDUCTION



SOLID TOP



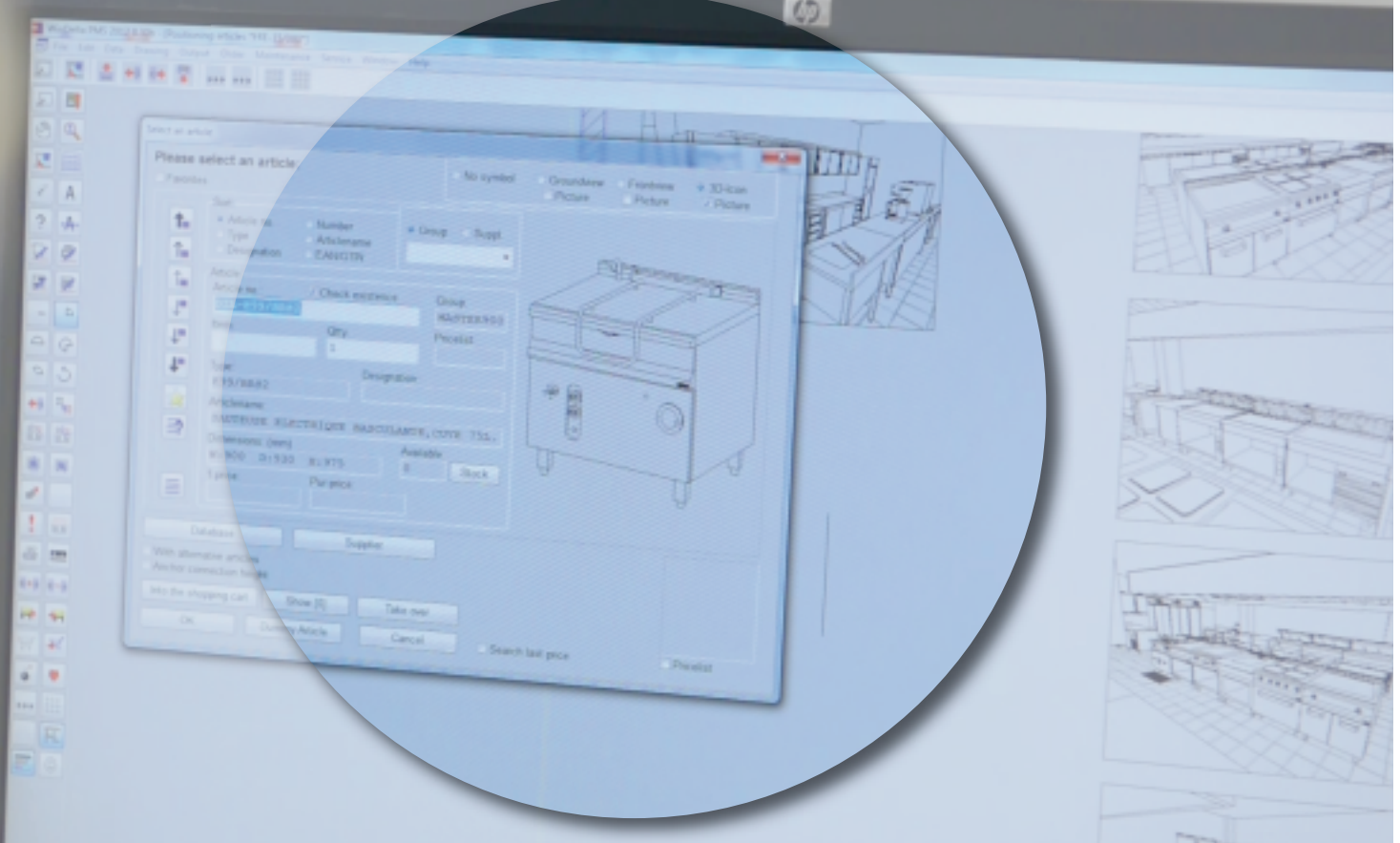
GAS BURNERS



GAS HOB

Optima 1100
by Diamond

Listening **Creativity**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.



Boiling & Braising Pans

Rondo Line
by Diamond



Ⓜ Pentole rotonde elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 (15/10 mm di spessore), piedi inox regolabili.
- Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10mm di spess.), resistente alla corrosione provocata da sale e usura, dotato di un filtro amovibile per proteggere la valvola di scarico. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca, rubinetto di scarico di 2".
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete, regolazione con commutatore.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.

Ⓔ Electric boiling pans

- Made of AISI 304 stainless steel (15/10 mm thick), adjustable stainless steel feet.
- Deep-drawn tank made of stainless steel AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10mm thick), resistant to salt corrosion and wear, equipped with a removable strainer to protect the drain valve. Water tap for filling the tank, 2" drain valve.
- Deep-drawn lid, hinges allowing gradual closing and opening.
- Indirect heating, double jacketed tank, water filling, double jacket pressure control by a 0.45 bar valve, with pressure gauge, and vacuum valve.
- Electric heating by immersion resistors in the double envelope, regulated by a switch.
- Safety pressure switch, as well as a safety thermostat.
- Working temperature up to 100°C.

Ⓔ Marmitas redondas electricas

- Realización en acero inoxidable AISI 304 (15/10 mm de espesor), patas regulables en acero inoxidable.
- Depósito "embutido" de acero inoxidable AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10mm de espesor), resistente a la corrosión del sal y des la usura, equipado con un filtro extraíble para proteger la válvula de drenaje. Grifo de agua para llenar el tanque, válvula de drenaje de 2".
- Tapa "embutida", bisagras que permiten de cerrar y de abrir gradualmente.
- Calefacción indirecto, depósito de doble camisa, llenado de agua, control de presión de doble camisa mediante una válvula de 0,45 bar, con manómetro y válvula de vacío.
- Calefacción eléctrica por resistencias de inmersión en la doble envolvente, regulada por un conmutador.
- Presostato de seguridad, así como un termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo hasta 100°C.





EMM/100I 10 211,00 EUR

mm : 850x850xh900 kW : 12 400/3N 50-60Hz

- IT **Pentola rotonda elettrica 100 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 420 mm.
- EN **Electric boiling pan 100 liters, indirect heating**
- Tank diameter 600 mm, depth 420 mm.
- ES **Marmita redonda electrica 100 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 600 mm, profundidad 420 mm.



EMM/150I 10 544,00 EUR

mm : 850x850xh900 kW : 16 400/3N 50-60Hz

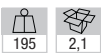
- IT **Pentola rotonda elettrica 150 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.
- EN **Electric boiling pan 150 liters, indirect heating**
- Tank diameter 600 mm, depth 540 mm.
- ES **Marmita redonda electrica 150 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 600 mm, profundidad 540 mm.



EMM/200I 14 807,00 EUR

mm : 1000x1000xh900 kW : 24 400/3N 50-60Hz

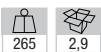
- IT **Pentola rotonda elettrica 200 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.
- EN **Electric boiling pan 200 liters, indirect heating**
- Tank diameter 760 mm, depth 500 mm.
- ES **Marmita redonda electrica 200 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 760 mm, profundidad 500 mm.



EMM/300I 16 830,00 EUR

mm : 1200x1200xh900 kW : 36 400/3N 50-60Hz

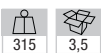
- IT **Pentola rotonda elettrica 300 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 960, profondità 500 mm.
- EN **Electric boiling pan 300 liters, indirect heating**
- Tank diameter 960 mm, depth 500 mm.
- ES **Marmita redonda electrica 300 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 960 mm, profundidad 500 mm.



EMM/500I 22 827,00 EUR

mm : 1300x1300xh1000 kW : 48 400/3N 50-60Hz

- IT **Pentola rotonda elettrica 500 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 1060 mm, profondità 600 mm.
- EN **Electric boiling pan electric 500 liters, indirect heating**
- Tank diameter 1060 mm, depth 600 mm.
- ES **Marmita redonda electrica 500 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 1060 mm, profundidad 600 mm.





(IT) Pentole rotonde a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 (15/10 mm di spessore), piedi inox regolabili.
- Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm di spessore), resistente alla corrosione provocata da sale e usura, dotato di un filtro amovibile per proteggere la valvola di scarico. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca, rubinetto di scarico di 2".
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento gas con bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per valvola.
- Termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.

(EN) Boiling pan gas

- Made of AISI 304 stainless steel (15/10 mm thick), adjustable stainless steel feet.
- Deep-drawn tank made of stainless steel AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm thick), resistant to salt corrosion and wear, equipped with a removable strainer to protect the drain valve. Water tap for filling the tank, 2" drain valve.
- Deep-drawn lid, hinges allowing gradual closing and opening.
- Indirect heating, double jacketed tank, water filling, double jacket pressure control by a 0.45 bar valve, with pressure gauge, and vacuum valve.
- Gas heating by stainless steel burners with stabilized flame, regulation by valve.
- Safety thermostat.
- Working temperature up to 100°C.

(ES) Marmitas redondas gas

- Realización de acero inox AISI 304 (15/10 mm de espesor), pies regulables de inox.
- Cuba "embotida", realizada de acero inox AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm de espesor), resistente a la corrosión de la sal y a la usura, provisto de una franja amovible de protección de la valvula de desagüe. Grifo de agua que permite el llenamiento de la cuba, grifo de desagüe de 2".
- Tapa "embotida", bisagras permite un cierre y una abertura gradual.
- Calentamiento indirecto, cuba de doble envoltura, control de la presión de la doble envoltura para una valvula de 0.45 bar, con manometro y valvula de depresión.
- Calentamiento de gas para quemadores de acero inox de llama estabilizada, arreglo por valvula.
- Termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo hasta 100°C.





GMM/100I 10 588,00 EUR

mm : 850x850xh900 kcal/h : 20640

ⓘ **Marmita rotonda a gas 100 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 420 mm.

Ⓝ **Boiling pan gas 100 liters, indirect heating**
- Tank diameter 600 mm, depth 420 mm.

Ⓞ **Marmita redonda gas 100 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 600 mm, profundidad 420 mm.



GMM/150I 11 182,00 EUR

mm : 850x850xh900 kcal/h : 20640

ⓘ **Pentola rotonda a gas 150 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.

Ⓝ **Boiling pan gas 150 liters, indirect heating**
- Tank diameter 600 mm, depth 540 mm.

Ⓞ **Marmita redonda gas 150 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 600 mm, profundidad 540 mm.



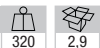
GMM/200I 14 956,00 EUR

mm : 1000x1000xh900 kcal/h : 30960

ⓘ **Pentola rotonda a gas 200 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.

Ⓝ **Boiling pan gas 200 liters, indirect heating**
- Tank diameter 760 mm, depth 500 mm.

Ⓞ **Marmita redonda gas 200 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 760 mm, profundidad 500 mm.



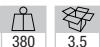
GMM/300I 17 676,00 EUR

mm : 1200x1200xh900 kcal/h : 41280

ⓘ **Pentola rotonda a gas 300 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 960 mm, profondità 500 mm.

Ⓝ **Boiling pan gas 300 liters, indirect heating**
- Tank diameter 960 mm, depth 500 mm.

Ⓞ **Marmita redonda gas 300 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 960 mm, profundidad 500 mm.



GMM/500I 24 120,00 EUR

mm : 1300x1300xh1000 kcal/h : 47300

ⓘ **Pentola rotonda a gas 500 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 1060 mm, profondità 600 mm.

Ⓝ **Boiling pan gas 500 liters, indirect heating**
- Tank diameter 1060 mm, depth 600 mm.

Ⓞ **Marmita redonda gas 500 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 1060 mm, profundidad 600 mm.



IT Pentole elettriche e gas ribaltabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 (20/10 mm di spess.), versione su colonne in acciaio inossidabile AISI304 (consegnato con kit di fissazione al suolo).
- Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 - AISI 316 (15/10 - 20/10 mm di spess.), resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca.
- Ribaltamento della vasca motorizzato. Comando sulla parte anteriore.
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete, regolazione con commutatore.
- Riscaldamento gas con bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per valvola.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.

EN Electric and gas bratt pans

- Made of AISI 304 stainless steel (15/10 mm thick) with stainless steel base.
- Deep-drawn" tank made of stainless steel AISI 304 - AISI 316 (15/10 - 20/10 mm thick), resistant to salt corrosion and wear. Water tap for filling the tank.
- Motorized tank tilting. Operation on the front side.
- Deep-drawn" lid, hinges allowing gradual closing and opening.
- Indirect heating, double jacketed tank, water filling, double jacket pressure control by a 0.45 bar valve, with pressure gauge, and vacuum valve.
- Electric heating by immersion resistors in the double envelope, regulated by a switch.
- Gas heating by stainless steel burners with stabilized flame, regulation by valve.
- Safety pressure switch, safety thermostat.
- Working temperature up to 100°C.

ES Marmitas basculante eléctricas y gas

- Realizaci3n de acero inox AISI 304 (15/10 mm de espesor), zocalo de inox.
- Cuba "embotida" realizada de acero inox AISI 304 - AISI 316 (15/10 - 20/10 mm de espesor), resistente a la corrosi3n de la sal y a la usura. Grifo de agua que permite lo llenamento de la cuba.
- Basculamento de la cuba motorizado. Mando en el lado frontal.
- Tapa "embotida", bisagras permite un cierre y una abertura gradual.
- Calentamiento indirecto, cuba de doble envoltura, llenamento de agua, control de la presi3n de la doble envoltura para una valvula de 0.45 BAR, con manometro y valvula de compresi3n.
- Calentamiento electrico para resistencias de imersion en la doble envoltura, arreglo por un comutador.
- Calentamiento de gas para quemadores de acero inox de llama estabilizada, arreglo por valvula.
- Presostato de seguridad, termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo hasta 100°C.

page 242



- IT NB: per le versioni "navali", voliate consultarci.
- EN NB: for the "naval" versions, get in touch with us.
- ES para las versiones "navales", consultarnos.



Steam version on request



EMB/50I

17 197,00 EUR

mm : 800x900xh900 kW : 6,2 400/3N 50-60Hz

- Ⓜ **Pentola elettrica ribaltabile 50 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 400 mm, profondità 465 mm.
- Ⓤ **Electric Tilting Boiling pan, 50 liters, indirect heating**
- Tank diameter 400 mm, depth 465 mm.
- Ⓢ **Marmita basculante eléctrica 50 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 400 mm, profundidad 465 mm.



GMB/50I

17 480,00 EUR

mm : 800x900xh900 kW : 0,2 / kcal/h : 8600 400/3N 50Hz

- Ⓜ **Pentola ribaltabile a gas 55 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 400 mm, profondità 465 mm.
- Ⓤ **Gas Tilting Boiling pan, 50 liters, indirect heating**
- Tank diameter 400 mm, depth 465 mm.
- Ⓢ **Marmita basculante a gas 50 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 400 mm, profundidad 465 mm.





IT Pentole elettriche ribaltabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 (15/10 mm di spess.), versione su colonne in acciaio inossidabile AISI304 (consegnato con kit di fissazione al suolo)
- Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm di spess.), resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca.
- Ribaltamento della vasca motorizzato. Comando sulla parte anteriore.
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete, regolazione con commutatore.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.

EN Electric bratt pans

- Made of AISI 304 stainless steel (15/10 mm thick), version on AISI 304 stainless steel columns (delivered with floor fixing kit).
- "Deep-drawn" tank made of stainless steel AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm thick), resistant to salt corrosion and wear. Water tap for filling the tank.
- Motorized tank tilting. Operation on the front side.
- "Deep-drawn" lid, hinges allowing gradual closing and opening.
- Indirect heating, double jacketed tank, water filling, double jacket pressure control by a 0.45 bar valve, with pressure gauge, and vacuum valve.
- Electric heating by immersion resistors in the double envelope, regulated by a switch.
- Safety pressure switch, safety thermostat.
- Working temperature up to 100°C.

ES Marmitas basculante eléctricas

- Realización de acero inox AISI 304 (15/10 mm de espesor), versión sur columna de acero inox AISI 304 (provisto de un kit de fijación en el suelo).
- Cuba "embotida" realizada de acero inox AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm de espesor), resistente a la corrosión de la sal y a la usura. Grifo de agua que permite el llenamiento de la cuba.
- Basculamento de la cuba motorizado. Mando en el lado frontal.
- Tapa "embotida", bisagras permite un cierre y una abertura gradual.
- Calentamiento indirecto, cuba de doble envoltura, llenamiento de agua, control de la presión de la doble envoltura para una valvula de 0.45 bar, con manometro y valvula de depresión.
- Calentamiento eléctrico para resistencias de inmersión en la doble envoltura, arreglo por un comutador.
- Presostato de seguridad, termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo hasta 100°C.



- IT NB: per le versioni "navali", voliate consultarci.
- EN NB: for the "naval" versions, get in touch with us.
- ES para las versiones "navales", consultarnos.





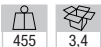
EMB/100I		19 231,00 EUR
mm : 1600x850xh1050	kW : 12,2	400/3N 50-60Hz
IT Pentola elettrica ribaltabile 100 litri, riscaldamento indiretto - Diametro della vasca 600 mm, profondità 420mm. EN Electric Tilting Boiling pan 100 liters, indirect heating - Tank diameter 600 mm, depth 420 mm. ES Marmita basculante eléctrica 100 litros, calentamiento indirecto - Diámetro del tanque 600 mm, profundidad 420 mm.		



EMB/150I		20 212,00 EUR
mm : 1600x850xh1050	kW : 16,2	400/3N 50-60Hz
IT Pentola elettrica ribaltabile 150 litri, riscaldamento indiretto - Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm. EN Electric Tilting Boiling pan, 150 liters, indirect heating - Diameter tank 600, deep 540 mm. ES Marmita basculante eléctrica 150 litros, calentamiento indirecto - Diámetro del tanque 600 mm, profundidad 540 mm.		



EMB/200I		23 233,00 EUR
mm : 1750x1000xh1050	kW : 24,5	400/3N 50-60Hz
IT Pentola elettrica ribaltabile 200 litri, riscaldamento indiretto Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm. EN Electric Tilting Boiling pan, 200 liters, indirect heating - Tank diameter 760 mm, depth 500 mm. ES Marmita basculante eléctrica 200 litros, calentamiento indirecto - Diámetro del tanque 760 mm, profundidad 500 mm.		



EMB/300I		27 072,00 EUR
mm : 1950x1200xh1150	kW : 36,5	400/3N 50-60Hz
IT Pentola elettrica ribaltabile 300 litri, riscaldamento indiretto - Diametro della vasca 960 mm, profondità 500 mm. EN Electric Tilting Boiling pan 300 liters, indirect heating - Tank diameter 960 mm, depth 500 mm. ES Marmita basculante eléctrica 300 litros, calentamiento indirecto - Diámetro del tanque 960 mm, profundidad 500 mm.		



EMB/500I		37 658,00 EUR
mm : 2050x1300xh1200	kW : 48,5	400/3N 50-60Hz
IT Pentola elettrica ribaltabile 500 litri, riscaldamento indiretto - Diametro della vasca 1060 mm, profondità 600 mm. EN Electric Tilting Boiling pan 500 liters, indirect heating - Tank diameter 1060 mm, depth 600 mm. ES Marmita basculante eléctrica 500 litros, calentamiento indirecto - Diámetro del tanque 1060 mm, profundidad 600 mm.		





IT Pentole a gas ribaltabili

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 (20/10 mm di spess.), versione su colonne in acciaio inossidabile AISI 304 (consegnato con kit di fissazione al suolo)
- Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm di spess.), resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca.
- Ribaltamento della vasca motorizzato. Comando sulla parte anteriore.
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento gas con bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione per valvola.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.

EN Gas bratt pans

- Made of AISI 304 stainless steel (15/10 mm thick), version on stainless steel columns AISI304 (delivered with floor fixing kit).
- Deep-drawn" tank made of stainless steel AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm thick), resistant to salt corrosion and wear. Water tap for filling the tank.
- Motorized tank tilting. Operation on the front side.
- Deep-drawn" lid, hinges allowing gradual closing and opening.
- Indirect heating, double jacketed tank, water filling, double jacket pressure control by a 0.45 bar valve, with pressure gauge, and vacuum valve.
- Gas heating, by stainless steel burners with stabilized flame, regulation by valve.
- Safety pressure switch, safety thermostat.
- Working temperature up to 100°C.

ES Marmitas basculante a gas

- Realización de acero inox AISI 304 (15/10 mm de espesor), versión sur columna de acero inox AISI 304 (provisto de un kit de fijación en el suelo).
- Cuba "embotida" realizada de acero inox AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 40/10 mm de espesor), resistente a la corrosión de la sal y a la usura. Grifo de agua que permite el llenamiento de la cuba.
- Basculamento de la cuba motorizado. Mando en el lado frontal.
- Tapa "embotida", bisagras permite un cierre y una abertura gradual.
- Calentamiento indirecto, cuba de doble envoltura, llenamiento de agua, control de la presión de la doble envoltura para una valvula de 0.45 bar, con manometro y valvula de depresión.
- Calentamiento de gas para quemadores de acero inox de llama estabilizada, arreglo por valvula.
- Presostato de seguridad, termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo hasta 100° C.



- IT NB: per le versioni "navali", voliate consultarci.
- EN NB: for the "naval" versions, get in touch with us.
- ES para las versiones "navales", consultarnos.





GMB/100I

20 077,⁰⁰ EUR

mm : 1600x850xh1050 kW : 0,2 / kcal/h : 20640 400/3N 50-60Hz

ⓘ **Pentola a gas ribaltabile 100 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 420 mm.

Ⓝ **Gas Tilting Boiling pan 100 liters, indirect heating**
- Tank diameter 600 mm, depth 420 mm.

Ⓞ **Marmita basculante a gas 100 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 600 mm, profundidad 420 mm.



GMB/150I

21 191,⁰⁰ EUR

mm : 1600x850xh1050 kW : 0,2 / kcal/h : 20640 400/3N 50-60Hz

ⓘ **Pentola a gas ribaltabile 150 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 600 mm, profondità 540 mm.

Ⓝ **Gas Tilting Boiling pan, 150 liters, indirect heating**
- Tank diameter 600 mm, depth 540 mm.

Ⓞ **Marmita basculante a gas 150 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 600 mm, profundidad 540 mm.



GMB/200I

24 687,⁰⁰ EUR

mm : 1750x1000xh1050 kW : 0,5 / kcal/h : 33540 400/3N 50-60Hz

ⓘ **Pentola a gas ribaltabile 200 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.

Ⓝ **Gas Tilting Boiling pan, 200 liters, indirect heating**
- Tank diameter 760 mm, depth 500 mm.

Ⓞ **Marmita basculante a gas 200 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 760 mm, profundidad 500 mm.



GMB/300I

27 711,⁰⁰ EUR

mm : 1950x1200xh1150 kW : 0,5 / kcal/h : 41280 400/3N 50-60Hz

ⓘ **Pentola a gas ribaltabile 300 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 960 mm, profondità 500 mm.

Ⓝ **Gas Tilting Boiling pan, 300 liters, indirect heating**
- Tank diameter 960 mm, depth 500 mm.

Ⓞ **Marmita basculante a gas 300 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 960 mm, profundidad 500 mm.



GMB/500I

36 987,⁰⁰ EUR

mm : 2050x1300xh1200 kW : 0,5 / kcal/h : 47300 400/3N 50Hz

ⓘ **Pentola a gas ribaltabile 500 litri, riscaldamento indiretto**
- Diametro della vasca 1060 mm, profondità 600 mm.

Ⓝ **Gas Tilting Boiling pan 500 liters, indirect heating**
- Tank diameter 1060 mm, depth 600 mm.

Ⓞ **Marmita basculante a gas 500 litros, calentamiento indirecto**
- Diámetro del tanque 1060 mm, profundidad 600 mm.



IT Pentole elettriche ribaltabili con mescolatore

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304 (20/10mm di spess.), versione su colonne in acciaio inossidabile AISI304 (consegnato con kit di fissazione al suolo).
- Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 30/10 mm di spess.), resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Rubinetto d'acqua che permette di riempire la vasca.
- Mescolatore nella vasca per una cottura omogenea.
- Ribaltamento della vasca motorizzato. Comando sulla parte anteriore.
- Copperchio "imbottito", cerniere che permette una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento indiretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua, controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,45 bar, con manometro e valvola di depressione.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia parete, regolazione con commutatore.
- Pressostato di sicurezza, termostato di sicurezza.
- Temperatura di lavoro fino a 100°C.

EN Electric bratt pans with mixer

- Made of AISI 304 stainless steel (15/10 mm thick), version on stainless steel columns AISI304 (delivered with floor fixing kit).
- Deep-drawn" tank made of stainless steel AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 30/10 mm thick), resistant to salt corrosion and wear. Water tap for filling the tank.
- Mixer incorporated in the tank for a homogeneous cooking.
- Motorized tank tilting. Operation on the front side.
- Deep-drawn" lid, hinges allowing gradual closing and opening.
- Indirect heating, double jacketed tank, water filling, double jacket pressure control by a 0.45 bar valve, with pressure gauge, and vacuum valve.
- Electric heating by immersion resistors in the double envelope, regulated by a switch.
- Safety pressure switch, safety thermostat.
- Working temperature up to 100°C.

ES Marmitas basculante eléctricas con mezclador

- Realización de acero inox AISI 304 (15/10mm de espesor), versión sur columna de acero inox AISI 304 (provisto de un kit de fijación en el suelo).
- Cuba "embotida" realizada de acero inox AISI 304 - AISI 316 (20/10 - 30/10 mm de espesor), resistente a la corrosión de la sal y a la usura. Grifo de agua que permite lo llenamiento de la cuba.
- Mezclador incorporado en la cuba para una cocción homogénea.
- Basculamiento de la cuba motorizado. Mando en el lado frontal.
- Tapa "embotida", bisagras permite un cierre y una abertura gradual.
- Calentamiento indirecto, cuba de doble envoltura, llenamiento de agua, control de la presión de la doble envoltura para una válvula de 0.45 bar, con manómetro y válvula de depresión.
- Calentamiento eléctrico para resistencias de inmersión en la doble envoltura, arreglo por un conmutador.
- Presostato de seguridad, termostato de seguridad.
- Temperatura de trabajo hasta 100°C.



- IT NB: per le versioni "navali", voliate consultarci.
- EN NB: for the "naval" versions, get in touch with us.
- ES para las versiones "navales", consultarnos.





EXB/200I

49 330,00 EUR

mm : 1600x1450xh1050 kW : 24,5 400/3N 50Hz

ⓘ **Pentola ribaltabile con mescolatore elettrico 200 L., riscaldamento indiretto**

Diametro della vasca 760 mm, profondità 500 mm.

Ⓔ **Electric bratt pan with mixer, 200 liters, indirect heating**

- Tank diameter 760 mm, depth 500 mm.

Ⓔ **Marmita basculante eléctrica con mezclador 200 L., calentamiento indirecto**

- Diámetro del tanque 760 mm, profundidad 500 mm.



EXB/300I

54 777,00 EUR

mm : 1670x1550xh1500 kW : 37 400/3N 50Hz

ⓘ **Pentola ribaltabile con mescolatore elettrico 300 L., riscaldamento indiretto**

- Diametro della vasca 960 mm, profondità 500 mm.

Ⓔ **Electric bratt pan with mixer, 300 L., indirect heating**

- Tank diameter 960 mm, depth 500 mm.

Ⓔ **Marmita basculante eléctrica con mezclador 300 L., calentamiento indirecto**

- Diámetro del tanque 960 mm, profundidad 500 mm.





	AMA/51 904,⁰⁰ EUR mm : 350x350xh365 Ⓣ Cestello 1 settore 50 litri Ⓢ Basket 1 sector 50 liters Ⓥ Cesta 1 sector 50 litros		AMA/100LT 1 065,⁰⁰ EUR Ⓣ Accessorio per far bollire il latte 100 litri Ⓢ Accessories to boil milk 100 liters Ⓥ Acesorio para hervir la leche 100 litros
	AMA/101 1 217,⁰⁰ EUR mm : 520x520xh325 Ⓣ Cestello 1 settore 100 litri Ⓢ Basket 1 sector 100 liters Ⓥ Cesta 1 sector 100 litros		AMA/150LT 1 211,⁰⁰ EUR Ⓣ Accessorio per far bollire il latte 150 litri Ⓢ Accessoriesto boil milk 150 liters Ⓥ Acesorio para hervir la leche 150 litros
	AMA/151 1 278,⁰⁰ EUR mm : 520x520xh405 Ⓣ Cestello 1 settore 150 litri Ⓢ Basket 1 sector 150 liters Ⓥ Cesta 1 sector 150 litros		AMA/200LT 1 440,⁰⁰ EUR Ⓣ Accessorio per far bollire il latte 200 litri Ⓢ Accessories to boil milk 200 liters Ⓥ Acesorio para hervir la leche 200 litros
	AMA/102 1 428,⁰⁰ EUR mm : 520x520xh325 Ⓣ Cestello 2 settori 100 litri Ⓢ Basket 2 sectors 100 liters Ⓥ Cesta 2 sectors 100 litros		AMA/300LT 1 899,⁰⁰ EUR Ⓣ Accessorio per far bollire il latte 300 litri Ⓢ Accessories to boil milk 300 liters Ⓥ Acesorio para hervir la leche 300 litros
	AMA/152 1 518,⁰⁰ EUR mm : 520x520xh405 Ⓣ Cestello 2 settori 150 litri Ⓢ Basket 2 sectors 150 liters Ⓥ Cesta 2 sectors 150 litros		AMA/100CC 2 948,⁰⁰ EUR Ⓣ Accessorio per couscous 100 litri Ⓢ Accessories for couscous 100 liters Ⓥ Acesorio para couscous 100 litros
	AMA/202 1 574,⁰⁰ EUR mm : 680x680xh415 Ⓣ Cestello 2 settori 200 litri Ⓢ Basket 2 sectors 200 liters Ⓥ Cesta 2 sectors 200 litros		AMA/150CC 3 099,⁰⁰ EUR Ⓣ Accessorio per couscous 150 litri Ⓢ Accessories for couscous 150 liters Ⓥ Acesorio para couscous 150 litros
	AMA/302 2 105,⁰⁰ EUR mm : 860x860xh440 Ⓣ Cestello 2 settori 300 litri Ⓢ Basket 2 sectors 300 liters Ⓥ Cesta 2 sectors 300 litros		AMA/C90 5 041,⁰⁰ EUR mm : 900x700xh800 Ⓣ Carrello basculante 160 litri Ⓢ Trilting trolley 160 Lit Ⓥ Carrito basculante 90 litros
	AMA/304 3 220,⁰⁰ EUR mm : 860x860xh440 Ⓣ Cestello 4 settori 300 litri Ⓢ Basket 4 sectors 300 liters Ⓥ Cesta 4 sectors 300 litros		

Other Cooking Appliances



ADVANTAGE

IT Grande innovazione per cuocere, pastorizzare e rigenerare gli alimenti sotto vuoto. Alta precisione, per ogni tipo di cottura di carne, pesce, verdura, ecc.... Un risultato stupefacente, sempre succoso, una consistenza tenera, un gusto naturale e soprattutto meno perdita di peso (-25% rispetto ai metodi tradizionali). Ideale per alberghi, ristoranti, rosticcerie, servizi "banqueting", ecc...

EN A major innovation for cooking, pasteurizing and regenerating vacuum-packed food. High precision, for all types of cooking of meat, fish, vegetables... An amazing result, always juicy, a tender texture, a natural taste and above all less weight loss (-25% compared to traditional methods). Ideal for hotels, restaurants, caterers, banqueting services...

ES Una gran innovación para cocinar, pasteurizar y regenerar alimentos envasados al vacío. Alta precisión, para todo tipo de cocción de carnes, pescados, verduras.... Un resultado sorprendente, siempre jugoso, una textura tierna, un sabor natural y sobre todo menos pérdida de peso (-25% en comparación con los métodos tradicionales). Ideal para hoteles, restaurantes, caterings, servicios de banquetes....

IT Cuocitore sotto vuoto a bassa temperatura

- Regolazione elettronica da T° 20° a 95°, alta precisione (0,03 C°), 25 programmi preprogrammati in memoria (modificabili a piacere) o funzionamento manuale (temperatura + tempo).- Possibilità di partenza ritardata per ogni programma da 10 minuti a 24 ore (in passi di 10 minuti).- Cambio rapido di visualizzazione tra T° selezionata, T° attuale, tempo preimpostato, tempo rimanente e visualizzazione da C° a F°.- Agitatore ad acqua con elica, che permette una temperatura di cottura uniforme.- Morsetto per l'installazione in qualsiasi recipiente di cottura (altezza max. 165 mm e capacità acqua max. 50 Lit.).- Maniglia in acciaio inox, molto facile da maneggiare e utilizzare.- Dispositivo di sicurezza per uso a secco, surriscaldamento o sovratensione.- Resistenza di riscaldamento e agitatore protetti da una griglia in acciaio inox, evitando così il contatto con le sacche.- In acciaio inox AISI 304 (IP X3).

EN Vacuum cooker at low temperature

- Electronic regulation T° 20° to 95°, high precision (0.03 C°), 25 preset programs in memory (can be modified as desired) or manual operation (temperature + time). - Delayed start option for each programme from 10 minutes to 24 hours (in 10 minute steps). - Quick changeover of the display between selected T°, actual T°, preset time, remaining time as well as the display from C° to F°. Water stirrer with propeller, allowing a uniform cooking temperature. - Clamp for installation in any cooking vessel (max. height 165 mm and max. water capacity 50 Lit.). - Stainless steel handle, very easy to handle and use. - Safety device for dry use, overheating or overvoltage. - Heating resistor and agitator protected by a stainless steel grid, thus avoiding contact with the bags. - Made of AISI 304 stainless steel (IP X3). - Electronic regulation T° 20° to 95°, high precision (0.03 C°), 5 pre-programmed programs in memory (can be modified as desired) or manual operation (temperature + time). - Water stirrer with propeller, allowing a uniform cooking temperature. - Clamp for installation in any cooking vessel (max. height 165 mm and max. water capacity 50 Lit.). - Stainless steel handle, very easy to handle and use. - Safety device for dry use, overheating or overvoltage. - Heating resistor and agitator protected by a stainless steel grid, thus avoiding contact with the bags. - Made of AISI 304 stainless steel (IP X3).

ES Cocedor al vacío de baja temperatura

- Regulación electrónica T° 20° a 95°, alta precisión (0,03 C°), 25 programas pre-programables en memoria (modificables a voluntad) o manual (temperatura + tiempo).- Opción de inicio retardado para cada programa desde 10 minutos hasta 24 horas (en pasos de 10 minutos).- Cambio rápido de la pantalla entre la T° seleccionada, la T° real, el tiempo preestablecido, el tiempo restante y C° a F°.- Agitador de agua con hélice, que permite una temperatura de cocción uniforme.- Abrazadera para el montaje en cualquier recipiente de cocción (altura máx. 165 mm y capacidad máx. de agua 50 Lit.).- Mango de acero inoxidable, muy fácil de manejar y usar.- Dispositivo de seguridad para uso en seco, sobrecalentamiento o sobretensión.- Resistencia calefactora y agitador protegidos por una rejilla de acero inoxidable, evitando así el contacto con las bolsas.- Fabricado en acero inoxidable AISI 304 (IP X3).



LOW COOKING TEMPERATURE



HOT-BLOC/N

1 161,00 EUR

mm : 130x260xh380

kW : 2

230/1N 50-60Hz

IT Cuocitore sotto vuoto a bassa temperatura, elettrico

EN Vacuum cooker at low temperature, electric

ES Cocedor al vacío de baja temperatura, eléctrico



V1/1C

423,00 EUR

mm : 360x565xh230

- IT Vasca GN 1/1 per cottura, con coperchio**
 - Vasca GN 1/1-h 200 mm, capacità della vasca 27 litri.
 - Maniglie atermiche.
 - Coperchio trasparente in policarbonato di serie.
 - Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- EN Tank GN 1/1 for cooker, with lid**
 - GN tank 1/1-h 200 mm, tank capacity 27 Lit.
 - Athermal handles.
 - Transparent polycarbonate cover as standard.
 - Made of AISI 304 stainless steel.
- ES Cuba GN 1/1 para cocedor, con tapa**
 - Cuba GN 1/1-h 200 mm, capacidad de la cuba 27 Lit.
 - Empuñaduras atómicas.
 - Tapa transparente en policarbonato de serie.
 - Realización en acero inox AISI 304.

GN 1/1



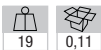
V2/1C

631,00 EUR

mm : 565x685xh230

- IT Vasca GN 2/1 per cottura con coperchio**
 - Vasca GN 2/1-h 200 mm, capacità della vasca 50 litri.
 - Maniglie atermiche.
 - Coperchio trasparente in policarbonato di serie.
 - Realizzazione in acciaio inox AISI 304.
- EN Tank GN 2/1 for cooker with lid**
 - GN tank 2/1-h 200 mm, tank capacity 50 Lit.
 - Athermal handles.
 - Transparent polycarbonate cover as standard.
 - Made of AISI 304 stainless steel.
- ES Cuba GN 2/1 para cocedor, con tapa**
 - Cuba GN 2/1-h 200 mm, capacidad de la cuba 50 Lit .
 - Empuñaduras atómicas.
 - Tapa transparente en policarbonato de serie.
 - Realización en acero inox AISI 304.

GN 2/1



13



- IT Macchine sottovuoto**
- EN Vacuum machines**
- ES Máquinas sistema a vacío**

- IT Sacchetti per sottovuoto cottura -40°C +121°C**
- EN Cooking vacuum bags for under machines -40°C +121°C**
- ES Bolsas para cocinar en máquinas -40°C +121°C**



ST40A/D-N

645,⁰⁰ EUR

mm : 600x350xh400 kW : 2,2 230/1N 50-60Hz

ⓘ **Salamandra elettrica regolabile**

- Griglia in acciaio cromato (365x310 mm), regolabile su 3 posizioni.
- Riscaldamento per resistenza corazzata, regolatore d'energia.
- Piatto di recupero, pannello retro smontabile "passante".
- Telaio in acciaio inox.



ⓘ **Electric salamander, with adjustable grid**

- Chrome steel grille (365x310 mm), adjustable in 3 positions.
- Heating by armoured stainless steel resistance heating, energy regulator.
- Recuperation plate, removable "passageway" rear panel.
- Stainless steel frame.

ⓘ **Salamandra eléctrica, con parrilla regulable**

- Rejilla de acero cromado (365x310 mm), regulable sobre 3 posiciones.
- Calefacción por resistencia blindada, reguladores de energía.
- Plato de recuperación, rejilla trasera desmontable "pasante".
- Bastidor de acero inox.

EASY REGULATION



ST70A/D-N

893,⁰⁰ EUR

mm : 880x350xh400 kW : 4,4 400-230/3N 50-60Hz

ⓘ **Salamandra elettrica regolabile**

- Griglia in acciaio cromato (645x310 mm), regolabile su 3 posizioni.
- Riscaldamento per resistenze corazzate, regolatore d'energia.
- Piatto di recupero, pannello retro smontabile per versione "passante".
- Telaio in acciaio inossidabile.



ⓘ **Electric salamander, with adjustable grid**

- Chrome steel grill (645x310 mm), adjustable in 3 positions.
- Stainless steel armoured resistance heating
- 2 energy regulators with indicator light.
- Recuperation plate, removable "passageway" rear panel.
- Stainless steel frame.

ⓘ **Salamandra eléctrica, con rejilla regulable**

- Rejilla de acero cromado (645x310 mm), regulable sobre 3 posiciones.
- Calefacción por resistencia blindada en acero inox
- 2 reguladores de energía con señal luminosa.
- Plato de recuperación, rejilla trasera desmontable "pasante".
- Bastidor de acero inox.

EASY REGULATION



SX/80E

1 700,⁰⁰ EUR

mm : 800x590xh590 kW : 4 400-230/3N 50-60Hz

ⓘ **Salamandra elettrica, regolabile 4 piani**

- 2 zone di riscaldamento, superficie utile 740x375mm, GN removibile.
- Resistenze corazzate in acciaio inox trattato "Incoloy", selettore di potenza. 1/2 o piena potenza. Telaio in acciaio inox.



ⓘ **Electric salamander, 4 adjustable levels**

- 2 heating zones, useful surface 740x375mm, removable GN.
- Armoured resistors in "Incoloy" treated stainless steel, power selector. 1/2 or full power. Stainless steel frame.

ⓘ **Salamandra eléctrica, regulable 4 niveles**

- 2 zonas de calentamiento, superficie útil 740x375mm, GN extraíble.
- Resistencias blindadas en acero inoxidable tratado "Incoloy", selector de potencia. 1/2 o potencia máxima. Estructura de acero inoxidable.



SSM/2

87,⁰⁰ EUR

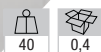
ⓘ **Supporto murale per salamandra 800 mm**

ⓘ **Wall support for salamander width 800 mm**

ⓘ **Soporte mural para salamandra, anchura 800 mm**

GN ACCEPTED





SX/81G

2 356,00 EUR

mm : 800x590xh590

kcal/h : 7000

IT Salamandra a gas, regolabile 4 piani

- 1 zona di riscaldamento, superficie utile 740x375mm, GN removibile.
- 2 bruciatori ceramico ad alta pressione, regolazione tramite valvole. Telaio in acciaio inossidabile, a piena potenza o a 1/2 o piena potenza.



EN Gas salamander, 4 adjustable levels

- 1 heating zone, useful surface 740x375mm, removable GN.
- 2 high-pressure ceramic burner strips, regulation by valves. 1/2 or full power, stainless steel chassis.

ES Salamandra de gas, regulable 4 niveles

- 1 zona de calentamiento, superficie útil 740x375mm, GN extraíble.
- 2 tiras de quemadores cerámicos de alta presión, regulación por válvulas. Chasis de acero inoxidable de 1/2 o máxima potencia.

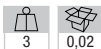
SSM/2

87,00 EUR

IT Supporto murale per salamandra 800 mm

EN Wall support for salamander width 800 mm

ES Soporte mural para salamandra, anchura 800 mm



GN ACCEPTED



SA/60E

2 352,00 EUR

mm : 600x590xh590

kW : 3

230/1N 50-60Hz

IT Salamandra elettrica con plafoniera mobile

- 2 zone di scaldo, superficie utile 540x375mm, GN amovibile.
- Resistenze blindate in acciaio inossidabile trattato "incoloy", selettore di potenza. 1/2 o piena potenza. Telaio in acciaio inossidabile.



EN Electric salamander, with removable hood

- 2 zones, usefull surface 540x375mm, removable GN.
- Armoured elements stainless steel treated "incoloy", power selector. Half power or full power cooking. Frame in stainless steel.

ES Salamandra eléctrica con cubierta móvil

- 2 zonas de hogar, superficie útil 540x375mm, GN amovible.
- Resistencias blindadas de acero inoxidable tratado "incoloy", selector de potencia. 1/2 o plena potencia. Bastidor en acero inoxidable.

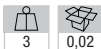
SSM/1

80,00 EUR

IT Supporto murale per salamandra 600 mm

EN Wall support for salamander width 600 mm

ES Soporte mural para salamandra, anchura 600 mm



MOVABLE ROOF
GN ACCEPTED



SA/61G

2 955,00 EUR

mm : 600x590xh590

kcal/h : 4550

IT Salamandra gas, con plafoniera mobile

- 1 zona di riscaldamento, superficie utile 540x375mm, GN rimovibile.
- 2 bruciatori ceramici ad alta pressione, regolati da valvola, 1/2 o piena potenza. Telaio in acciaio inox.



EN Gas salamander, with movable hood

- 1 heating zone, useful surface 540x375mm, removable GN.
- 2 high-pressure ceramic burner strips, regulated by valve, 1/2 or full power. Stainless steel frame.

ES Salamandra de gas, con cubierta móvil

- 1 zona de calentamiento, superficie útil 540x375mm, GN extraíble.
- 2 tiras de quemador de cerámica de alta presión, reguladas por 1/2 o potencia máxima. Estructura de acero inoxidable.

SSM/1

80,00 EUR

IT Supporto murale per salamandra 600 mm

EN Wall support for salamander width 600 mm

ES Soporte mural para salamandra, anchura 600 mm



MOVABLE ROOF
GN ACCEPTED

1000 Kcal/h = 1,16 kW



GN ACCEPTED



ADVANTAGE

ⓘ SISTEMA S.R.S. = Avvio e arresto automatico (a contatto con la parabola). - Aumento istantaneo della temperatura (solo 30" !). - Grande risparmio energetico, non c'è bisogno di tenerlo acceso tutto il giorno! - Facile pulizia: parti rimovibili. - 400°C in 9" e 570°C sulla lastra di vetro ceramico.

Ⓔ S.R.S. SYSTEM = Automatic start and stop (on contact with the dish). - Instantaneous temperature increase (only 30" !). - Great energy saving, no need to keep it on all day long! - Easy cleaning: removable parts. - 400°C in 9" and 570°C on the ceramic glass plate.

Ⓔ SISTEMA S.R.S. = Arranque y parada automática (en contacto con el plato). - Aumento instantáneo de la temperatura (sólo 30"!). - Gran ahorro de energía, no hay necesidad de mantenerla encendida todo el día! - Fácil limpieza: piezas desmontables. - 400°C en 9" y 570°C en la placa de vidrio cerámico.

- ⓘ Salamandra vetroceramica
- Riscaldamento ultraveloce a 575°C, in 16 secondi, grazie al principio dei riscaldatori radianti.
 - Piano cottura in vetroceramica con caminetti indipendenti, comandato da un interruttore.
 - Temperatura massima di esercizio 350°C.
 - Regolazione del controsoffitto amovibile, senza sforzo (brevetto esclusivo), 2 lati aperti.
 - Pulizia facile e sicura.

- Ⓔ Glass-ceramic salamanders
- Ultra fast heating at 575°C, in 16 seconds, thanks to the principle of radiant heaters.
 - Ceramic glass cooktop with independent fireplaces, controlled by a switch.
 - Maximum working temperature 350°C.
 - Adjustment of the removable ceiling, without effort (exclusive patent), 2 open sides.
 - Easy and safe cleaning.

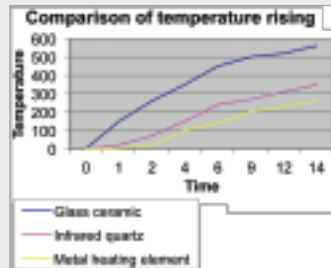
- Ⓔ Salamandra vitrocéramica
- Calentamiento ultrarrápido a 575°C, en 16 segundos, gracias al principio de los calentadores radiantes.
 - Vitrocerámica con chimeneas independientes, controladas por un interruptor.
 - Temperatura máxima de trabajo 350°C.
 - Ajuste del techo desmontable, sin esfuerzo (patente exclusiva), 2 lados abiertos.
 - Limpieza fácil y segura.

VITROCERAMIC

S.R.S. SYSTEM

ON

OFF



45 0,3

MOVABLE ROOF

3 0,02

SA/60VC-SW

2 897,00 EUR

mm : 600x590xh590 kW : 3 230/1N 50-60Hz

- ⓘ Salamandra vetroceramica, soffitto mobile, 2 fonti
- 2 focolari indipendenti. Area utile 540x375mm.
- Ⓔ Glass-ceramic salamander, removable hood, 2 sources
- 2 independent sources. Useful area 540x375mm.
- Ⓔ Salamandra vitrocéramica, cubierta móvil, 2 placas
- 2 fuegos independientes. Superficie útil 540x375mm.



SSM/1

80,00 EUR

- ⓘ Supporto murale per salamandra 600 mm
- Ⓔ Wall support for salamander width 600 mm
- Ⓔ Soporte mural para salamandra, anchura 600 mm



57 0,4

MOVABLE ROOF

3 0,02

SA/80VC-SW

3 764,00 EUR

mm : 800x590xh590 kW : 4,5 400-230/3N 50-60Hz

- ⓘ Salamandra vetroceramica, plafoniera mobile, 3 fonti
- 3 focolari indipendenti. Area utile 740x375mm.
- Ⓔ Glass-ceramic salamander, mobile hood, 3 sources
- 3 independent sources. Useful area 740x375mm.
- Ⓔ Salamandra vitrocéramica, cubierta móvil, 3 placas
- 3 fuentes independientes. Superficie útil 740x375mm.



SSM/2

87,00 EUR

- ⓘ Supporto murale per salamandra 800 mm
- Ⓔ Wall support for salamander width 800 mm
- Ⓔ Soporte mural para salamandra, anchura 800 mm



G65/4BP7-EC

1 503,00 EUR

mm : 700x650xh850

kcal/h : 14800

IT Cucina 4 fuochi, su armadio aperto

- 4 bruciatori 2x 3,6 e 2x 5 kW.
- Corpo bruciatore in ghisa trattata, corona bruciatore in ottone (altissimo rendimento), sicurezza tramite termocoppia.
- Realizzato in acciaio inox. Piedini regolabili in acciaio inox.



EN Range 4 burners, on open cupboard

- 4 burners 2x 3,6 and 2x 5 kW.
- Burner body in treated cast iron, crown burner in brass (very high efficiency), safety by thermocouple.
- Made of stainless steel. Adjustable stainless steel feet.

ES Cocina con 4 fuegos, sobre armario abierto

- 4 quemadores 2x 3,6 y 2x 5 kW.
- Cuerpo del quemador en hierro fundido tratado, anillo del quemador en latón (muy alta eficiencia), seguridad por termopar.
- Fabricado en acero inoxidable. Patas ajustables de acero inoxidable.



G65/6BP11-EC

1 998,00 EUR

mm : 1100x650xh850

kcal/h : 26485

IT Cucina 6 fuochi, su armadio aperto

- 6 bruciatori, 3x 3,6 e 3x 5 kW.

EN Range with 6 burners, on open cupboard

- 6 burners, 3x 3,6 and 3x 5 kW.

ES Cocina con 6 fuegos, sobre armario abierto

- 6 quemadores, 3x 3,6 y 3x 5 kW.



C4GA7-BF

1 854,00 EUR

mm : 700x700xh850

kcal/h : 18917

IT Cucina a gas 4 fuochi, su armadio aperto

- 4 bruciatori 4x 5,5 Kw Alta efficienza-Flessibilità.
- Piano imbutito, bruciatori in ghisa trattata, corona in ottone (alta efficienza). Accensione con luce pilota, sicurezza con termocoppia.
- Armadio neutro GN 2/1 (porte opzionali).
- Realizzato in acciaio inox. Piedini regolabili in acciaio inox.



EN Gas range 4 burners, on open cupboard

- 4 burners 4x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility.
- Deep-drawn top, treated cast iron burners, brass crown (high efficiency). Ignition by pilot light, safety by thermocouple.
- Neutral cabinet GN 2/1 (doors optional).
- Made of stainless steel. Adjustable stainless steel feet.

ES Estufa de gas 4 fuegos, sobre armario abierto

- 4 quemadores 4x 5,5 Kw Alta eficiencia-Flexibilidad.
- Encimera de embutición profunda, quemadores de hierro fundido tratado, corona de latón (alta eficiencia). Encendido por piloto, seguridad por termopar.
- Armario neutro GN 2/1 (puertas opcionales).
- Realización en acero inoxidable. Patas ajustables de acero inoxidable.



C6GA11-BF

2 495,00 EUR

mm : 1100x700xh850

kcal/h : 28375

IT Cucina a gas 6 fuochi, su armadio aperto

- 6 bruciatori 6x 5,5 Kw Alta efficienza-Flessibilità.

EN Gas range 6 burners, on open cupboard

- 6 burners 6x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility.

ES Estufa de gas 6 fuegos, sobre armario abierto

- 6 quemadores 6x 5,5 Kw Alta eficiencia-Flexibilidad.



OVEN GN 2/1



C4GF7-BF

2 539,00 EUR

mm : 700x700xh850 kcal/h : 24076

Cucina a gas 4 fuochi, su forno a gas GN 2/1

- 4 bruciatori, 4x 5,5 Kw Alta efficienza-Flessibilità.
- Piano imbutito, bruciatori in ghisa trattata, corona in ottone (alta efficienza). Accensione con luce pilota, sicurezza con termocoppia.
- Forno a gas GN 2/1 (5,2 kW), regolato da 160°C a 310°C, con 1 rack.
- Realizzato in acciaio inox. Piedini regolabili in acciaio inox.



Gas range 4 burners, with oven GN 2/1

- 4 burners, 4x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility.
- Deep-drawn top, treated cast iron burners, brass crown (high efficiency). Ignition by pilot light, safety by thermocouple.
- Gas oven GN 2/1 (5.2 kW), regulated from 160°C to 310°C, with 1 rack.
- Made of stainless steel. Adjustable stainless steel feet.

Estufa a gas 4 fuegos, sobre horno a gas GN 2/1

- 4 quemadores, 4x 5,5 Kw Alta eficiencia-flexibilidad.
- Encimera de embutición profunda, quemadores de hierro fundido tratado, corona de latón (alta eficiencia). Encendido por piloto, seguridad por termopar.
- Horno de gas GN 2/1 (5,2 kW), regulado de 160°C a 310°C, con 1 rejilla.
- Fabricado en acero inoxidable. Patas ajustables de acero inoxidable.



CONVECTION OVEN GN 1/1



C4GFEV7-BF

2 972,00 EUR

mm : 700x700xh850 kW : 2,6 / kcal/h : 18917 230/1N 50Hz

Cucina gas, 4 fuochi, forno elettrico a convezione GN 1/1

- Forno a convezione (2,6 kW), GN 1/1 (535x325xh320), T° da 70°C a 270°C



Gas range 4 burners, electric convection oven GN 1/1

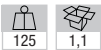
- Convection oven (2.6 kW), GN 1/1 (535x325xh320), T° from 70°C to 270°C

Estufa de gas 4 fuegos, horno de convección eléctrico GN 1/1

- Horno de convección (2,6 kW), GN 1/1 (535x325xh320), T° de 70°C a 270°C



OVEN GN 2/1



C6GFA11-BF

3 319,00 EUR

mm : 1100x700xh850 kcal/h : 33534

Cucina a gas 6 fuochi, su forno a gas GN 2/1 e armadio

- 6 bruciatori, 6x 5,5 Kw Alta efficienza-Flessibilità.
- Piano imbutito, bruciatori in ghisa trattata, corona in ottone (alta efficienza). Accensione con luce pilota, sicurezza con termocoppia.
- Forno a gas GN 2/1 (5,2 kW), regolato da 160°C a 310°C, con 1 rack.
- Realizzato in acciaio inox. Piedini regolabili in acciaio inox.



Gas range 6 burners, on gas oven GN 2/1 and cupboard

- 6 burners, 6x 5,5 Kw High Efficiency-Flexibility.
- Deep-drawn top, treated cast iron burners, brass crown (high efficiency). Ignition by pilot light, safety by thermocouple.
- Gas oven GN 2/1 (5.2 kW), regulated from 160°C to 310°C, with 1 rack.
- Made of stainless steel. Adjustable stainless steel feet.

Estufa de gas 6 fuegos, sobre horno a gas GN 2/1 y armario

- 6 quemadores, 6x 5,5 Kw Alta eficiencia-flexibilidad.
- Encimera de embutición profunda, quemadores de hierro fundido tratado, corona de latón (alta eficiencia). Encendido por piloto, seguridad por termopar.
- Horno de gas GN 2/1 (5,2 kW), regulado de 160°C a 310°C, con 1 rejilla.
- Realización en acero inoxidable. Patas ajustables de acero inoxidable.



OVEN GN 2/1

C4EA7-BF

1 688,00 EUR

mm : 700x700xh850 kW : 8,2 400-230/3N 50-60Hz

- Ⓣ Cucina elettrica, 4 placche, su armadio
- 4 piastre, 2x 2,6 kW Ø220mm e 2x 1,5 kW Ø145mm.
- Piano stampato, piastre in ghisa, regolazione tramite interruttore a 6 posizioni. Armadio neutro GN 2/1 (porte opzionali).
- Realizzato in acciaio inox. Piedini regolabili in acciaio inox.



- Ⓝ Electric range, 4 round plates, on cupboard
- 4 plates, 2x 2.6 kW Ø220mm and 2x 1.5 kW Ø145mm.
- Top stamped, cast iron plates, regulation by 6 position switch. Neutral cabinet GN 2/1 (doors optional).
- Made of stainless steel. Adjustable stainless steel feet.

- Ⓢ Estufa eléctrica, 4 planchas, sobre armario
- 4 placas, 2x 2,6 kW Ø220mm y 2x 1,5 kW Ø145mm.
- Placas de hierro fundido estampadas en la parte superior, regulación mediante interruptor de 6 posiciones. Armario neutro GN 2/1 (puertas opcionales).
- Realización en acero inoxidable. Patas ajustables de acero inoxidable.

C4EF7-BF

2 601,00 EUR

mm : 700x700xh850 kW : 13,5 400-230/3N 50-60Hz

- Ⓣ Cucina elettrica 4 placche, su forno elettrico GN 2/1
- Forno elettrico GN 2/1 (4,4 kW), da 125°C a 300°C (griglia 2,75 kW).

- Ⓝ Electric range 4 plates, on electric oven GN 2/1
- Electric oven GN 2/1 (4,4 kW), from 125°C to 300°C (grill 2.75 kW).

- Ⓢ Estufa eléctrica 4 planchas, sobre horno eléctrico GN 2/1
- Horno eléctrico GN 2/1 (4,4 kW), de 125°C a 300°C (parrilla 2,75 kW).

CKP-41/N

153,00 EUR



- Ⓣ Porta destra per armadio modulo 400 mm
- Ⓝ Right door for board unit 400 mm
- Ⓢ Puerta derecha para armario modulo 400 mm

CKP-71/N

301,00 EUR



- Ⓣ Porte destra & sinistra per armadio modulo 700 mm
- Ⓝ Doors right and left for board unit 700 mm
- Ⓢ Puertas derecha y izquierda para armario modulo 700 mm

CKP-111/N



- Ⓣ Porte composte da CKP-41/N + CKP-71/N
- Ⓝ Doors composed of CKP-41/N + CKP-71/N
- Ⓢ Puertas compuestas de CKP-41/N + CKP-71/N

A7/GRC

38,00 EUR



- mm : 260x260xh10
- Ⓣ Riduzione per griglia fiamma vivace
- Ⓝ Reduction for grate
- Ⓢ Reducción para los quemadores de la parrilla
- NB: SUPPLEMENTARY

A7/PL1B-X

315,00 EUR



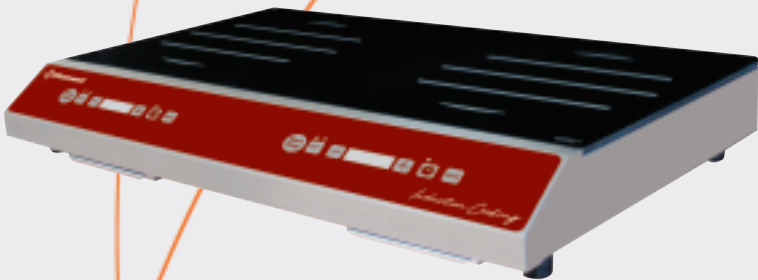
- mm : 334x298xh20
- Ⓣ Piastra liscia acciaio inossidabile 1 bruciatore
- Ⓝ Flat plate stainless steel 1 burner
- Ⓢ Plancha lisa acero inoxidable 1 quemador

A7/PR1B-X

391,00 EUR



- mm : 334x298xh20
- Ⓣ Piastra rigata acciaio inossidabile 1 bruciatore
- Ⓝ Ribbed plate stainless steel 1 burner
- Ⓢ Plancha ranurada acero inoxidable 1 quemador



Ⓜ **Piastre ad induzione professionali -Top-**

- Piastra in vetroceramica nera, alta temperatura, 100% impermeabile.
- Comandi tramite tasti sensibili, display digitale, selettore di potenza o temperatura, timer, funzione "MAX".
- Filtro lavabile, fornito di serie.
- Telaio in acciaio inox AISI 304.

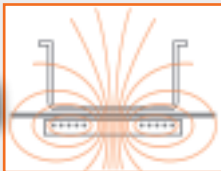
Ⓔ **Professional induction plates -Top-**

- Black glass ceramic plate, high temperature, 100% waterproof.
- Controls by sensitive keys, digital display, power or temperature selector, timer, "MAX" function
- Washable filter, supplied as standard.
- Frame in AISI 304 stainless steel.

Ⓔ **Placas a inducción profesionales -Top-**

- Placa vitrocerámica negra, alta temperatura, 100% impermeable.
- Controles mediante teclas sensibles, pantalla digital, selector de potencia o de temperatura, temporizador, función "MAX".
- Filtro lavable, suministrado de serie.
- Bastidor en acero inoxidable AISI 304.

INDUCTION



Ⓜ Un poco di tecnica: Il calore è prodotto da un campo magnetico direttamente all'interno del contenitore. La cottura viene effettuata praticamente senza alcuna perdita di calore, l'estrazione del contenitore è sufficiente a fermare la cottura. Tre fenomeni fisici vengono quindi messi in gioco successivamente: - Il trasferimento di energia dall'induttore al contenitore con mezzi elettromagnetici. - La trasformazione dell'energia elettrica in calore nel contenitore per effetto Joule. - La trasmissione di calore dal contenitore all'alimento per conduzione termica. È una tecnologia pulita ed ecologica che è di gran lunga la più efficiente ed efficace.

Ⓔ A bit of technique: The heat is produced by a magnetic field directly inside the container. Cooking is carried out practically without any loss of heat, the removal of the container is sufficient to stop the cooking. Three physical phenomena are therefore successively involved: - The transfer of energy from the inductor to the container by electromagnetic means. - The transformation of electrical energy into heat in the container by the Joule effect. - The transmission of heat from the container to the food by thermal conduction. It is a clean and ecological technology that is by far the most efficient and effective.

Ⓔ Un poca de técnica : El calor es producido por un campo magnético directamente dentro del contenedor. La cocción se realiza prácticamente sin pérdida de calor, la extracción del recipiente es suficiente para detener la cocción. Tres fenómenos físicos se ponen en juego sucesivamente: - La transferencia de energía del inductor al contenedor por medios electromagnéticos. - La transformación de la energía eléctrica en calor en el contenedor por el efecto Joule. - La transmisión de calor del envase al alimento por conducción térmica. Es una tecnología limpia y ecológica que es, con mucho, la más eficiente y efectiva.

ADVANTAGE



2500 W



IND-25/DH

885,00 EUR

mm : 280x360xh105 kW : 2,5 230/1N 50-60Hz

Ⓜ **Piastra ad induzione 2500 watt, tasti tattili**

- Piastra da 4 mm, superficie utile 280x280 mm. Induttore Ø 180 mm.
- Temperatura regolabile da 30°C a 250°C (di 5°C).
- Controllo di posizione a 34 posizioni da 50W - 2500W, timer 0-99 minuti



Ⓔ **Induction plate 2500 watt, tactile keys**

- 4 mm plate, usable area 280x280 mm. Inductor Ø 180 mm.
- Adjustable temperature from 30°C to 250°C (by 5°C).
- 34 position control from 50W - 2500W, 0-99 minute timer

Ⓔ **Placa a inducción 2500 watt, toques táctiles**

- Placa de 4 mm, superficie útil 280x280 mm. Inductor Ø 180 mm.
- Temperatura regulable de 30°C a 250°C (por 5°C).
- Control de 34 posiciones desde 50W - 2500W, temporizador de 0-99 minutos

IND-30/DH

964,00 EUR

mm : 280x360xh105 kW : 3 230/1N 50-60Hz

Ⓜ **Placca ad induzione 3000 watt, tasti tattili**

Ⓔ **Induction plate 3000 watt, tactile keys**

Ⓔ **Placa a inducción 3000 watt, toques táctiles**



3000 W



IND-35/DH

1 281,00 EUR

mm : 280x360xh105 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

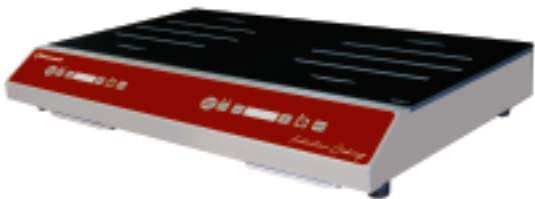
- IT Piastra a induzione 3500 watt, tasti tattili**
- Placca di 4 mm, Superficie utile 280x280 mm. Induttore 210 mm.
 - Regolazione su 44 posizioni da 50 W - 3500 W, timer da 0-99 minuti.
 - Temperatura regolabile da 30 a 250°C per 5°C.



- EN Induction plate 3500 watt, tactile keys**
- 4 mm plate, Useful surface 280x280 mm. 210 mm inductor.
 - Regulation on 44 positions from 50 W - 3500 W, timer from 0-99 minutes.
 - Temperature adjustable from 30 to 250°C by 5°C.

- ES Placa a inducción 3500 watt, toques táctiles**
- Placa de 4 mm, Superficie útil 280x280 mm. Inductor de 210 mm.
 - Regulación en 44 posiciones desde 50 W - 3500 W, temporizador desde 0-99 minutos.
 - Temperatura regulable de 30 a 250°C por 5°C.

3500 W



IND-2F35/DH

1 611,00 EUR

mm : 560x360xh105 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

- IT Placca ad induzione 2 focolari (2x 1750 watt), tasti tattili**
- Piastra da 4 mm, superficie utile 560x280 mm. 2 induttori da 180mm,
 - Comando su 30 posizioni da 50 W. - 1750 W. ogni focolare, timer 0-99 minuti.
 - Temperatura regolabile da 30 a 250°C per 5°C.



- EN Induction hob double zone (2x 1750 watt), glass touch control panel**
- 4 mm plate, usable area 560x280 mm. 2 inductors of 180mm,
 - Control on 30 positions of 50 W. - 1750 W. on each zone, 0-99 minute timer.
 - Temperature adjustable from 30 to 250°C by 5°C.

- ES Placa de inducción 2 fogones (2x 1750 watt), toques táctiles**
- Placa de 4 mm, superficie útil 560x280 mm. 2 inductores de 180mm,
 - Control en 30 posiciones de 50 W. - 1750 W. cada fogón, temporizador de 0-99 minutos.
 - Temperatura regulable de 30 a 250°C por 5°C.

2X1750 W



WOKI-35/DH

2 409,00 EUR

mm : 390x430xh160 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

- IT Piastra a induzione "wok" 3500 watt, tasti tattili**
- Ciotola in vetroceramica "Wok", 6 mm.
 - Induttore Ø 280 mm.
 - Regolazione da 50 a 3500 W., timer da 0-99 minuti.



- EN Induction plate "wok" 3500 watt, tactile keys**
- Wok" glass ceramic bowl, 6 mm.
 - Inductor Ø 280 mm.
 - Regulation from 50 to 3500 W., timer from 0-99 minutes.

- ES Placa a inducción "wok" 3500 watt, toques táctiles**
- Recipiente de vitrocerámica "Wok", 6 mm.
 - Inductor Ø 280 mm.
 - Regulación de 50 a 3500 W., temporizador de 0-99 minutos.

3500 W



PSW/D-FC

183,00 EUR

mm : 360

- IT Padella speciale per induzione**

- EN Special frying pan for induction**

- ES Sartén especial para inducción**

WOK





RF1G/Q

660,00 EUR

mm : 370x510xh195 kW : 7 / kcal/h : 6020

IT Fornello da banco - 1 fuoco (7 kW)

- Bruciatore in ghisa con corona in ottone ad alta efficienza (1x 7kW). Accensione con luce pilota, sicurezza con termocoppia.
- Griglia in ghisa smaltata 350 x 290 mm. Realizzato in acciaio inox.

EN Table range - 1 burner (7 kW)

- Cast iron burner with high efficiency brass crown (1x 7kW). Ignition by pilot light, safety by thermocouple.
- Enamelled cast iron grate 350 x 290 mm. Made of stainless steel.

ES Hornillo de mesa - 1 fuego (7 kW)

Quemador de hierro fundido con anillo de latón de alta eficiencia (1x 7kW). Encendido por piloto, seguridad por termopar.
- Rejilla de hierro fundido esmaltado 350 x 290 mm. Realización en acero inoxidable.



RF2G/Q

908,00 EUR

mm : 690x510xh195 kcal/h : 10320

IT Fornello da banco - 2 fuochi (7+5 kW)

- Bruciatore in ghisa con corona in ottone ad alta efficienza (1x 7kW e 1x 5kW). Accensione con luce pilota, sicurezza con termocoppia.
- Griglia in ghisa smaltata 350 x 290 mm. Realizzato in acciaio inox.

EN Table range - 2 burners (7+5 kW)

- Cast iron burner with high efficiency brass crown (1x 7kW and 1x 5kW). Ignition by pilot light, safety by thermocouple.
- Enamelled cast iron grate 350 x 290 mm. Made of stainless steel.

ES Hornillo de mesa - 2 fuegos (7+5 kW)

- Quemador de hierro fundido con anillo de latón de alta eficiencia (1x 7kW y 1x 5kW). Encendido por piloto, seguridad por termopar.
- Rejilla de hierro fundido esmaltado 350 x 290 mm. Realización en acero inoxidable.



RF3G/Q

1 388,00 EUR

mm : 1005x510xh195 kcal/h : 16340

IT Fornello da banco - 3 fuochi (7+5+7 kW)

- Bruciatore in ghisa con corona in ottone ad alta efficienza (1x 7 kW, 1x 5 kW e 1x 7 kW). Accensione con luce pilota, sicurezza con termocoppia.
- Griglia in ghisa smaltata 350 x 290 mm. Realizzato in acciaio inox.

EN Table range - 3 branders (7+5+7 kW)

- Cast iron burner with high efficiency brass crown (1x 7 kW, 1x 5 kW and 1x 7 kW). Ignition by pilot light, safety by thermocouple.
- Enamelled cast iron grate 350 x 290 mm. Made of stainless steel.

ES Hornillo de mesa - 3 fuegos (7+5+7 kW)

- Quemador de hierro fundido con anillo de latón de alta eficiencia (1x 7 kW, 1x 5 kW y 1x 7 kW). Encendido por piloto, seguridad por termopar.
- Rejilla de hierro fundido esmaltado 350 x 290 mm. Realización en acero inoxidable.





BBRV-N

894,00 EUR

mm : 580x580xh520 kcal/h : 10300

Fornellone basso 1 fuoco vivo

- Bruciatore in ghisa ad alto rendimento (12 kW). Fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.
- Griglia supporto recipienti in ghisa smaltata 550x550 mm.
- Raccoglie gocce.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304. Piedi in inox regolabili.



Low stove 1 high heat

- High efficiency cast iron burner (12 kW). Ignition by pilot light, safety by thermocouple.
- Support grid in enamelled cast iron for containers 550x550 mm.
- Drip catching device.
- Made of AISI 304 stainless steel. Adjustable stainless steel feet.

Fogon bajo 1 fuego vivo

- Quemador en hierro a alto rendimiento (12 kW). Llama auxiliar, seguridad para termopar.
- Rejilla soporte recipientes en hierro esmaltado 550x550 mm.
- Recoge gotas.
- Realización en acero inox. AISI 304. Patas regulables en inox.



EERV

1 360,00 EUR

mm : 580x580xh520 kW : 5 400-230/3N 50-60Hz

Fornellone elettrico

- Piastra elettrica in ghisa, 400x400 mm (5 kW).
- Regolatore a commutatore a 4 posizioni.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili.



Low electric range

- Electric cast iron plate, 400x400 mm (5 kW).
- Regulation by 4 position switch.
- Made of AISI 304 stainless steel, adjustable feet.

Hornillo bajo eléctrico

- Placa eléctrica en hierro tratado, 400x400 mm (5 kW).
- Regulación por conmutador de 4 posiciones.
- Realizado de acero inox. AISI 304, patas regulables.



RGH-50

853,00 EUR

mm : 500x500xh450 kcal/h : 11180

Fornellone gas - 1 fuoco (13Kw)

- Bruciatore in ghisa ad alto rendimento (13 kW).
- Griglia appoggio recipienti in ghisa smaltata 500x500 mm.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.



Low gas range - 1 fire (13Kw)

- High efficiency cast iron burner (13kW).
- Support grid in enamelled cast iron for containers 500x500 mm.
- Made of AISI 304 stainless steel, adjustable stainless steel feet.

Hornillo bajo de gas - 1 fuego (13Kw)

- Quemador en hierro a alto rendimiento (13 kW).
- Rejilla soporte recipientes en hierro esmaltado 500x500 mm.
- Realización en acero inox. AISI 304, pies inox ajustables.

CAW/1-N

111,00 EUR

mm : 468x468xh100

Corona wok, mobile, fornello basso

Crown wok, removable, low stove

Corona wok, amovible, estufa baja





PAELLA

BPG/10-SP

2 329,00 EUR

mm : 600x600xh550

kcal/h : 8600

Bruciatore a gas per paella, diametro 250, su supporto (10kw)

- Telaio in acciaio inox.
- Corona monoblocco in grafite fusa.
- 1 valvola di sicurezza e valvole EC con termocoppia e spie di accensione.



Gas range paella, diam. 250 on support (10 kW)

- Stainless steel frame.
- Monobloc crown, made of cast graphite.
- 1 safety valve and EC valves with thermocouple and ignition pilot lights.

Estufa de mesa de gas para paella, ø 250, en soporte (10 kW)

- Estructura de acero inoxidable.
- Corona monobloque, fabricada en grafito fundido.
- 1 válvula de seguridad y válvulas EC con termopar y pilotos de encendido.

BPG/27-SP

2 943,00 EUR

mm : 800x900xh550

kcal/h : 23400

Bruciatore a gas per paella, diametro 450, su supporto (27.2kw)

- Telaio in acciaio inox.
- Doppia corona monoblocco in grafite fusa.
- 2 valvole di sicurezza e valvole EC con termocoppia e spie luminose.



Gas range paella, diam. 450 on support (27.2 kW)

- Stainless steel frame.
- Double monobloc crown, made of cast graphite.
- 2 safety valves and EC valves with thermocouple and pilot lights.

Estufa de gas para paella, ø 450, con apoyo (27,2 kW)

- Estructura de acero inoxidable.
- Doble corona monobloque, fabricada en grafito fundido.
- 2 válvulas de seguridad y válvulas EC con termopar y pilotos.



BPG/10

752,00 EUR

mm : 623x355xh230

kcal/h : 8600

Bruciatore a gas per paella, diametro 250, da appoggio (10kw)

- Finizione esterna, smalto nero "anti-calorico."
- Corona monobloc, in ghisa a grafite.
- 1 rubinetto di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.



Table-top gas range paella, diam. 250 (10 kW)

- External finish, black "heat resistant" enamel.
- Monobloc crown, made of cast graphite.
- 1 safety valve and EC valves with thermocouple and ignition pilot lights.

Estufa de mesa de gas, para paella, ø 250 (10 KW)

- Acabado externo en esmalte negro, "a prueba de calor".
- Corona mono bloque, en fundición de grafito.
- 1 grifo de seguridad y válvulas de EC con termopar y luces piloto de encendido.

BPG/27

1 569,00 EUR

mm : 790x480xh230

kcal/h : 23400

Bruciatore a gas per paella, diametro 450, da appoggio (27.2kw)

- Finizione esterna, smalto nero "anti-calorico."
- Corona monobloc, in ghisa a grafite.
- 2 rubinetti di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.



Table-top gas range paella, diam. 450 (27.2 kW)

- External finish in black "heat-resistant" enamel.
- Double monobloc crown, made of cast graphite.
- 2 Safety valves and EC valves with thermocouple and ignition pilot lights.

Estufa de mesa de gas para paella, ø 450, (27.2KW)

- Acabado externo en esmalte negro, "a prueba de calor".
- Corona mono bloque, en fundición de grafito.
- 2 válvulas de seguridad y válvulas de EC con termopar y luces piloto de encendido.



PAELLA

Asian Cooking

Il vero Wok professionale

Ⓘ Nella cucina tradizionale asiatica, una fiamma intensa e forte è indispensabile. Grazie al nostro sistema brevettato e garantito su bruciatori atmosferici, le fiamme sono dirette al centro del wok. Questo permette quindi una cottura degli alimenti rapida ed efficace.

Il nostro sistema brevettato di valvola di sicurezza, combinato con una leva che si può comandare con il ginocchio, permette di regolare la fiamma senza usare le mani e offre agli utenti un confort massimale

A real professional Wok

Ⓔ In the traditional Asian kitchen a big powerful flame is indispensable. Thanks to our brevetted and approved system for the atmospheric burners, the flames are directly leaded to the centre of the wok. This permits quick and efficient cooking.

Our brevetted system is composed of a security vane combined with a lever on the oven that can be handled with the knees so that the user's hands are always free.

El verdadero Wok profesional

Ⓔ En la cocina asiática tradicional, una llama potente y fuerte es indispensable. Gracias a nuestra patente exclusiva y autorizada sur los quemadores atmosféricos, las llamas sonos directamente direccionados en el blanco de el wok, permitiendo así de coccer los alimentos rapidamentey de forma eficaz.

Nuestra patente exclusiva de valvula de seguridad combinada con una palanca que se puede mandar con la rotilla, permite de regular la llama sin utilizar las manos, y ofrece a los utilizadores un confort maximo.



Asian Cooking

by Diamond



CHINA/3L

5 614,00 EUR

mm : 1100x900xh760/1300 kcal/h : 50645

IT Forno wok 3 bruciatori con velo d'acqua

- Bruciatori tipo Wok 2x Ø 290 mm 21,44 kW 1x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Piano di cottura imbutito, vassoi di raccolta inferiori.
- Scarico laterale, vasca di decantazione con filtro estraibile con coperchio e scarico a sfiato.
- 1 valvola di controllo per bruciatore, attacco (gas 3/4").
- La cortina d'acqua comprende un rubinetto e uno scaffale.

EN Wok stove 3 burners with water curtain

- Wok type burners 2x Ø 290 mm 21,44 kW 1x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Deep-drawn cooking surface, lower collecting trays.
- Side discharge, settling tank with removable filter with cover and overflow drain.
- 1 control valve per burner, connection (gas 3/4").
- Water curtain includes a tap and a shelf.

ES Hornillo wok 3 quemadores con cortina de agua

- Quemadores tipo wok 2x Ø 290 mm 21,44 kW 1x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Superficie de cocción embutida, bandejas colectoras inferiores.
- Descarga lateral, depósito de decantación con filtro extraíble con tapa y desagüe de reboso.
- 1 válvula de control por quemador, conexión (gas 3/4").
- La cortina de agua incluye un grifo y un estante.



WOK WATER COOLED



CHINA/5L

7 785,00 EUR

mm : 1800x900xh760/1300 kcal/h : 80805

IT Forno wok 5 bruciatori con velo d'acqua

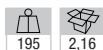
- Bruciatori Wok tipo 3x Ø 290 mm 21,44 kW 2x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Piano di cottura imbutito, vassoi di raccolta inferiori.
- Scarico laterale, vasca di decantazione con filtro estraibile con coperchio e scarico a sfiato.
- 1 valvola di controllo per bruciatore, attacco gas (4/4").
- La cortina d'acqua comprende un rubinetto e uno scaffale.

EN Wok stove 5 burners with water curtain

- Wok burners type 3x Ø 290 mm 21,44 kW 2x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Deep-drawn cooking surface, lower collecting trays.
- Side discharge, settling tank with removable filter with cover and overflow drain.
- 1 control valve per burner, gas connection (4/4").
- Water curtain includes a tap and a shelf.

ES Hornillo wok 5 quemadores con cortina de agua

- Quemadores Wok tipo 3x Ø 290 mm 21,44 kW 2x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Superficie de cocción embutida, bandejas colectoras inferiores.
- Descarga lateral, depósito de decantación con filtro extraíble con tapa y desagüe de reboso.
- 1 válvula de control por quemador, conexión de gas (4/4").
- La cortina de agua incluye un grifo y un estante.



WOK WATER COOLED



CHINA/7L

10 454,00 EUR

mm : 2100x900xh760/1300 kcal/h : 110965

IT Forno wok 7 bruciatori con velo d'acqua

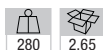
- Bruciatori tipo Wok 4x Ø 290 mm 21,44 kW und 3x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Piano di cottura imbutito, vassoi di raccolta inferiori.
- Scarico laterale, vasca di decantazione con filtro estraibile con coperchio e scarico a sfiato.
- 1 valvola di controllo per bruciatore, attacco (gas 4/4").
- La cortina d'acqua comprende un rubinetto e uno scaffale.

EN Wok stove 7 burners with water curtain

- Wok type burners 4x Ø 290 mm 21,44 kW und 3x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Deep-drawn cooking surface, lower collecting trays.
- Side discharge, settling tank with removable filter with cover and overflow drain.
- 1 control valve per burner, connection (gas 4/4").
- Water curtain includes a tap and a shelf.

ES Hornillo wok 7 quemadores con cortina de agua

- Quemadores tipo wok 4x Ø 290 mm 21,44 kW und 3x Ø 230 mm 10,13 kW.
- Superficie de cocción embutida, bandejas colectoras inferiores.
- Descarga lateral, depósito de decantación con filtro extraíble con tapa y desagüe de reboso.
- 1 válvula de control por quemador, conexión (gas 4/4").
- La cortina de agua incluye un grifo y un estante.



WOK WATER COOLED

1000 Kcal/h = 1,16 kW



IT **Fornelli wok**

- Top superiore in acciaio inox, spessore 5 mm.
- Bruciatori in ghisa, tappi in acciaio inox, diametro 180 mm (15 kW), facilmente smontabili, senza attrezzi, di facile manutenzione.
- Regolazione tramite valvole gas, con luce pilota e termocoppia di sicurezza.
- Ogni bruciatore è dotato di una piastra per la raccolta dei residui di cottura.
- Corona wok rimovibile in acciaio inossidabile.
- Sistema di raffreddamento e pulizia, a cortina d'acqua, canale di recupero, scarico a sfioro.
- In acciaio inox (2 mm). Struttura su gambe "rotonde", con ripiano inferiore, tutto in acciaio inox. Piedini regolabili in acciaio inox.
- Rubinetto dell'acqua fredda, sullo schienale posteriore, (centrale, 1 per lato).

EN **Wok stoves**

- Top in stainless steel, thick (5 mm).
- Cast iron burners, stainless steel caps, diam.180 mm (15 kW), easily removable, without tools, easy maintenance.
- Regulation by gas valves, with pilot light and safety thermocouple.
- Each burner is equipped with a plate for collecting cooking residues.
- Removable wok crown in stainless steel.
- Cooling and cleaning system, by water curtain, recovery channel, overflow drain.
- Made of stainless steel (2 mm). Frame on "round" legs, with a lower shelf, all stainless steel. Adjustable stainless steel feet.
- Cold water tap, on the rear backrest, (central, 1 on each side).

ES **Hornos wok**

- Top superior en acero inoxidable, espesor (5 mm).
- Quemadores de hierro fundido, tapas de acero inoxidable, diámetro 180 mm (15 kW), fácilmente desmontables, sin herramientas, de fácil mantenimiento.
- Regulación por válvulas de gas, con piloto y termopar de seguridad.
- Cada quemador está equipado con una placa para recoger los residuos de la cocción.
- Corona de wok extraíble en acero inoxidable.
- Sistema de enfriamiento y limpieza, por cortina de agua, canal de recuperación, desagüe de rebose.
- Realización en acero inoxidable (2 mm). Bastidor sobre patas "redondas", con estante inferior, todo en acero inoxidable. Patas ajustables de acero inoxidable.
- Grifo de agua fría, en el respaldo trasero, (central, 1 a cada lado).



WGL1-7

2 682,00 EUR

mm : 700x700xh800/1100

kcal/h : 11178

IT **Fornello wok a gas, 1 fuoco (13 kW)**

EN **Gas wok stove, 1 fire (13 kW)**

ES **Horno wok a gas, 1 fuego (13 kW)**





85 1,06

WGL2-13

3 756,⁰⁰ EUR

mm : 1300x700xh800/1100 kcal/h : 22356

- Ⓣ Fornello wok a gas, 2 fuochi (2x 13 kW)
- Ⓔ Gas wok stove, 2 fires (13 kW)
- Ⓔ Horno wok a gas, 2 fuegos (2x 13 kW)



136 1,6

WGL3-20

5 150,⁰⁰ EUR

mm : 2000x700xh800/1100 kcal/h : 33534

- Ⓣ Fornello wok a gas, 3 fuochi (3x 13 kW)
- Ⓔ Gas wok stove, 3 fires (13 kW)
- Ⓔ Horno wok a gas, 3 fuegos (3x 13 kW)



page 267



1000 Kcal/h = 1,16 kW



CHINA/1S

2 220,00 EUR

mm : 600x630xh760

kcal/h : 18435

Forno wok 1 bruciatore

- Bruciatore wok in linea Ø 290 mm (21.44 kW).
- Piano di cottura imbutito e impermeabile utilizzato per convogliare l'acqua per il raffreddamento della parte superiore.
- Scarico laterale dell'acqua, dotato di uno scarico a sfioro.
- 1 valvola di controllo per bruciatore, attacco (gas 1/2").
- Cassetti di recupero.

Wok stove 1 burner

- In-line wok burner Ø 290 mm (21.44 kW).
- Deep-drawn and waterproof cooking surface used to channel water for the cooling of the top.
- Lateral water drainage, equipped with an overflow drain.
- 1 control valve per burner, connection (gas 1/2").
- Recuperation drawers.

Hornillo wok 1 quemador

- Quemador en línea para wok Ø 290 mm (21.44 kW).
- Superficie de cocción embutida e impermeable que se utiliza para canalizar el agua para enfriar la superficie.
- Drenaje lateral de agua, equipado con un desagüe de reboso.
- 1 válvula de control por quemador, conexión (gas 1/2").
- Cajones de recuperación.



CHINA/2S

3 491,00 EUR

mm : 1200x630xh760

kcal/h : 36870

Forno wok 2 bruciatori

- Bruciatori wok in linea Ø 290 mm (21.44 kW).
- Piano di cottura imbutito e impermeabile utilizzato per convogliare l'acqua per il raffreddamento della parte superiore.
- Scarico laterale dell'acqua, dotato di uno scarico a sfioro.
- 1 valvola di controllo per bruciatore, attacco (gas 3/4").
- Cassetti di recupero.

Wok stove 2 burners

- In-line wok type burners Ø 290 mm (21.44 kW).
- Deep-drawn and waterproof cooking surface used to channel water for cooling the top.
- Lateral water drainage, equipped with an overflow drain.
- 1 control valve per burner, connection (gas 3/4").
- Recuperation drawers.

Hornillo wok 2 quemadores

- Quemadores en línea tipo wok Ø 290 mm (21.44 kW).
- Superficie de cocción embutida e impermeable que se utiliza para canalizar el agua para enfriar la superficie.
- Drenaje lateral de agua, equipado con un desagüe de reboso.
- 1 válvula de control por quemador, conexión (gas 3/4").
- Cajones de recuperación.



CHINA/3S

4 727,00 EUR

mm : 1500x630xh780

kcal/h : 55305

Forno wok 3 bruciatori

- Bruciatori wok in linea Ø 290 mm 21,44 kW.
- Piano di cottura imbutito e impermeabile utilizzato per convogliare l'acqua per il raffreddamento della parte superiore.
- Scarico laterale dell'acqua, dotato di uno scarico a sfioro.
- 1 valvola di controllo per bruciatore, attacco (gas 3/4").
- Cassetti di recupero.

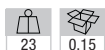
Wok stove 3 burners

- In-line wok type burners Ø 290 mm 21,44 kW.
- Deep-drawn and waterproof cooking surface used to channel water for cooling the top.
- Lateral water drainage, equipped with an overflow drain.
- 1 control valve per burner, connection (gas 3/4").
- Recuperation drawers.

Hornillo wok 3 quemadores

- Quemadores en línea tipo wok Ø 290 mm 21,44 kW.
- Superficie de cocción embutida e impermeable que se utiliza para canalizar el agua para enfriar la superficie.
- Drenaje lateral de agua, equipado con un desagüe de reboso.
- 1 válvula de control por quemador, conexión (gas 3/4").
- Cajones de recuperación.





WGX1-4/T

1 392,00 EUR

mm : 400x600xh280/325 kcal/h : 11178

IT Fuoco wok a gas da tavolo, 1 fuoco (13 kW)

- Bruciatori in ghisa, tappi in acciaio inox, Ø 180 mm (15 kW), facilmente smontabili, senza attrezzi, di facile manutenzione.
- Controllo tramite valvole gas con luce pilota e termocoppia di sicurezza. Ogni bruciatore è dotato di una piastra per la raccolta dei residui di cottura. Corona wok rimovibile in acciaio inossidabile. Piedini regolabili.

EN Gas fire wok for the table, 1 fire (13 kW)

- Cast iron burners, stainless steel caps, Ø 180 mm (15 kW), easily removable, without tools, easy maintenance.
- Control by gas valves with pilot light and safety thermocouple. Each burner is equipped with a plate for collecting cooking residues. Removable wok crown in stainless steel. Adjustable feet.

ES Fuego wok a gas de mesa, 1 fuego (13 kW)

- Quemadores de hierro fundido, tapas de acero inoxidable, Ø 180 mm (15 kW), fácilmente desmontables, sin herramientas, de fácil mantenimiento.
- Control mediante válvulas de gas con piloto y termopar de seguridad. Cada quemador está equipado con una placa para recoger los residuos de la cocción. Corona de wok extraíble en acero inoxidable. Patas ajustables.



WGX2-8/T

2 342,00 EUR

mm : 800x600xh275/325 kcal/h : 22356

IT Fuoco wok a gas da tavolo, 2 fuochi, (2x 13 kW)

- Bruciatori in ghisa, tappi in acciaio inox, Ø 180 mm (15 kW), facilmente smontabili, senza attrezzi, di facile manutenzione.
- Regolazione tramite valvole gas, con luce pilota e termocoppia di sicurezza. Ogni bruciatore è dotato di una piastra per la raccolta dei residui di cottura. Corona wok rimovibile in acciaio inossidabile. Piedini regolabili.

EN Gas fire wok for table, 2 fires (2x 13 kW)

- Cast iron burners, stainless steel caps, Ø 180 mm (15 kW), easily removable, without tools, easy maintenance.
- Regulation by gas valves, with pilot light and safety thermocouple. Each burner is equipped with a plate for collecting cooking residues. Removable wok crown in stainless steel. Adjustable feet.

ES Fuegos wok a gas de mesa, 2 fuegos (2x 13 kW)

- Quemadores de hierro fundido, tapas de acero inoxidable, Ø 180 mm (15 kW), fácilmente desmontables, sin herramientas, de fácil mantenimiento.
- Regulación por válvulas de gas, con piloto y termopar de seguridad. Cada quemador está equipado con una placa para recoger los residuos de la cocción. Corona de wok extraíble en acero inoxidable. Patas ajustables.



WGF1-6/T

3 005,00 EUR

mm : 600x650xh450 kcal/h : 24080

IT Forno wok a gas da tavolo, 1 fuoco (28 kW)

- Bruciatori a 3 tubi, in ghisa, cofano in acciaio inox "scanalato" (28 kW), facilmente smontabile, senza attrezzi, di facile manutenzione.
- Regolazione tramite valvole gas (comando a leva), con luce pilota e termocoppia di sicurezza. Ogni bruciatore è dotato di una piastra per la raccolta dei residui di cottura. Corona fissa in ghisa per corone di ghisa Ø 330 mm.. Piedini regolabili.

EN Gas wok stove for the table, 1 fire (28 kW)

- 3-pipe burners, made of cast iron, stainless steel bonnet "grooved" (28 kW), easily removable, without tools, easy maintenance.
- Regulation by gas valves (lever control), with pilot light and safety thermocouple. Each burner is equipped with a plate for collecting cooking residues. Cast iron fixed wok wreath crown Ø 330 mm.. Adjustable feet

ES Horno wok a gas de mesa, 1 fuego (28 kW)

- Quemadores de 3 tubos, de hierro fundido, bonete de acero inoxidable "ranurado" (28 kW), fácilmente desmontables, sin herramientas, de fácil mantenimiento.
- Regulación por válvulas de gas (mando de palanca), con piloto y termopar de seguridad. Cada quemador está equipado con una placa para recoger los residuos de la cocción. Corona de hierro fundido con corona de wok fija Ø 330 mm.. Patas ajustables.





IT Piastra "Teppan Yaki"

- Piastra in acciaio per alte temperature (lega speciale), lucidata, spessore (20 mm).
- Scanalatura periferica con intaglio per la rimozione del grasso, cassetto raccolta frontale, facile pulizia.
- Versione elettrica: riscaldamento a resistenza elettrica, piastra fresata su tutta la superficie per alloggiare le resistenze, alta efficienza e distribuzione ottimale del calore, regolazione tramite interruttori, (da 50°C a 250°C), dotata di termostato di sicurezza.
- Versione a gas: riscaldamento tramite rampe in linea (7 kW), distribuzione ottimale del calore. Regolazione tramite valvole gas, con luce pilota e termocoppia di sicurezza.
- Camino estraibile, di facile manutenzione.
- Isolamento del dispositivo, con piastra "alumana" (10 mm).
- Realizzato in acciaio inox.

EN "Teppanyaki" plate

- High temperature steel plate (special alloy), polished, thickness (20 mm).
- Peripheral groove with cut-out for fat removal, front harvest drawer, easy cleaning.
- Electrical version: electric resistance heating, milled plate over the entire surface to house the resistors, high efficiency and optimal heat distribution, regulation by switches, (from 50°C to 250°C), equipped with safety thermostat.
- Gas version: heating by in-line burner ramps (7 kW), optimal heat distribution. Regulation by gas valves, with pilot light and safety thermocouple.
- Removable chimney, easy to maintain.
- Insulation of the device, with "aluman" plate (10 mm).
- Made of stainless steel.

ES Placa "Teppanyaki"

- Chapa de acero de alta temperatura (aleación especial), pulida, espesor (20 mm).
- Ranura periférica con recorte para eliminar la grasa, cajón de recogida frontal, fácil limpieza.
- Versión eléctrica: calentamiento por resistencia eléctrica, placa fresada en toda la superficie para alojar las resistencias, alta eficiencia y óptima distribución del calor, regulación por interruptores (de 50°C a 250°C), equipada con termostato de seguridad.
- Versión a gas: calentamiento por rampas de quemador en línea (7 kW), distribución óptima del calor. Regulación por válvulas de gas, con piloto y termopar de seguridad.
- Chimenea desmontable, fácil de mantener.
- Aislamiento del dispositivo, con placa "alumana" (10 mm).
- Realización en acero inoxidable.



TPG2-12/T

5 277,00 EUR

mm : 1200x770xh450

kcal/h : 12040

IT Piastra "Teppan Yaki" a gas, 2 zone (2x 7 kW) da banco -Top-

EN Gas "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 7 kW), for the table -Top-

ES Placa "Teppanyaki" a gas, 2 zonas (2x 7 kW), de mesa -Top-



TPG3-15/T

6 304,00 EUR

mm : 1440x770xh450

kcal/h : 18060

IT Piastra "Teppanyaki" a gas, 3 zone (3x 7 kW), da tavolo -Top-

EN Gas "Teppanyaki" plate, 3 areas (3x 7 kW), for the table -Top-

ES Placa "Teppanyaki" a gas, 3 zonas (3x 7 kW), de mesa -Top-





145 0,65

TPE2-12/T	6 352,00 EUR
mm : 1200x770xh450	kW : 11,7 400-230/3N 50-60Hz
ⓘ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 2 zone (2x 5,85 kW), da tavolo -Top-	
Ⓝ Electric "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 5,85 kW), for the table -Top-	
Ⓞ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 2 zonas (2x 5,85 kW), de mesa -Top-	



190 1,13

TPG2-12	6 878,00 EUR
mm : 1200x770xh850	kcal/h : 12040
ⓘ Piastra "Teppanyaki" a gas, 2 zone (2x 7 kW), su armadio	
- Armadio inferiore di sistemazione con 2 porte scorrevoli.	
Ⓝ Gas "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 7 kW), on cupboard	
- Lower storage cabinet, with 2 sliding doors.	
Ⓞ Placa "Teppanyaki" a gas, 2 zonas (2x 7 kW), sobre armario	
- Armario inferior de arreglo, con 2 puertas correderas.	



185 1,13

TPE2-12	8 142,00 EUR
mm : 1200x770xh850	kW : 11,7 400-230/3N 50-60Hz
ⓘ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 2 zone (2x 5,85 kW), su armadio	
- Armadio inferiore di sistemazione con 2 porte scorrevoli.	
Ⓝ Electric "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 5,85 kW), on cupboard	
- Lower storage cabinet, with 2 sliding doors.	
Ⓞ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 2 zonas (2x 5,85 kW), sobre armario	
- Armario inferior, con 2 puertas correderas.	



185 1,34

TPE3-15	9 691,00 EUR
mm : 1440x770xh850	kW : 14,3 400-230/3N 50-60Hz
ⓘ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 3 zone (3x 4,7 kW) su armadio	
Ⓝ Electric "Teppanyaki" plate, 3 areas (3x 4,7 kW), on cupboard	
Ⓞ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 3 zonas (3x 4,7 kW), sobre armario	

255 1,34

1000 Kcal/h = 1,16 kW



TYE-58/T-N

5 535,00 EUR

mm : 580x500xh125 kW : 6,3 400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 2 zone (2x 3,15 kW), da tavolo

- Piastra in acciaio inox (AISI 420), spessore (16 mm).
- Scanalatura periferica con intaglio per la rimozione del grasso, cassetto raccolta frontale, facile pulizia.
- Riscaldamento a resistenza elettrica, che copre l'intera superficie, distribuzione uniforme del calore, comando di commutazione (da 50°C a 250°C).
- Isolamento del dispositivo, con piastra "alumana" (10 mm).
- Queste versioni sono adatte anche per il montaggio ad incasso (su richiesta del cliente).

NB: paragrasso su 3 lati incluso.

Ⓢ Electric "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 3,15 kW), for the table

- Stainless steel plate (AISI 420), thickness (16mm).
- Peripheral groove with cut-out for fat removal, front harvest drawer, easy cleaning.
- Electric resistance heating, covering the entire surface, uniform heat distribution, switch control (from 50°C to 250°C).
- Insulation of the device, with "aluman" plate (10 mm).
- These versions are also suitable for flush mounting (at the customer's request).

NB: 3-sided grease screen included.

Ⓢ Placa "Teppanyaki " eléctrica, 2 zonas (2x 3,15 kW), de mesa

- Placa de acero inoxidable (AISI 420), espesor (16mm).
- Ranura periférica con recorte para eliminar la grasa, cajón de recogida frontal, fácil limpieza.
- Calentamiento por resistencia eléctrica, cubriendo toda la superficie, distribución uniforme del calor, control del interruptor (de 50°C a 250°C).
- Aislamiento del dispositivo, con placa "alumana" (10 mm).
- Estas versiones también son aptas para el montaje empotrado (a petición del cliente).

Nota: se incluye un filtro de grasa de 3 lados.



TYE-90/T-N

6 630,00 EUR

mm : 900x500xh125 kW : 10 400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ Piastra "Teppanyaki" elettrica, 2 zone (2x 5 kW), da tavolo

- Piastra in acciaio inox (AISI 420), spessore (16 mm).
- Scanalatura periferica con intaglio per la rimozione del grasso, cassetto raccolta frontale, facile pulizia.
- Riscaldamento a resistenza elettrica, che copre l'intera superficie, distribuzione uniforme del calore, comando di commutazione (da 50°C a 250°C).
- Isolamento del dispositivo, con piastra "alumana" (10 mm).
- Queste versioni sono adatte anche per il montaggio ad incasso (su richiesta del cliente).

NB: paragrasso su 3 lati incluso.

Ⓢ Electric "Teppanyaki" plate, 2 areas (2x 5 kW), for the table

- Stainless steel plate (AISI 420), thickness (16mm).
- Peripheral groove with cut-out for fat removal, front harvest drawer, easy cleaning.
- Electric resistance heating, covering the entire surface, uniform heat distribution, switch control (from 50°C to 250°C).
- Insulation of the device, with "aluman" plate (10 mm).
- These versions are also suitable for flush mounting (at the customer's request).

NB: 3-sided grease screen included.

Ⓢ Placa "Teppanyaki" eléctrica, 2 zonas (2x 5 kW), de mesa

- Placa de acero inoxidable (AISI 420), espesor (16mm).
- Ranura periférica con recorte para eliminar la grasa, cajón de recogida frontal, fácil limpieza.
- Calentamiento por resistencia eléctrica, cubriendo toda la superficie, distribución uniforme del calor, control del interruptor (de 50°C a 250°C).
- Aislamiento del dispositivo, con placa "alumana" (10 mm).
- Estas versiones también son aptas para el montaje empotrado (a petición del cliente).

Nota: se incluye un filtro de grasa de 3 lados.





SR-UH36FL

681,00 EUR

mm : 430x385xh350 kW : 1,4 230/1N 50Hz

① Cuoceriso, 3,6 litri

- Capacità 3,6 litri, 20 porzioni. Mantenere la funzione Hold fino alle 12h.
- La vaschetta interna in materiale antiaderente è rimovibile per una facile pulizia, con un coperchio facilmente apribile.
- Facili da maneggiare grazie alla loro morfologia.



② Rice cooker, 3.6 liters

- Capacity 3.6 litres, 20 portions. Hold function until 12 o'clock.
- The internal pan made of non-stick material is removable for easy cleaning, with an easy opening lid.
- Easy handling thanks to their morphology.

③ Cocedor de arroz, 3,6 litros

- Capacidad 3,6 litros, 20 porciones. Función de espera hasta las 12 en punto.
- La sartén interna de material antiadherente es extraíble para facilitar la limpieza, con una tapa de fácil apertura.
- Fácil manejo gracias a su morfología.

Immediate Availability



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985

Fryers & Grills BBQ





**HEAVY
DUTY**

ADVANTAGE

(IT) - Niente batte il gusto di patatine fritte fresche. Abbandonare i congelati grazie alle nostre friggitrice Diamond, offrono la vera ricetta tradizionale !! - Costruzione robusta e design altamente innovativo. - Vasca rotonda Ø 360 millimetri in acciaio (30/10 °) stampata tenuta, sigillata al 100% e una finitura impeccabile, dotato di una zona fredda con filtro di fondo! - Termometro (i) analogico (i) "JUMO" (classe 1.5 - IP55) di grandi dimensioni (Ø 100 mm). - Termostato di sicurezza standard. - Top box (grande capacità) per stoccare il cibo dopo precottura.

(EN) - Nothing beats the taste of fresh fries. Abandon frozen products, thanks to our Diamond fryers, offer the real traditional recipe!! - Robust construction and highly innovative design. - Round tank Ø 360 mm in stainless steel (30/10th) pressed and crimped, watertight ensured 100% and a flawless finish!, equipped with a cold zone with bottom strainer. - Thermometer(s) analogical(s) "JUMO" (class 1,5 - IP55) large (Ø 100 mm). - Standard safety thermostat. - Upper tray (large capacity) to store food after pre-cooking.

(ES) - No hay nada como el sabor de patatas frescas. Abandona los congelados gracias a nuestras freidoras diamond, ofrecen la verdadera receta tradicional !! - Construcción robusta y diseño muy innovador. - Tanque redondo de Ø 360mm de acero (30/10°) estampado y engarzado asegurado 100% de estanque y un acabado impecable, equipado con una zona fría con el tamiz inferior! - Termómetro (s) analógica (s) "JUMO" (clase 1.5 - IP55) de grande talla (Ø 100 mm). - Termostato de seguridad estándar. - Bandeja superior (de gran capacidad) para guardar los alimentos después de la precocción.

(IT) Friggitrice a gas vasca tonda HEAVY DUTY, meccanico

- Top superiore di spessore (20/10 °), saldato.
- Rubinetto di scarico inferiore per ogni vasca e di una vaschetta di raccolta (o filtrazione) con beccuccio rimovibile (di facile uso).
- Vassoio superiore per il cibo cotto, con un fondo perforato per il drenaggio.
- Porte battenti a doppia parete e isolate.
- Riscaldamento per bruciatori circolari in ghisa ad altissima efficienza, camera di combustione isolata.
- Camino (uno per ogni vasca) scarico per i gas di combustione
- Valvola di tipo "SIT".
- Display "analogico" della temperatura della facciata davanti ogni serbatoio.
- Costruzione in acciaio inox AISI 441.

(EN) Gas fryers with round basin HEAVY DUTY, mechanic

- Top superior very thick (20/10th), welded.
- Lower drain valve for each tank and removable drain pan (or filtration) with removable spout (easy to use in complete safety).
- Upper tray for cooked food, with a perforated bottom for dripping.
- Swing doors with double walls and isolated.
- Heating by circular cast iron burner with very high efficiency, insulated combustion chamber.
- Chimney (one for each tank) to discharge the combustion gases.
- Valve type "SIT".
- Display "analogical" of the temperature on the front for each tank.
- Construction in stainless steel AISI 441.

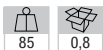
(ES) Freidoras de gas cuva redonda HEAVY DUTY, mecánicos

- Top superior de grande espesor (20/10°), soldado
- Grifo de descarga inferior para cada tanque y una bandeja de drenaje (o filtración) con caño extraíble (facilidad de uso seguro).
- Bandeja superior para los alimentos cocinados, con un fondo perforado para drenaje
- Puertas de doble pared con aislamiento y
- Calefacción por quemadores de hierro fundido circular con muy alta eficiencia, con aislamiento cámara de combustión
- Chimenea (una para cada tanque) la descarga de los gases de combustión
- Válvula de tipo "SIT".
- Pantalla "analógica" de la temperatura en la fachada por cada tanque.
- Construcción de acero inoxidable AISI 441.





HEAVY DUTY



MIKA/1-MC

4 337,00 EUR

mm : 535x870xh930/1507

kcal/h : 13760

FR Friggitrice a gas HEAVY DUTY, 1 vasca rotonda, meccanico

- 1 vasca di 13 litri Ø 360 millimetri (16.16 kilowatt).
- 1 porta battente.
- Dotazione di serie: 1 coperchio serbatoio in acciaio inox.

EN Gas fryer HEAVY DUTY, 1 round basin, mechanic

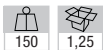
- 1 tank 13liters Ø 360 mm (16,16 kW).
- 1 swing door.
- Standard equipment : 1 cover in stainless steel per tank.

ES Freidora de gas HEAVY DUTY, 1 cuba redonda, mecánico

- 1 tanque de 13 litros Ø 360 mm (16,16 kilovatios).
- 1 puerta abatible.
- Equipamiento de serie: 1 tapa del tanque de acero inoxidable.



HEAVY DUTY



MIKA/2-MC

7 215,00 EUR

mm : 960x870xh930/1507

kcal/h : 27520

FR Friggitrice a gas HEAVY DUTY, 2 vasche rotonde, meccanico

- 2 vasche di 13 litri Ø 360 millimetri (16.16 kilowatt).
- 2 porte battenti.
- Dotazione di serie: 1 coperchio serbatoio in acciaio inox.

EN Gas fryer HEAVY DUTY, 2 round basins, mechanic

- 2 tanks 13liters Ø 360 mm (2x 16,16 kW).
- 2 swing doors.
- Standard equipment : 1 cover in stainless steel per tank.

ES Freidora de gas HEAVY DUTY, 2 cubas redondas, mecánico

- 2 tanques de 13 litros Ø 360 mm (16,16 kilovatios).
- 2 puertas abatible.
- Equipamiento de serie: 1 tapa del tanque de acero inoxidable.



HEAVY DUTY



MIKA/3-MC

10 352,00 EUR

mm : 1445x870xh930/1507

kcal/h : 41280

FR Friggitrice a gas HEAVY DUTY, 3 vasche rotonde, meccanico

- 3 vasche di 13 litri Ø 360 millimetri (16.16 kilowatt).
- 3 porte battenti.
- Dotazione di serie: 1 coperchio serbatoio in acciaio inox

EN Gas fryer HEAVY DUTY, 3 round basins, mechanic

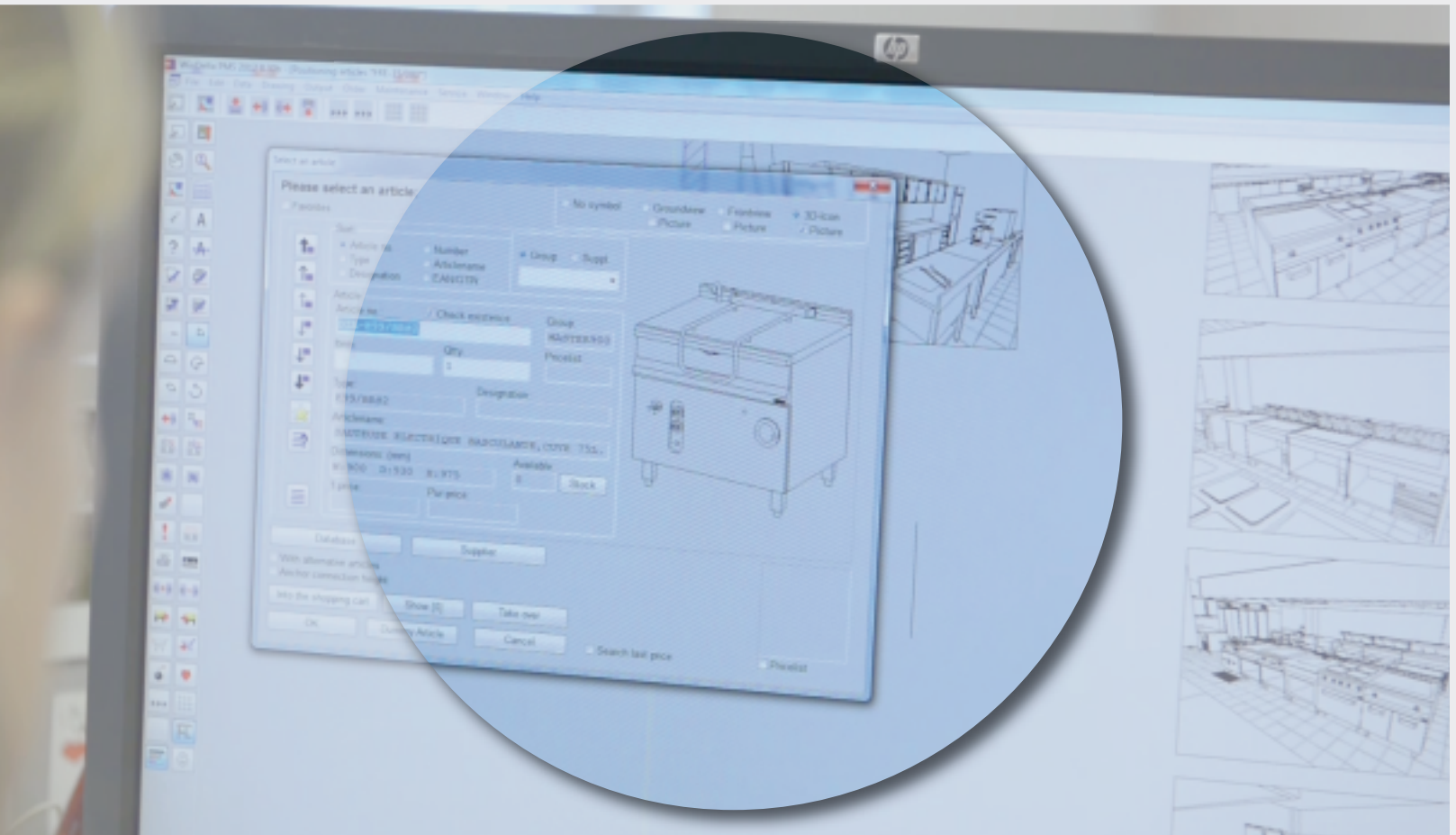
- 3 tanks 13liters Ø 360 mm (3x 16,16 kW).
- 3 swing doors.
- Standard equipment : 1 cover in stainless steel per tank.

ES Freidora de gas HEAVY DUTY, 3 cubas redondas, mecánico

- 3 tanques de 13 litros Ø 360 mm (16,16 kilovatios).
- 3 puertas abatible.
- Equipamiento de serie: 1 tapa del tanque de acero inoxidable.



Listening Creativity



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985



FSM-8GT/S

1 270,00 EUR

mm : 250x700xh500

kcal/h : 5360

IT Friggitrice gas 1 vasca 8 litri - TOP-

- Cesti con pugnii atermiche (128x270xh110 mm).
- Vasca stampata (250x270xh110 mm) a fondo inclinato per un scarico senza residui d'olio. Filtro per resti, possibilità di friggere senza il cesto, scarico per rubinetto in acciaio inossidabile.
- Regolazione termostatica 190°C. 2 bruciatori molto potenti collocati fuori dal tino.
- Realizzazione in acciaio inossidabile.

EN Gas fryer 1 tank 8 lit.- TOP-

- Baskets with heat-resisting handles (128x270xh110 mm).
- Stamped tank (250x270xh110 mm) with sloping bottom for an emptying without oil waste. Filter for waste, possibility to fry fritters without basket, emptying by a tap made of stainless steel.
- Regulation by thermostat 190°C. 2 powerful burners put under the tank
- Manufactured in stainless steel.

ES Freidora de gas 1 cuba 8 litros - TOP-

- Cestas a los puñados atermicos (128x270xh110 mm).
- Cuba estampada (250x270xh110 mm) a fondo inclinado para un vaciado sin residuo de aceite. Filtro para residuos , y posibilidad de freír sin la cesta, vaciado por grifo todo acero inoxidable.
- Arreglo termostático 190°C. 2 quemadores muy poderoso situado fuera de la cuba
- Realización de acero inoxidable.

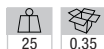


PLUS

IT Destinate per i food-truck e i locali con spazio limitato, queste friggatrici a zona fredda vi permettono di controllare il vostro consumo di olio e di energia al meglio. Ideale per patate fritte fresche o surgelate, frittelle, pesci impanati... Vasche 100% accessibili, manutenzione agevole!

EN Designed for food-trucks and establishments with limited space, these fryers with cold zone allow you to master exactly your oil and energy consumption. Ideal for fresh or frozen chips, fritters, fish in breadcrumbs... 100% accessible tanks, easy maintenance!

ES Diseñado para food-trucks y establecimientos con espacio limitado, estas freidoras a zona fria le permiten dominar su consumo de aceite y de energía exactamente. Ideal para patatas frescas o congeladas, buñuelos, pescados empanados... ¡ Cubas el 100 % accesibles, mantenimiento fácil!



CLEANING 100%



FSM-12GT/N

1 788,00 EUR

mm : 400x700xh525

kcal/h : 7740

IT Friggitrice gas 12 litri - TOP-

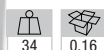
- Cestino maniglia atermica (250x270xh110 mm).
- Vasca imbutita con fondo inclinato per uno svuotamento senza residui di olio. Filtro per residui, possibilità di friggere senza cestello. Drenaggio tramite rubinetto in acciaio inox.
- Regolazione termostatica 190°C. 2 potentissimi bruciatori posti all'esterno de la vasca.
- Realizzazione in acciaio inossidabile.

EN Gas fryer 12 lit.- TOP-

- Basket athermic handle (250x270xh110 mm).
- Deep-drawn tank with inclined bottom for a draining without oil residue. Filter for residues, possibility of frying without the basket. Drainage by stainless steel tap.
- Thermostatic adjustment 190°C. 2 very powerful burners placed outside the tank.
- Made of stainless steel.

ES Freidora de gas 12 litros - TOP-

- Cesta con mango atermico (250x270xh110 mm).
- Cuba de embutición profunda con fondo inclinado para un drenaje sin restos de aceite. Filtro para residuos, posibilidad de freír sin cesta. Drenaje por grifo de acero inoxidable.
- Regulación termostática 190°C. 2 quemadores muy potentes situados en el exterior de la cuba.
- Realización de acero inoxidable.



FSM-MF/N

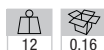
351,00 EUR

mm : 400x600xh525

IT Mobile per friggatrici 12 litri

EN Undercarriage for fryer 12Lt

ES Mueble para freidoras 12 litros





CLEANING
100%



FSM-16G/C

2 043,00 EUR

mm : 400x700xh875/1062 kcal/h : 12040

Ⓣ Friggitrice a gas, 1 vasca 16 lit. su mobile

- Cestino manico atermico (250x300xh145 mm).
- Vasca imbutita con fondo inclinato per lo svuotamento senza residui d'olio, interamente in acciaio inox.
- Filtro per residui elevati, e possibilità di friggere ciambelle o pezzi grossi senza cestello.
- Svuotamento tramite rubinetto all'interno del mobile, serbatoio di raccolta con filtro.
- Regolazione termostatica 190°C. 2 potentissimi bruciatori posti sotto la vasca.
- Piedini regolabili in acciaio inox (H.100 mm).
- Realizzazione in acciaio inossidabile.



Ⓢ Gas fryer 1 tank 16 lit.- on cupboard

- Basket athermic handle (250x300xh145 mm).
- Deep-drawn tank with inclined bottom for draining without oil residue, all stainless steel cover.
- Filter for high residues, and possibility to fry doughnuts or large parts without the basket.
- Emptying by tap inside the cabinet, collection tank with filter.
- Thermostatic adjustment 190°C. 2 very powerful burners placed under the tank.
- Adjustable stainless steel feet (H.100 mm).
- Made of stainless steel.

Ⓢ Freidora de gas, 1 cuba 16 lit. sobre armario

- Cesta con mango atérmico (250x300xh145 mm).
- Cuba de embutición profunda con fondo inclinado para vaciado sin restos de aceite, cubierta totalmente de acero inoxidable.
- Filtro para altos residuos, y posibilidad de freír donuts o piezas grandes sin la cesta.
- Vaciado por grifo en el interior del armario, depósito con filtro.
- Regulación termostática 190°C. 2 quemadores muy potentes colocados bajo de la cuba.
- Patas ajustables de acero inoxidable (H.100 mm).
- Realización de acero inoxidable.



HIGH PRODUCTIVITY



FGHR-23/N

3 470,00 EUR

mm : 400x735xh870/1133 kcal/h : 18060

Ⓣ Friggitrice a gas ad "alto rendimento", vasca di 23 litri

- Vasca (349x580x400mm), con zona fredda.
- 2 x ½ cestini (165x335x150mm).
- 4 bruciatori "ad alta efficienza" (21 kW).
- Regolazione da 100° a 200°C.
- Drenaggio tramite valvola di sicurezza". 1 Cestino di raccolta.
- Piedini regolabili.
- Costruzione in acciaio inox.



Ⓢ Gas fryer "high productivity", basin 23 liters

- Tank (349x580x400mm), with cold zone.
- 2 x ½ baskets (165x335x150mm).
- 4 "high efficiency" burners (21 kW).
- Regulation from 100° to 200°C.
- Drainage by safety valve". 1 Harvest bin.
- Adjustable feet.
- Stainless steel construction.

Ⓢ Freidora gas "alto rendimiento", cuba 23 litros

- Cuba (349x580x400mm), con zona fría.
- 2 x ½ cestas (165x335x150mm).
- 4 quemadores de "alta eficiencia" (21 kW).
- Regulación de 100° a 200°C.
- Drenaje por válvula de seguridad". 1 Cubo de recolección.
- Patas ajustables.
- Construcción en acero inoxidable.



PP23-1/N

98,00 EUR

mm : 165x335xh150

- Ⓣ Cestello (1/2), piccolo modello, friggitrice 23 litri
- Ⓢ Basket (1/2), small model, fryer 23 liters
- Ⓢ Cesta (1/2), pequeño modelo, freidora 23 litros
- NB: COMPLEMENTARY



PG23-1/N

209,00 EUR

mm : 330x340xh150

- Ⓣ Cestello grande per modello friggitrice 23L.
- Ⓢ Big model basket, fryer 23 liters "Fryers Line"
- Ⓢ Cesta grande modelo, freidora 23 litros "Fryers Line"
- NB: COMPLEMENTARY



F15G/M

1 875,00 EUR

mm : 375x650xh845/1010 kcal/h : 10720

FRIGGITRICE A GAS 1 VASCA 15 LITRI SU ARMADIO

- Vasca saldata con zona fredda e valvola di scarico, quantità d'olio in uso, min. 13 litri max. 15 litri. Filtro vasca in acciaio cromato. Cestino 235x290xh110 mm.
- Bruciatori in ghisa. Regolazione da 90°C a 190°C.
- Armadio inferiore con vasca filtro olio. Piedini regolabili in acciaio inox.



GAS FRYER SINGLE TANK 15 LITRES ON CUPBOARD

- Welded tank with cold zone and drain valve, oil quantity in use, min. 13 litres max. 15 litres. Chrome steel tank filter. Basket 235x290xh110 mm.
- Cast iron burners. Regulation from 90°C to 190°C.
- Lower cabinet with oil filtering tray. Adjustable stainless steel feet.

FREIDORA DE GAS 1 CUBETA DE 15 LITROS SU ARMARIO

- Cuba soldada con zona fría y válvula de drenaje, cantidad de aceite en uso, mín. 13 litros máx. 15 litros. Filtro de tanque de acero cromado. Cesta 235x290xh110 mm.
- Quemadores de hierro fundido. Regulación de 90°C a 190°C.
- Armario inferior con tanque de filtro de aceite. Patas ajustables de acero inoxidable.

F15_15G/M

3 378,00 EUR

mm : 750x650xh845/1010 kcal/h : 21670

FRIGGITRICE A GAS 2 VASCHE 15 LITRI SU ARMADIO

GAS FRYER, TWO 15-LITERS TANK ON CUPBOARD

FREIDORA DE GAS 2 CUBETAS DE 15 LITROS SU ARMARIO



F14E/M

1 103,00 EUR

mm : 375x655xh845/985 kW : 9

400-230/3N 50-60Hz

FRIGGITRICE ELETTRICA 1 VASCA 14 LITRI SU ARMADIO

- Vasca saldata con zona fredda e valvola di scarico, quantità di olio in uso, min. 12 litri max. 14 litri. Filtro vasca in acciaio cromato. Fornito con 1 cestello 235x275xh105 mm.
- Resistori "estraibili" nel serbatoio. Regolazione da 100°C a 190°C.
- Armadio inferiore con vasca filtro olio. Piedini regolabili in acciaio inox.



ELECTRIC FRYER SINGLE TANK 14 LITRES ON STAND

- Welded tank with cold zone and drain valve, quantity of oil in use, min. 12 litres max. 14 litres. Chrome steel tank filter. Supplied with 1 basket 235x275xh105 mm.
- Extractable" resistors in the tank. Regulation from 100°C to 190°C.
- Lower cabinet with oil filter tank. Adjustable stainless steel feet.

FREIDORA ELECTRICA 1 CUBETA DE 14 LITROS SU ARMARIO

- Cuba soldada con zona fría y válvula de drenaje, cantidad de aceite en uso, mín. 12 litros máx. 14 litros. Filtro en cuba de acero cromado. Se suministra con 1 cesta de 235x275xh105 mm.
- Resistencias "extraíbles" en la cuba. Regulación de 100°C a 190°C.
- Armario inferior con cuba de filtración de aceite. Patas ajustables de acero inoxidable.

F14_14E/M

1 899,00 EUR

mm : 750x655xh845/985 kW : 18

2x400-230/3N 50-60Hz

FRIGGITRICE ELETTRICA 2 VASCHE 14 LITRI SU ARMADIO

ELECTRIC FRYER, TWO 14-LITER TANKS ON CUPBOARD

FREIDORA ELÉCTRICA 2 CUBETAS DE 14 LITROS + ARMARIO

CF14-15/M

118,00 EUR

mm : 235x290xh110

CESTELLO PER FRIGGITRICE 14 & 15 LITRI

BASKET FOR FRYER 14 & 15 LITERS

CESTA PARA FREIDORA 14 & 15 LITROS

NB: COMPLEMENTARY





Ⓜ Friggitrici elettriche monofase

- Realizzazione in acciaio inossidabile, munito di 2 impugnature laterali atermiche.
- Cesto in acciaio inossidabile, molto robusto "rinforzato", con impugnatura atermica.
- Vacsa in acciaio inossidabile AISI 304, munita di coperchio.
- Riscaldamento per resistenza blindata "trattata", immersa nella vasca.
- Zona fredda: né carbonizzazione degli scarti alimentari, né trasmissione di gusto.
- Termostato di 0 a 180°C e anche termostato di sicurezza, cavi dei bulbi muniti di protezione.
- Manutenzione facile: scatola di comando amovibile, (munita di un micro interruttore).

Ⓤ Electric fryers monophase

- Designed in stainless steel, fitted with 2 lateral and thermal handles.
- Stainless steel baskets ("strengthened") with thermal handle.
- Stainless steel tank AISI 304, fitted with a lid.
- Shielded "treated" element heating and immersed in the tank.
- Cold area: no waste carbonization, no taste transmission.
- Thermostat from 0 to 180°C, safety thermostat as well, wires of the bulbs fitted with protection.
- Easy cleaning: adjustable control casing (fitted with a micro-switch).

Ⓢ Freidoras eléctricas monofásica

- Realización de acero inoxidable, proveída de 2 puñados laterales athermicos.
- Cesta de acero inoxidable (muy robusto "reforzado"), con puñado athermico.
- Cuba de acero inoxidable AISI 304, siendo proveído de tapa.
- Calentamiento por resistencia blindada "tratada", sumergida en cuba.
- Zona fría: ninguna carbonización de los residuos alimentarios, ni transmisión de gusto.
- Termostato de 0 a 180°C, así como un termostato de seguridad, hilos de los bulbos proveídos de protección.
- Mantenimiento fácil: caja de encargos amovibles (provisto de un micro interruptor).



EF41-N

169,00 EUR

mm : 210x410xh290 kW : 3 230/1N 50-60Hz

Ⓜ Friggitrice elettrica da tavolo 4 litri

- Capacità utile della vasca (+/- 3,5 litri).
- Dimensioni del cestello 120x220xh110 mm.
- Elementi smontabili e lavabili in macchina.



Ⓤ Electric table top fryer 4 liters

- Useful capacity of the tanks (+/- 3,5 liters).
- Basket dimensions 120x220xh110 mm.
- Elements can be dismantled and washed in machine.

Ⓢ Freidora eléctrica de mesa 4 litros

- Capacidad util de la cuva (+/- 3,5 litros).
- Dimensiones de la cesta 120x220xh110 mm.
- Elementos desmontables y lavables en máquina.



EF71-N

217,00 EUR

mm : 290x410xh290 kW : 3,2 230/1N 50-60Hz

Ⓜ Friggitrice elettrica da tavolo 7 litri

- Capacità utile della vasca (+/- 6.5 litri).
- Dimensioni del cestello 220x190xh110 mm.
- Elementi smontabili e lavabili in macchina.



Ⓤ Electric table top fryer 7 liters

- Useful capacity of the tanks (+/- 6.5 liters).
- Basket dimensions 220x190xh110 mm.
- Elements can be dismantled and washed in machine.

Ⓢ Freidora electrica de mesa 7 litros

- Capacidad util de la cuba (+/- 6.5 litros).
- Dimensiones de la cesta 220x190xh110 mm.
- Elementos desmontables y lavables en máquina.



EF72-N

409,⁰⁰ EUR

mm : 560x410xh290 kW : 6,4 2x 230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica da tavolo 2x 7 litri**
 - Capacità utile della vasca (+/- 6.5 litri).
 - Dimensioni del cestello 220x190xh110 mm.
 - Elementi smontabili e lavabili in macchina.
- Ⓔ **Electric table top fryer 2x 7 liters**
 - Useful capacity of the tanks (+/- 6.5 liters).
 - Basket dimensions 220x190xh110 mm.
 - Elements can be dismantled and washed in machine.
- Ⓔ **Freidora eléctrica de mesa 2x 7 litros**
 - Capacidad útil de la cuba (+/- 6.5 litros).
 - Dimensiones de la cesta 220x190xh110 mm.
 - Elementos desmontables y lavables en máquina.



EF81-KN

335,⁰⁰ EUR

mm : 290x450xh320 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica da tavolo 8 litri + rubinetto**
 - Standard con interruttore elettrico.
 - Capacità utile della vasca (+/- 7 litri).
 - Dimensioni del cestello 220x190xh110mm.
- Ⓔ **Electric table top fryer 8 liters + tap**
 - Standard with electric switch.
 - Useful capacity of the tank (+/- 7 liters).
 - Basket dimensions 220x190xh110m
- Ⓔ **Freidora eléctrica de mesa 8 litros + grifo**
 - De serie con interruptor eléctrico.
 - Capacidad útil de la cuba (+/- 7 litros).
 - Dimensiones de la cesta 220x190xh110mm



ELECTRICAL CONTACTOR



EF82-KN

624,⁰⁰ EUR

mm : 560x450xh320 kW : 7 2x 230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Friggitrice elettrica da tavolo 2x 8 litri + rubinetto**
 - Standard mit Elektroschalter.
 - Becken-Nutzhalt (+/- 7 Liter).
 - Fritierkorb Dim. 220x190xh110mm.
- Ⓔ **Electric table top fryer 2x 8 liters + tap**
 - Standard with electric switch.
 - Useful capacity of the tank (+/- 7 liters).
 - Basket dimensions 220x190xh110mm.
- Ⓔ **Freidora eléctrica de mesa 2x 8 litros + grifo**
 - De serie con interruptor eléctrico.
 - Capacidad útil de la cuba (+/- 7 litros).
 - Dimensiones de la cesta 220x190xh110mm.



ELECTRICAL CONTACTOR



FR Friggitrici elettriche trifase

- Realizzazione in acciaio inossidabile, munito di 2 impugnature laterali atermiche.
- Cesto in acciaio inossidabile, molto robusto "rinforzato", con impugnatura atermica.
- Vacca in acciaio inossidabile AISI 304, munita di coperchio.
- Riscaldamento per resistenza blindata "trattata", immersa nella vasca.
- Zona fredda: né carbonizzazione degli scarti alimentari, né trasmissione di gusto.
- Termostato di 0 a 180°C e anche termostato di sicurezza, cavi dei bulbi muniti di protezione.
- Manutenzione facile: scatola di comando amovibile, (munita di un micro interruttore).

EN Electric fryers threephase

- Made of stainless steel, 2 lateral athermal handles.
- Stainless steel basket (very robust "reinforced"), with athermal handle.
- Stainless steel tank AISI 304, equipped with cover.
- Heating by "treated" shielded resistance heating, immersed in tank.
- Cold zone: no carbonization of food waste, no taste transmission.
- Thermostat from 0 to 180°C, as well as a safety thermostat, wire of the bulbs equipped with protection.
- Easy maintenance: removable control box (equipped with a microswitch).

ES Freidoras eléctricas trifásico

- Realización de acero inoxidable, proveída de 2 puñados laterales atémicos.
- Cesta de acero inoxidable (muy robusto "reforzado"), con puñado atémico.
- Cuba de acero inoxidable AISI 304, provista con tapa.
- Calentamiento por resistencia blindada "tratada", sumergida en cuba.
- Zona fría: ninguna carbonización de los residuos alimentarios, ni transmisión de gusto.
- Termostato de 0 a 180°C, así como un termostato de seguridad, hilos de los bulbos con protección.
- Mantenimiento fácil: caja de encargos desmontables (provisto de un micro interruptor).



ELECTRICAL CONTACTOR



EF101-TN

430,00 EUR

mm : 290x450xh320 kW : 4,5 400-230/3N 50-60Hz

FR Friggitrice elettrica da tavolo 10 litri + rubinetto

- Capacità utile della vasca (+/- 8,5 litri).
- Dimensioni del cestello 220x190xh110 mm.

EN Electric table top fryer 10 liters + tap

- Useful capacity of the tank (+/- 8,5 liters).
- Basket dimensions 220x190xh110 mm.

ES Freidora eléctrica de mesa 10 litros + grifo

- Capacidad útil de la cuba (+/- 8,5 litros).
- Dimensiones de la cesta 220x190xh110 mm.



EF102-TN

816,00 EUR

mm : 560x450xh320 kW : 9 2x400-230/3N 50-60Hz

FR Friggitrice elettrica da tavolo 2x 10 litri + rubinetto

- Capacità utile della vasca (+/- 8,5 litri).
- Dimensioni del cestello 220x190xh110 mm.

EN Electric table top fryer 2x 10 liters + tap

- Useful capacity of the tank (+/- 8,5 liters)
- Basket dimensions 220x190xh110 mm.

ES Freidora eléctrica de mesa 2x 10 litros + grifo

- Capacidad útil de la cuba (+/- 8,5 litros).
- Dimensiones de la cesta 220x190xh110 mm.



ELECTRICAL CONTACTOR





F12TR/SP

562,00 EUR

mm : 325x430xh510 kW : 7,5 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ Friggitrice elettrica da tavolo “S-POWER” 12 litri + rubinetto

- Capacità utile della vasca (+/- 11 litri). Dimensioni cestino 255x255xh110mm.
- Realizzato in acciaio inox, 2 maniglie laterali atermiche.
- Rubinetto di scarico, dotato di dispositivo di sicurezza.
- Riscaldamento mediante riscaldamento a resistenza schermato “trattato”.
- Zona fredda: nessuna carbonizzazione degli scarti alimentari, nessuna trasmissione del gusto.
- Interruttore On-Off e termostato da 0°C a 180°C, termostato di sicurezza.
- Facilità di manutenzione: scatola di controllo rimovibile (dotata di microinterruttore).



Ⓝ Electric table top fryer “ S-POWER” 12 liters + tap

- Useful capacity tank (+/- 11 liters). Basket dimensions 255x255xh110mm.
- Made of stainless steel, 2 lateral athermal handles.
- Drain tap, equipped with a safety device.
- Heating by “treated” shielded resistance heating.
- Cold zone: no carbonization of food waste, no taste transmission.
- On-Off switch and thermostat from 0°C to 180°C, safety thermostat.
- Easy maintenance: removable control box (equipped with a microswitch).

Ⓢ Freidora eléctrica de mesa “S-POWER” 12 litros + grifo

- Capacidad útil de la cuba (+/- 11 litros). Dimensiones de la cesta 255x255xh110mm.
- Fabricado en acero inoxidable, 2 asas laterales térmicas.
- Grifo de desagüe, equipado con un dispositivo de seguridad.
- Calentamiento mediante calentamiento por resistencia blindada “tratada”.
- Zona fría: sin carbonización de los residuos de alimentos, sin transmisión del sabor.
- Interruptor de encendido y apagado y termostato de 0°C a 180°C, termostato de seguridad.
- Fácil mantenimiento: caja de control desmontable (equipada con un microinterruptor).

S-POWER



F16E/D-N

868,00 EUR

mm : 540x450xh370 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ Friggitrice elettrica, 1 vasca 16 litri

- Ideale per ciambelle, muffin, patatine fritte.... Vasca in acciaio inox AISI 304 zona fredda e valvola di scarico, griglia inferiore.
- Capacità min. 14 e max. 16 Lit. Regolazione da 50°C a 190°C.
- 1 cestino 475x245xh80 mm, 2 maniglie atermiche.
- Telaio in acciaio inox, dotato di 2 maniglie atermiche.



Ⓝ Electric deep fryer, 1 tub 16 liters

- Ideal for doughnuts, muffins, chips... Stainless steel tank AISI 304 cold zone and drain valve, bottom grid.
- Capacity min. 14 and max. 16 Lit. Regulation from 50°C to 190°C.
- 1 basket 475x245xh80 mm, 2 athermal handles.
- Stainless steel frame, equipped with 2 athermal handles.

Ⓢ Freidora eléctrica, 1 cuba 16 litros

- Ideal para buñuelos, magdalenas, patatas fritas.... Cuba de acero inoxidable AISI 304 zona fría y válvula de descarga, rejilla inferior.
- Capacidad min. 14 y max. 16 Lit. Regulación de 50°C a 190°C.
- 1 cesta 475x245xh80 mm, 2 asas térmicas.
- Bastidor de acero inoxidable, equipado con 2 asas térmicas.

DOUBLE HANDLE



DOUBLE HANDLE



F30E/D-N

1 198,00 EUR

mm : 670x650xh370 kW : 15 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ Friggitrice elettrica, 1 vasca 30 litri

- Capacità olio min. 27 litri e max. 30 litri.
- Fornito con 1 cestino 585x445xh80 mm, con 2 maniglie atermiche.

Ⓝ Electric deep fryer, 1 tub 30 liters

- Oil capacity min. 27 litres and max. 30 litres.
- Supplied with 1 basket 585x445xh80 mm, with 2 athermal handles.

Ⓢ Freidora eléctrica, 1 cuba 30 litros

- Capacidad de aceite mín. 27 litros y máx. 30 litros.
- Se suministra con 1 cesta de 585x445xh80 mm, con 2 asas térmicas.





ADVANTAGE

IT - Destinate per i fast food e gli stabilimenti ad alto flusso, queste friggatrici a zona fredda vi permettono di controllare il consumo di olio e di energia nel modo più preciso possibile. - Ideale per patatine fritte fresche o congelate, ciambelle, pesce impanato..... - Serbatoi accessibili al 100%, facile manutenzione!

EN - Designed for fast food and high-flow establishments, these cold zone fryers allow you to control your oil and energy consumption as precisely as possible. - Ideal for fresh or frozen french fries, doughnuts, breaded fish... - Tanks 100% accessible, easy to maintain!

ES - Diseñadas para establecimientos de comida rápida y de alto flujo, estas freidoras de zona fría le permiten controlar su consumo de aceite y energía con la mayor precisión posible. - Ideal para papas fritas frescas o congeladas, donas, pescado empanizado... - Cubas 100% accesibles, fácil mantenimiento!

IT Friggitrice elettrica -TOP-

- Vasca imbutita con fondo inclinato per uno svuotamento senza residui di olio.
- Cestini con manici atermici.
- Drenaggio tramite rubinetto in acciaio inox con sistema di sicurezza.
- Filtro per residui elevati, e possibilità di friggere ciambelle o pezzi grossi senza cestello.
- Interruttore termostatico 190°C. Elevata resistenza alla potenza.
- Luci di controllo.
- Cassetta di controllo completamente estraibile per una facile manutenzione.
- Realizzato in acciaio inox.

EN Electric fryers -TOP-

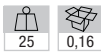
- Deep-drawn tank with inclined bottom for a draining without oil residue.
- Baskets with athermal handles.
- Drainage by all stainless steel tap with safety system.
- Filter for high residues, and possibility to fry doughnuts or large parts without the basket.
- Thermostat switch 190°C. High power resistance.
- Control lights.
- Totally removable control box for easy maintenance.
- Made of stainless steel.

ES Freidoras electricas -TOP-

- Cuba de embutición profunda con fondo inclinado para un drenaje sin restos de aceite.
- Cestas con asas térmicas.
- Drenaje por grifo de acero inoxidable con sistema de seguridad.
- Filtro para altos residuos, y posibilidad de freír donuts o piezas grandes sin la cesta.
- Interruptor termostato 190°C. Alta resistencia de potencia.
- Controlar las luces.
- Caja de control totalmente desmontable para facilitar el mantenimiento.
- Realización en acero inoxidable.



INCREASED PRODUCTIVITY



FSM-12ET/N

1 032,00 EUR

mm : 400x600xh445 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica 12 litri - TOP-

- Cesto 250x270xh110 mm.

EN Electric fryer 12 lit.- TOP-

- Basket 250x270xh110 mm.

ES Freidora electrica 12 litros a top

- Cesta 250x270xh110 mm.



FSM-MF/N

351,00 EUR

mm : 400x600xh525

IT Mobile per friggatrici 12 litri

EN Undercarriage for fryer 12Lt

ES Mueble para freidoras 12 litros

FSM-2V5ET/S

1 155,00 EUR

mm : 400x600xh445 kW : 9 400-230/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica 2 x 8 Lit. - TOP

- Cesto 131x320xh145mm. 2x 4,5 kW per vasca.

EN Electrical fryer 2 x 8 Lit. - TOP

- Basket 131x320xh145mm. 2x 4,5 kW per tank.

ES Freidora electrica 2 x 8 Lit. - TOP

- Cesta 131x320xh145mm. 2x 4,5 kW per cuba.



FSM-MF/N

351,00 EUR

mm : 400x600xh525

IT Mobile per friggatrici 12 litri

EN Undercarriage for fryer 12Lt

ES Mueble para freidoras 12 litros



INCREASED PRODUCTIVITY





FSM-WP

939,00 EUR

mm : 400x600xh500 kW : 0,85 230/1N 50-60Hz

- ① **Vassoio di salatura elettrico, capacità di 12 litri - TOP-**
 - 2 fonti di riscaldamento indipendenti selezionate tramite interruttore, termostato (+20 +90°C).
 - Resistenza ceramica sopra il serbatoio. Resistenza corazzata inferiore sotto il serbatoio.
 - Vasca imbutita con fondo inclinato, vaschetta gocciolante curva completamente estraibile. Drenaggio tramite rubinetto in acciaio inox con sistema di sicurezza.
- ② **Electric salting basin for french fries capacity 12 lit.- TOP-**
 - 2 independent heating sources selected by switch, thermostat (+20 +90°C).
 - Ceramic resistance above the tank, lower armoured resistor under the tank.
 - Deep-drawn tank with inclined bottom, curved drip tray completely removable, drainage by all stainless steel tap with safety system.
- ③ **Bandeja de salazón eléctrica, capacidad de 12 litros - TOP-**
 - 2 fuentes de calefacción independientes seleccionadas por interruptor, termostato (+20 +90°C).
 - Resistencia cerámica por encima del tanque, resistencia blindada inferior debajo del tanque.
 - Cuba de embutición profunda con fondo inclinado, bandeja de goteo curvada completamente extraíble. Drenaje por grifo de acero inoxidable con sistema de seguridad.



FSM-MF/N

351,00 EUR

mm : 400x600xh525

- ① **Mobile per friggitrici 12 litri**
- ② **Undercarriage for fryer 12Lt**
- ③ **Mueble para freidoras 12 litros**



ADVANTAGE

IT Destinate ai food-trucks e locali con spazi limitati, queste friggatrici vi permettono di controllare il vostro consumo di olio e di energia al meglio. Ideale per le patatine fritte fresche o surgelate, frittelle, pesci impanati... Tini 100% accessibili, manutenzione agevole!

EN For food-trucks and establishments with limited space, these fryers allow you to master exactly your oil and energy consumption. Ideal for fresh or frozen chips, fritters, fish in breadcrumbs. 100% accessible tanks, easy maintenance!

ES Destinado a food-trucks y establecimientos con problemas de espacio, estas freidoras le permiten dominar su consumo de aceite y de energía exactamente. Ideal para patatas frescas o congeladas, buñuelos, pescados empanados... ¡ Cubas el 100 % accesibles, mantenimiento fácil!

- IT Friggitrici elettriche, su mobile**
- Vasca (isolata) in acciaio inox con vaschetta raccogli gocce.
 - Blocco di resistenza rimovibile, di facile manutenzione.
 - Filtraggio dell'olio per decantazione, permette di cuocere successivamente pesce, patatine, ciambelle..... Con un consumo minimo di olio, nessuna carbonizzazione degli scarti alimentari o trasmissione del gusto.
 - Svuotamento tramite rubinetto all'interno del mobile, serbatoio di raccolta con filtro.
 - Cestini, manico atermico.
 - Termostato a bulbo in acciaio inox, molto preciso, T° da 0 a 180°C.
 - Termostato di sicurezza, riarmo sul pannello frontale.
 - Realizzato in acciaio inox, piedini regolabili in acciaio inox.

- EN Electic fryers on undercarriage**
- Tank (insulated) in stainless steel with drip tray.
 - Removable resistance block, easy to maintain.
 - Filtering of the oil by settling, allows to cook successively fish, chips, doughnuts.... With minimal oil consumption, no carbonization of food waste or taste transmission.
 - Emptying by tap inside the cabinet, collection tank with filter.
 - Baskets, athermic handle.
 - Stainless steel bulb thermostat, very precise, T° from 0 to 180°C.
 - Safety thermostat, reset on the front panel.
 - Made of stainless steel, adjustable stainless steel feet.

- ES Freidoras electrica**
- Cuba (aislada) de acero inoxidable con bandeja de goteo.
 - Bloque de resistencia desmontable, fácil de mantener.
 - La filtración del aceite por decantación, permite cocinar sucesivamente pescados, patatas fritas, donuts..... Con un consumo mínimo de aceite, sin carbonización de los residuos de alimentos ni transmisión del sabor.
 - Vaciado por grifo en el interior del armario, la cuba de recuperación con filtro.
 - Cestas, mango atérmico.
 - Termostato de bulbo de acero inoxidable, muy preciso, T° de 0 a 180°C.
 - Termostato de seguridad, rearme en el panel frontal.
 - Realización en acero inoxidable, pies ajustables en acero inoxidable.



INCREASED PRODUCTIVITY



FSM-16E/N

1 757,00 EUR

mm : 400x650xh980 kW : 12 400/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica 16 litri su mobile 4-8-12 kw

- Resistenze modulari per adattare la potenza alla modalità di cottura (4-8-12 kW).
- Cestino 205x305xh145 mm.

EN Electric fryer 16 lit. on undercarriage 4-8-12 Kw

- Modular resistors to adapt the power to the cooking mode (4-8-12 kW).
- Basket 205x305xh145 mm.

ES Freidora electrica 16 litros sobre mueble 4-8-12 kw

- Resistencias modulares para adaptar la potencia al modo de cocción (4-8-12 kW).
- Cesta 205x305xh145 mm.



INCREASED PRODUCTIVITY



FSM-2V6E/N

1 949,00 EUR

mm : 400x650xh980 kW : 12 400/3N 50-60Hz

IT Friggitrice elettrica 2x10 litri su mobile

- Cesti 128x320xh145mm (2x).

EN Electrical fryer 2x 10Lit on undercarriage

- Baskets 128x320xh145mm (2x).

ES Freidora electrica 2x10 litros su mueble

- Cesta 128x320xh145 mm.



FCT/G25		7 168, ⁰⁰ EUR
mm : 800x900xh850	kW : 0,1 / kcal/h : 21760	230/1N 50Hz

- IT** Friggitrice “turbo” per churros 1x22 litri

 - Bruciatore ad alta efficienza di 25,6 kW.
 - Accensione elettronica, risparmio energetico e di consumo di olio.
 - Camera di combustione altamente isolata.
 - Bruciatore a doppia sicurezza. Regolazione elettronica.
- EN** Turbo Gas fryer for churros , 1x 22 Lit.

 - High efficiency burner of 25.6 kW.
 - Electronic ignition, energy and oil consumption savings.
 - Highly insulated combustion chamber.
 - Burner with double safety. Electronic regulation.
- ES** Freidora de gas “turbo” para churros , 1x 22 Lit.

 - Quemador de alta eficiencia de 25.6 kW.
 - Encendido electrónico, ahorro de energía y consumo de aceite.
 - Cámara de combustión altamente aislada.
 - Quemador con doble seguridad. Regulación electrónica.
-

ADVANTAGE

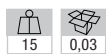
- IT** Applicazioni: Churros, Falafel, Frittelle, Chakli, Donuts, Karappaosa, Fafda, Patatine fritte, Murukku, Bunelos Idiyappam, Paarebesan, Canutillos, Porras, Crispy Spiral Snack...
- EN** Applications: Churros, Falafel, Chakli, Donuts, Karappaosa, Fafda, french fries, Murukku, Bunelos Idiyappam, Paarebesan, Canutillos, Porras, Crispy Spiral Snacks...
- ES** Aplicaciones: Churros, Falafel, donas, Chakli, Rosquillas, Karappaosa, Fafda, papas fritas, Murukku, Buñuelos, Idiyappam, Paarebesan, Canutillos, Porras, Snacks crujientes en espiral...



FCT/DM1	1 012, ⁰⁰ EUR
mm : 450x360xh200	

- IT** Dosatore manuale per “churros” (1.5 kg)
- 2 forme inclusi (churros fine e churros grande).
- EN** Manuel Measure for churros (1.5Kg)
- 2 moulds included (Thin churros and thick churros).
- ES** Dispensador manual para churros (1.5Kg)
- Incluidos 2 moldes (churros finos y churros gruesos).

Included



FCT/DA2	3 123, ⁰⁰ EUR
mm : 500x600xh400	

- IT** Dosatore manuale per churros (4.5 kg) + fissazione murale
- Supporto e 2 forme inclusi (churros sottile e churros grande).
- EN** Churros manual dispenser (4.5K) + wall-fixing
- Support and 2 moulds included (thin churros and thick churros).
- ES** Dispensador manual para churros (4.5 Kg.) + soporte de fijación.
- Incluido soporte y 2 moldes (churros finos y churros grandes).

Included





PLX47-PB

1 538,00 EUR

mm : 400x700xh280

kcal/h : 6450

Ⓣ Griglia pietra lavica, 1/2 modulo in ghisa "double face"

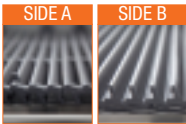
- Superficie di cottura 365x485 mm. Consegnato con 1 sacchi pietra lavica (1x 4kg).
- Supporto in pietra lavica in acciaio inox, molto spesso.
- Riscaldamento mediante bruciatore/i in acciaio inox con fiamma stabilizzata.
- Cassetto per la raccolta del grasso di cottura.
- Livelli inferiori regolabili.

Ⓛ Lavastone grill - 1/2 module, cooking grill in cast iron "double face"

- Cooking surface 365x485 mm. Delivered with 1 bag of lavastone (1x 4kg).
- Stainless steel lava stone support, very thick.
- Heating by stainless steel burner(s) with stabilized flame.
- Drawer for collecting cooking grease.
- Adjustable lower levels.

Ⓟ Parrilla de piedra lavica, modulo 1/2 de fusion "double face"

- Superficie de cocción 365x485 mm. Entregado con 1 bolsa piedra de lava (1x 4kg).
- Soporte de piedra de lava de acero inoxidable, muy grueso.
- Calentamiento por quemador(es) de acero inoxidable con llama estabilizada.
- Cajón para recoger la grasa de cocción.
- Niveles inferiores ajustables.



PLX87-PB

2 339,00 EUR

mm : 800x700xh280

kcal/h : 12900

Ⓣ Griglia pietra lavica, 1/1 modulo in ghisa "double face"

- Superficie di cottura 2x 365x485 mm. Consegnato con 2 sacchi pietra lavica (2x 4kg).

Ⓛ Lava-stone grill - 1/1 module, cooking grill in cast iron "double face"

- Cooking surface 2x 365x485 mm. Delivered with 2 bags of lavastone (2x 4kg).

Ⓟ Parrilla de piedra lavica, modulo 1/2 de fusion "double face"

- Superficie de cocción 2x 365x485 mm. Entregado con 2 bolsas piedra de lava (2x 4kg).



SX47-PB

380,00 EUR

mm : 400x540xh570

- Ⓣ Supporto aperto per grill, 1/2 modulo
- Ⓛ Open undercarriage for grill, 1/2 module
- Ⓟ Basamento abierto para parrilla, modulo 1/2



SX80-PB

441,00 EUR

mm : 800x540xh570

- Ⓣ Base aperta per griglia, 1/1 modulo
- Ⓛ Open undercarriage for grill 1/1 module
- Ⓟ Basamento abierto para parrilla, modulo 1/1



SX-PB

127,00 EUR

mm : 400x20xh400

- Ⓣ Porta per base griglia
- Ⓛ Door for support grill
- Ⓟ Puerta por basamento parrilla



SP-PB

71,00 EUR

mm : 400x250xh70

- Ⓣ Sacco pietra lavica 4 kg.
 - Ⓛ Lavastones bag 4 kg.
 - Ⓟ Bolso de piedra lavica 4 kg.
- NB: 2x 1/2 MODULE 4x1/1 MODULE



SX-PB2

256,00 EUR

mm : 800x20xh400

- Ⓣ Portas (destra o sinistra) per base griglia
- Ⓛ Doors (R of L) for support grill
- Ⓟ Puertas (derecha o izquierda) por basamento parrilla



VEX47-PB

2 094,00 EUR

mm : 400x700xh280 kW : 4 400/3N 50-60Hz

Griglia a vapore, 1/2 modulo

- Superficie di cottura 270x450. Vasca GN 1/1-65 mm per l'acqua, amovibile.
- Il grillvapor è un risultato tecnico unico, la cottura alla griglia direttamente sulle resistenze, evitando di cuocere e ricuocere i liquidi di cottura.
- Resistenze in acciaio inox, preriscaldamento molto veloce. Regolatore (i) d'energia.
- Commutazione degli elementi riscaldanti
- Vaschetta acqua estraibile (facile da pulire), attenua il fumo e raccoglie i liquidi di cottura
- Livellanti inferiori regolabili. Realizzazione in acciaio inox AISI 304.



Electric steam-grill , 1/2 module

- Cooking surface 270x450 mm. Compartment GN 1/1-65 mm for water, removable.
- The steam grill is a unique technical achievement, cooking the grills directly on the resistors, avoiding cooking and annealing the cooking juices.
- Stainless steel resistors, very fast preheating. Energy regulator(s).
- Switching the heating elements
- Removable water tray (easy cleaning), reduces smoke, collects cooking juices
- Adjustable lower levelers. Made of AISI 304 stainless steel.

Parrilla de vapor elettrica, 1/2 modulo

- Superficie de coccion 270x450 mm. Cuba GN 1/1-65 mm por agua amovible.
- El grillvapor es un resultado técnico único, cocinar a la parrilla directamente sobre las resistencias, evitando cocer y recocer los líquidos de cocción.
- Resistencias de acero inoxidable, precalentamiento muy rápido. Regulador (es) de energía.
- Conmutación de los elementos de calefacción
- Bandeja de agua extraíble (fácil de limpiar), reduce el humo y recoge los líquidos de cocción
- Nivelaciones inferiores ajustables. Fabricación de acero inoxidable AISI 304.



VEX87-PB

2 937,00 EUR

mm : 800x700xh280 kW : 8 400/3N 50-60Hz

Griglia a vapore elettrica, 1/2 modulo

- Superficie di cottura 2x 270x450 mm. Vasca 2x GN 2/1-65 mm per l'acqua, amovibile.



Electric steam-grill , 1/1 module

- Cooking surface 2x 270x450 mm. Compartment 2x GN 2/1-65 mm for water, removable.

Parrilla de vapor elettrica, 1/1 modulo

- Superficie de coccion 2x 270x450 mm. Ccuba 2x GN 2/1-65 mm por agua amovible



SX47-PB

380,00 EUR

mm : 400x540xh570

- Supporto aperto per grill, 1/2 modulo
- Open undercarriage for grill, 1/2 module
- Basamento abierto para parrilla, modulo 1/2



SX80-PB

441,00 EUR

mm : 800x540xh570

- Base aperta per griglia, 1/1 modulo
- Open undercarriage for grill 1/1 module
- Basamento abierto para parrilla, modulo 1/1



SX-PB

127,00 EUR

mm : 400x20xh400

- Porta per base griglia
- Door for support grill
- Puerta por basamento parrilla



SX-PB2

256,00 EUR

mm : 800x20xh400

- Portas (destra o sinistra) per base griglia
- Doors (R of L) for support grill
- Puertas (derecha o izquierda) por basamento parrilla



GCV/SX

1 112,00 EUR

mm : 490x500xh185 kW : 5 400-230/3N 50-60Hz

Grill-vapore elettrico da banco

- Telaio in acciaio inox.
- Abbassare la vaschetta dell'acqua per raccogliere i succhi di cottura, ridurre il fumo durante la cottura e prevenire l'essiccazione dei prodotti.
- Griglia rimovibile in acciaio inox 410x340 mm.



Electric steam grill - table model

- Stainless steel frame.
- Lower water tray to collect cooking juices, reduce smoke during cooking and prevent products from drying out.
- Removable stainless steel grille 410x340 mm.

Parrilla vapor eléctrica de mesa

- Bastidor de acero inoxidable.
- Bandeja de agua inferior para recoger los jugos de cocción, reducir el humo durante la cocción y evitar que los productos se sequen.
- Rejilla de acero inoxidable extraíble de 410x340 mm.



GCV/MX

1 467,00 EUR

mm : 700x500xh185 kW : 7,5 400-230/3N 50-60Hz

Grill-vapore elettrico da banco

- Telaio in acciaio inox.
- Abbassare la vaschetta dell'acqua per raccogliere i succhi di cottura, ridurre il fumo durante la cottura e prevenire l'essiccazione dei prodotti.
- Griglia estraibile in acciaio inox 600x340 mm.



Electric steam grill - table model

- Stainless steel frame.
- Lower water tray to collect cooking juices, reduce smoke during cooking and prevent products from drying out.
- Removable stainless steel grid 600x340 mm.

Parrilla vapor eléctrica de mesa

- Bastidor de acero inoxidable.
- Bandeja de agua inferior para recoger los jugos de cocción, reducir el humo durante la cocción y evitar que los productos se sequen.
- Rejilla de acero inoxidable extraíble 600x340 mm.



Gyros grill a gas

Gas gyros grill

Parrilla giratoria a gas



GV641

1 504,00 EUR

mm : 410x630xh430 kcal/h : 7740

- Grill-vapore a gas con griglia di cottura in ghisa -Top-
- Griglia di cottura rimovibile in ghisa (330x470 mm).
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, posti sotto tappi "speciali" in acciaio inox.
- Vaschetta acqua inferiore in acciaio inox (doppia funzione): 1. raccogliere i succhi di cottura e ridurre i fumi durante la cottura, 2. rilasciare vapore per una cottura notevole.
- Costruzione in acciaio inox.



- Gas steam-grill with cooking grid in cast iron -Top-
- Removable cast iron cooking grid (330x470 mm).
- Heating by stainless steel burners with stabilized flame, placed under "special" stainless steel caps.
- Stainless steel lower water tray (double function): 1. collect cooking juices and reduce smoke during cooking, 2. release steam for remarkable cooking.
- Stainless steel construction.

- Parrilla vapor de gas con rejilla de cocción de acero -Top-
- Rejilla de cocción extraíble de hierro fundido (330x470 mm).
- Calentamiento por quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, colocados bajo tapas "especiales" de acero inoxidable.
- Bandeja de agua inferior de acero inoxidable (doble función): 1. Recoger los jugos de cocción y reducir el humo durante la cocción, 2. Liberar el vapor para una cocción notable.
- Construcción en acero inoxidable.



GIV/X

207,00 EUR

mm : 330x470xh

- Griglia di cottura in inox
- Stainless steel cooking grid
- Rejilla de cocción en inox



GV677

2 143,00 EUR

mm : 770x630xh430 kcal/h : 15480

- Griglia vapore a gas con griglia di cottura in ghisa -Top-
- Griglia di cottura rimovibile in ghisa (660x470 mm).
- Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio inox a fiamma stabilizzata, posti sotto tappi "speciali" in acciaio inox.
- Vaschetta acqua inferiore in acciaio inox (doppia funzione): 1. raccogliere i succhi di cottura e ridurre i fumi durante la cottura, 2. rilasciare vapore per una cottura notevole.
- Costruzione in acciaio inox.



- Gas steam-grill with cooking grid in cast iron -Top-
- Removable cast iron cooking grid (660x470 mm).
- Heating by stainless steel burners with stabilized flame, placed under "special" stainless steel caps.
- Stainless steel lower water tray (double function): 1. collect cooking juices and reduce smoke during cooking, 2. release steam for remarkable cooking.
- Stainless steel construction.

- Parrilla vapor de gas con rejilla de cocción de acero -Top-
- Rejilla de cocción extraíble de hierro fundido (660x470 mm).
- Calentamiento por quemadores de acero inoxidable con llama estabilizada, colocados bajo tapas "especiales" de acero inoxidable.
- Bandeja de agua inferior de acero inoxidable (doble función): 1. Recoger los jugos de cocción y reducir el humo durante la cocción, 2. Liberar el vapor para una cocción notable.
- Construcción en acero inoxidable.



GIV/XX

389,00 EUR

mm : 690x470xh

- Griglia di cottura in inox
- Stainless steel cooking grid
- Rejilla de cocción en inox



Griglia vapore a gas

- Griglia di cottura in acciaio inox.
- Riscaldamento tramite bruciatori posti sotto i tappi in acciaio inox.
- Camera di combustione in acciaio inox, controllo valvole.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili.

Gas grill-steamer

- Stainless steel cooking grid.
- Heating by burners placed under stainless steel caps.
- Stainless steel combustion chamber, valve control.
- Made of AISI 304 stainless steel, adjustable feet.

Parrilla-vapor a gas

- Rejilla de cocción inox.
- Calentamiento por quemadores colocados bajo tapas de acero inoxidable.
- Cámara de combustión de acero inoxidable, control de válvulas.
- Realización en acero inox. AISI 304, patas regulables.

PLUS

- Un apparecchio professionale che permette di realizzare ottime grigliate senza che il cibo venga a contatto con la fiamma e mantenendola morbida grazie al vapore rilasciato da una vaschetta inferiore che raccoglie anche i succhi di cottura e riduce il fumo.
- A professional machine that makes it possible to make excellent grills without the food coming into contact with the flame and keeping it soft thanks to the steam released by a lower water tray that also collects cooking juices and reduces smoke.
- Un aparato profesional que permite realizar excelentes parrillas sin que los alimentos entren en contacto con la llama y manteniéndola suave gracias al vapor liberado por una bandeja de agua inferior que también recoge los jugos de cocción y reduce el humo.



GV1035/D

2 104,00 EUR

mm : 1000x350xh300/400 kcal/h : 3300

Griglia vapore a gas da banco

- Comando a destra, di serie senza griglia di cottura.

Gas table grill-steamer

- Control panel on the right, standard without cooking grill.

Parrilla-vapor de mesa a gas

- Mando a la derecha, de serie sin rejilla de cocción.

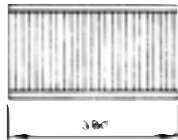


GTL35

191,00 EUR

mm : 380x215xh

- 1/2 griglia di cottura, dimensioni: 380x215 mm
- 1/2 cooking grill, dimensions 380x215 mm
- 1/2 parilla de cocción, dimensiones 380x215 mm



S12

97,00 EUR

- Kit di 12 spiedi per spiedini, lunghezza 350 mm
- 12 spits kit, length 350 mm
- Kit de 12 picos a brochetas, largo 350 mm





GV407

2 632,00 EUR

mm : 420x700xh440/610 kcal/h : 9000

- Ⓜ Griglia-vapore gas con griglia in "O" -Top-
- Griglia di cottura in acciaio inox (380x470 mm).
- Ⓥ Gas steam-grill with grill in "O"-form -Top-
- Stainless steel cooking grid (380x470 mm).
- Ⓢ Grill vapor gas con rejilla de cocción en "O" -Top-
- Rejilla de cocción de acero inoxidable (380x470 mm).



GV807

4 092,00 EUR

mm : 800x700xh440/610 kcal/h : 18000

- Ⓜ Griglia-vapore gas con griglia in "O" -Top-
- Griglia di cottura in acciaio inox (780x470 mm), 2x 1/2 moduli.
- Ⓥ Gas steam-grill with grill in "O"-form -Top-
- Stainless steel cooking grid (780x470 mm), 2x 1/2 modules.
- Ⓢ Parrilla vapor gas con rejilla en "O" -Top-
- Rejilla de cocción de acero inoxidable (780x470 mm), 2x 1/2 módulos.



GV1207

5 696,00 EUR

mm : 1195x700xh440/610 kcal/h : 27000

- Ⓜ Griglia-vapore gas con griglia in "O" -Top-
- Griglia di cottura in acciaio inox (1150x470 mm), 3x 1/2 moduli.
- Ⓥ Gas steam-grill with grill in "O"-form -Top-
- Stainless steel cooking grid (1150x470 mm), 3x 1/2 modules.
- Ⓢ Parrilla vapor gas con rejilla en "O" -Top-
- Rejilla de cocción de acero inoxidable (1150x470 mm), 3x 1/2 módulos.



GTL70

198,00 EUR

- Ⓜ Griglia supplementare a -V- 1/2 modulo
- Ⓥ Supplementary "V"-form grid, 1/2 element
- Ⓢ Rejilla suplementaria en "V", 1/2 modulo



GC70

198,00 EUR

- Ⓜ Griglia supplementare a -O- 1/2 modulo
- Ⓥ Supplementary "O"-form grid, 1/2 element
- Ⓢ Rejilla complementaria en "O", 1/2 modulo



BS70/90

362,00 EUR

- Ⓜ Basamento universale griglie a vapore
- Ⓥ Universal undercarriage steam-grill
- Ⓢ Soporte universal parrilla vapor

1000 Kcal/h = 1,16 kW



GV419

3 805,00 EUR

mm : 420x900xh850/1070 kcal/h : 11200

- Ⓣ Griglia vapore gas griglia in -0- su mobile
Griglia di cottura in acciaio inossidabile, dimensioni, 380x670 mm.
- Ⓥ Gas grill-steamer with cooking grid in "0"-form, on undercarriage
- Stainless steel cooking grid (380x670 mm).
- Ⓢ Parrilla vapor a gas con rejilla de cocción en "0", sobre mueble
- Rejilla de cocción de acero inoxidable, (380x670 mm).

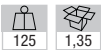


GV819

5 696,00 EUR

mm : 800x900xh850/1070 kcal/h : 22400

- Ⓣ Griglia vapore gas griglia in -0- su mobile
- Griglia di cottura in acciaio inox (780x670 mm), 2x 1/2 moduli.
- Ⓥ Gas grill-steamer with cooking grid in "0"-form, on undercarriage
- Stainless steel cooking grid (780x670 mm), 2x 1/2 modules.
- Ⓢ Parrilla vapor a gas con rejilla de cocción en "0", sobre mueble
- Rejilla de cocción de acero inoxidable (780x670 mm), 2x 1/2 módulos.



GV1219

7 372,00 EUR

mm : 1195x900xh850/1070 kcal/h : 33600

- Ⓣ Griglia a vapore a gas con griglia di cottura in -0- sul mobile
- Griglia di cottura in acciaio inox (1150x670 mm). 3x 1/2 moduli.
- Ⓥ Gas steam grill with cooking grid in -0- on cabinet
- Stainless steel cooking grid (1150x670 mm). 3x 1/2 modules.
- Ⓢ Parrilla de vapor a gas con parrilla de cocción en -0- en el gabinete
- Rejilla de cocción de acero inoxidable (1150x670 mm). 3x 1/2 módulos.



Connection with the water network. Bonde of too full directly connected to unloading



GTL90

240,00 EUR

- Ⓣ Griglia supplementare in "V", 1/2 modulo
- Ⓥ Supplementary "V"-form grid, 1/2 element
- Ⓢ Rejilla suplementaria en "V", 1/2 modulo



GC90

240,00 EUR

- Ⓣ Griglia supplementare in "O", 1/2 modulo
- Ⓥ Supplementary "O"-form grid, 1/2 element
- Ⓢ Rejilla complementaria en "O", 1/2 modulo

1000 Kcal/h = 1,16 kW

Snack & Fast-Food Machines





GS6/2FT-N

561,⁰⁰ EUR

mm : 330x600xh290

kcal/h : 5675

Ⓢ **Cucina a gas 2 fuochi, -Top-**

- 2 bruciatori, 1x 3 kW e 1x 3,6 kW, regolazione per valvole gas.
- Griglia per pentole in acciaio inox saldato, diametro 12 mm.
- Accensione per piezo. Top imbottito. Realizzazione in acciaio inox.

Ⓢ **Gas cooker 2 burners, -Top-**

- 2 burners, 1x 3 kW and 1x 3.6 kW, regulated by gas valves.
- Grate for pan in welded stainless steel, diameter 12 mm.
- Piezo ignition. Top stamped. Made of stainless steel.

Ⓢ **Hornilla de gas 2 fuegos, -Top-**

- 2 quemadores, 1x 3 kW y 1x 3,6 kW, regulación por válvulas de gas.
- Rejilla para cacerolas en acero inox soldado, diametro 12 mm.
- Encendedor piezo. Top embutido. Realización en acero inox.



ES6/2PT-N

489,⁰⁰ EUR

mm : 330x600xh290

kW : 4

400-230/3N 50-60Hz

Ⓢ **Cucina elettrica 2 placche, -Top-**

- Placche elettriche (2x 2,2 kW) con protezione interna.
- Regolazione per commutatore a 6 posizioni.
- Top imbottito. Realizzato in acciaio inossidabile.

Ⓢ **Electric range 2 plates, -Top-**

- Electric plates (2x 2.2 kW), with internal thermal protection.
- Control by means of a 6-position switch.
- Top stamped. Made of stainless steel.

Ⓢ **Hornilla electrica 2 placas, -Top-**

- Placas eléctricas (2x 2,2 kW), con protección térmica interna.
- Regulación por conmutador a 6 posiciones.
- Top estampado. Realización de acero inoxidable.





ES6/F8T-N

701,00 EUR

mm : 330x600xh290 kW : 3 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Friggitrice elettrica 8 litri, -Top-

- Vasca imbottita con zona fredda. Regolazione per termostato della T° da 50°C a 190°C.
- Cestino 210x235xh100 mm. Rubinetto di scarico frontale. Resistenza in acciaio inossidabile.

Ⓤ Electric fryer 8 liters, -Top-

- Deep-drawn tank with cold zone. Thermostatic regulation of the T° from 50°C to 190°C.
- Basket 210x235xh100 mm. Front drain valve. Stainless steel resistance.

Ⓢ Freidora electrica 8 litros, -Top-

- Cuba embotida con zona fría. Regulación por termostato de la T° desde 50°C hasta 190°C.
- Cesta 210x235xh100 mm. Grifo de descarga frontal. Resistencia de acero cromado.



ES6/BMT-N

528,00 EUR

mm : 330x600xh290 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Bagnomaria elettrico GN 1/1 150 mm, -Top-

- Vasca imbottita con resistenza riscaldante all'esterno della vasca per facilitare la pulizia. Regolazione della T° da 30°C a 90°C.
- Rubinetto per scarico frontale.

Ⓤ Electric Bain-marie GN 1/1 -150 mm, -Top-

- Deep-drawn tank with heating resistor on the outside of the tank, allowing easy cleaning. T° regulation from 30°C to 90°C.
- Front drain valve.

Ⓢ Baño maria eléctrico GN 1/1 150 mm, -Top-

- Cuba embutida con resistencia en el exterior de la cuba para una limpieza más fácil. Regulación de la T° desde 30°C hasta 90°C.
- Grifo de descarga frontal.





ES6/CPT-N

1 022,00 EUR

mm : 330x600xh290

kW : 3

230/1N 50-60Hz

ⓘ **Cuocipasta elettrico GN 1/2 200 mm, -Top-**

- Vasca imbottita per GN 1/2. Rubinetto per scarico. Interruttore ON/OFF.
- Regolazione della T° da 30°C a 100°C. Incluso di 4 cestelli (138x100xh135 mm).



Ⓝ **Electric pasta cooker GN 1/2 200 mm depth, -Top-**

- Deep-drawn GN 1/2 tank. Drain tap. ON/OFF switch.
- T° regulation from 30°C to 100°C. Supplied with 4 baskets (138x100xh135 mm).

Ⓢ **Cocedor de pasta eléctrico GN 1/2 200 mm, -Top-**

- Cuba embutida GN 1/2. Grifo por descarga. Interruptor ON/OFF.
- Regulación de la T° desde 30°C hasta 100°C. Entrega provista de 4 cestas (138x100xh135 mm).



GS6/GPLT-N

928,00 EUR

mm : 330x600xh290

kcal/h : 3440

ⓘ **Griglia pietra lavica a gas -Top-**

- 1 zona di cottura, griglia di cottura regolabile (312x480 mm).
- Consegnata con 5 kg di pietra lavica. Versione a gas il bruciatore è in inox (4 kW). Regolazione per valvola del gas, accensione per piezo.

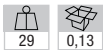


Ⓝ **Lava stone grill on gas -Top-**

- 1 cooking zone, adjustable cooking grid (312x480 mm).
- Delivered with 5 kg of lava stones. Gas heating, stainless steel burner (4 kW). Regulation by gas valve, piezo ignition.

Ⓢ **Parrilla de gas de piedra lava -Top-**

- 1 zona de cocción, parrilla regulable (312x480 mm).
- Entregado con 5 kg de piedras de lava. Calefacción a gas, quemador de acero inoxidable (4 kW). Regulación por válvula de gas, encendido piezoeléctrico.



GS6/PLT-N

830,00 EUR

mm : 330x600xh290

kcal/h : 3440

ⓘ **Piastra di cottura a gas, liscia -Top-**

- Dimensioni utili 230x480 mm, 15,5 dm².
- Piastre di cottura in ghisa ad alta conducibilità termica di 10 mm.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori a fiamma stabilizzata (4 kW).



Ⓝ **Flat gas cooking plate -Top-**

- Useful dimensions 230x480 mm, 15,5 dm².
- Cast iron cooking plates with high thermal conductivity of 10mm.
- Gas heating, by stabilized flame burners (4 kW).

Ⓢ **Placa de cocción de gas lisa -Top-**

- Dimensiones útiles 230x480 mm, 15,5 dm².
- Placas de cocción de hierro fundido con alta conductividad térmica de 10mm.
- Calefacción a gas, mediante quemadores de llama estabilizados (4 kW).



GS6/PLDT-N

1 348,00 EUR

mm : 660x600xh290

kcal/h : 6880

ⓘ **Doppia piastra di cottura a gas, liscia -Top-**

- Dimensioni utili 650x480 mm, 31,2 dm².
- Tuttapiastra in ghisa ad alta conducibilità termica di 10 mm.
- Possibilità di regolazione di ogni metà, da 50°C a 300°C.
- Bruciatori a fiamma stabilizzata (2x 4 kW).



Ⓝ **Double gas flat cooking plate -Top-**

- Useful dimensions 650x480 mm, 31.2 dm².
- Cast iron baking trays with a high thermal conductivity of 10 mm.
- Independent regulation of each half, from 50°C to 300°C.
- Gas heating by stabilized flame burners (2x 4 kW).

Ⓢ **Placa doble de cocción de gas, lisa -Top-**

- Dimensiones utiles 650x480 mm, 31,20 dm²
- Placa de cocción de hierro de alta conductibilidad térmica de un 10 mm.
- Regulación independiente de cada parte, desde 50°C hasta 300°C.
- Calefacción de gas por quemadores de llama estabilizada (2x 4 kW).



ES6/PLT-N

604,⁰⁰ EUR

mm : 330x600xh290 kW : 3 230/1N 50-60Hz

- Ⓣ **Piastra di cottura elettrica, liscia, -Top-**
 - Dimensioni utili 320x480 mm, 15,5 dm2.
 - Piastre di cottura in ghisa ad alta conducibilità termica di 10 mm.
- Ⓝ **Flat electric cooking plate, -Top-**
 - Useful dimensions 320x480 mm, 15,5 dm2.
 - Cast iron cooking plates with a high thermal conductivity of 10 mm.
- Ⓢ **Placa eléctrica de cocción lisa, -Top-**
 - Dimensiones útiles 320x480 mm, 15,5 dm2.
 - Placas de cocción de hierro fundido con una alta conductividad térmica de 10 mm.



ES6/PLDT-N

1 003,⁰⁰ EUR

mm : 660x600xh290 kW : 6 400-230/3N 50-60Hz

- Ⓣ **Doppia piastra di cottura elettrica liscia -Top-**
 - Dimensioni utili 650x480mm, 31,2 dm2
 - Piastra di cottura in ghisa di 10 mm ad alta conduttività termica.
 - Regolazione indipendente di ogni metà, da 50°C a 300°C.
- Ⓝ **Double electric flat cooking plate -Top-**
 - Useful dimensions 650x480 mm 31,2 dm2.
 - Cast iron baking trays with a high thermal conductivity of 10 mm.
 - Independent regulation of each half, from 50°C to 300°C.
- Ⓢ **Placa electrica de cocción doble lisa -Top-**
 - Dimensiones útiles 650x480mm, 31,2 dm2.
 - Placa de cocción de hierro de alta conductibilidad térmica de 10 mm. - Regu-lación independiente de cada parte, desde 50°C hasta 300°C.



NS6/B33

283,⁰⁰ EUR

- mm : 330x530xh570
- Ⓣ Mobile supporto inox 330 mm (senza porte)
 - Ⓝ Piece of furniture "support" in stainless 330 mm (without doors)
 - Ⓢ Mueble soporte de inox 330 mm (sin puertas)



NS6/B66

337,⁰⁰ EUR

- mm : 660x530xh570
- Ⓣ Mobile supporto inox 660 mm (senza porte)
 - Ⓝ Piece of furniture "support" in stainless 660 mm (without doors)
 - Ⓢ Mueble soporte de inox 660 mm (sin puertas)



C5FV6-BP

2 230,00 EUR

mm : 900x600xh850

kW : 3 / kcal/h : 13330

230/1N 50-60Hz

IT Cucina 5 fuochi a gas + forno a convezione elettrico 4x GN 1/1

- 5 bruciatori: 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, valvole di controllo con termocoppia di sicurezza, dispositivo elettronico di accensione.
- Griglie superiori in acciaio smaltato (510x265 mm).
- Forno a convezione 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) con interasse 50mm, porta e maniglia in acciaio inox.
- Riscaldamento del forno tramite resistenze circolari (3 kW), regolazione tramite valvola termostatica T° di 50° - 300° C.
- Realizzato in acciaio inox, piedini regolabili in acciaio inox.



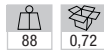
EN Gas range 5 burners, electric convection oven 4x GN 1/1

- 5 burners: 3x 3.3 kW, 2x 2.8 kW, control valves with thermocouple safety, electronic ignition device.
- Upper grids in enamelled steel (510x265 mm).
- Convection oven 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) with 50mm spacing, stainless steel oven door and handle.
- Heating of the furnace by circular resistors (3 kW), regulation by thermostatic valve T° of 50° - 300° C.
- Made of stainless steel, adjustable stainless steel feet.

ES Hornillo de 5 fuegos de gas sobre horno convección eléctrico 4x GN 1/1

- 5 quemadores: 3x 3,3 kW, 2x 2,8 kW, válvulas de control con seguridad de termopar, dispositivo de encendido electrónico.
- Rejillas superiores de acero esmaltado (510x265 mm).
- Horno de convección 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) con separación de 50mm, puerta y tirador de acero inoxidable.
- Calentamiento del horno mediante resistencias circulares (3 kW), regulación mediante válvula termostática T° de 50° - 300° C.
- Fabricado en acero inoxidable, pies ajustables en acero inoxidable.

CONVECTION OVEN GN1/1



MGV45/F-N

762,00 EUR

mm : 470x445xh245

kW : 3

230/1N 50-60Hz

IT Grill-Panini MEDIUM in vitroceramica

- Superficie utile: 370x250 mm.
- Piastra superiore scanalata e inferiore liscia in vitroceramica, facile manutenzione. Dotato di molle di bilanciamento nella parte superiore. Vasca di raccolta liquidi frontale.
- Termostati di regolazione da 20 a 200°C in 4 minuti, da 20 a 300°C in 6 minuti, basso consumo energetico. Telaio in acciaio inox.



EN Grill Panini MEDIUM vitroceramics

- Useful area: 370x250 mm.
- Ribbed upper and smooth lower plate made of glass ceramic, easy maintenance. Equipped with balancing springs on the upper part. Frontal liquid collection tank.
- Control thermostats from 20 to 200°C in 4 minutes, from 20 to 300°C in 6 minutes, low energy consumption. Stainless steel frame.

ES Parrilla Panini MEDIUM vitrocerámica

- Superficie útil: 370x250 mm.
- Placa superior acanalada y placa inferior lisa de vitrocerámica, fácil mantenimiento. Equipada con muelles de equilibrado en la parte superior. Depósito frontal de recogida de líquidos.
- Termostatos de control de 20 a 200°C en 4 minutos, de 20 a 300°C en 6 minutos, bajo consumo de energía. Estructura de acero inoxidable.



LGV62/F-N

1 205,00 EUR

mm : 640x445xh245

kW : 3,4

230/1N 50-60Hz

IT Grill Panini DOPPIO in vitroceramica

- Superficie utile: 558x250mm.

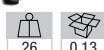


EN Grill Panini DOUBLE vitroceramics

- Useful surface: 558x250mm.

ES Parrilla Panini DOBLO vitrocerámica

- Superficie útil : 558x250mm.



VITROCERAMIC

1000 Kcal/h = 1,16 kW



GR42

467,00 EUR

mm : 330x435xh240 kW : 1,8 230/1N 50-60Hz

- IT Grill panini elettrico, piastre scanalati**
- Piastra in ghisa trattata, dimensioni utili: 255x255 mm.
 - Stabilizzazione della piastra superiore.
 - Impugnatura della piastra superiore in materiale atermico.
 - Termostato di regolazione fino a 250°C.
 - Telaio in acciaio inox.



- EN Electric panini grill, ribbed plates**
- Treated cast iron plate, useful dimensions: 255x255 mm.
 - Stabilization of the upper plate.
 - Upper plate handle made of athermic material.
 - Control thermostat up to 250°C.
 - Stainless steel frame.

- ES Grill panini eléctrico, placas acanaladas**
- Placa de hierro fundido tratado, dimensiones útiles: 255x255 mm.
 - Estabilización de la placa superior.
 - Mango de la placa superior de material atérmico.
 - Termostato de control hasta 250°C.
 - Estructura de acero inoxidable.



GR-PANOS

542,00 EUR

mm : 435x430xh240 kW : 3 230/1N 50-60Hz

- IT Grill panini elettrico MEDIUM, piastre scanalati**
- Piastra in ghisa trattata, dimensioni utili: 365x255 mm.
 - Stabilizzazione della piastra superiore.
 - Impugnatura atletica.
 - Termostato di regolazione fino a 250°C.
 - Telaio in acciaio inox.



- EN Electric panini grill MEDIUM, ribbed plates**
- Treated cast iron plate, useful dimensions: 365x255 mm.
 - Stabilization of the upper plate.
 - Athermal handle.
 - Control thermostat up to 250°C.
 - Stainless steel frame.

- ES Grill panini eléctrico MEDIUM, placas acanaladas**
- Placa de hierro fundido tratado, dimensiones útiles: 365x255 mm.
 - Estabilización de la placa superior.
 - Mango atérmico.
 - Termostato de control hasta 250°C.
 - Estructura de acero inoxidable.



GR82

785,00 EUR

mm : 620x435xh240 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

- IT Grill panini elettrico DOPPIO, piastre scanalati**
- Piastra in ghisa trattata, dimensioni utili: 550x255 mm.
 - Stabilizzazione della piastra superiore.
 - Impugnatura della piastra superiore in materiale atermico.
 - Termostato di regolazione fino a 250°C.
 - Telaio in acciaio inox.



- EN Electric panini grill DOUBLE, ribbed plates**
- Treated cast iron plate, useful dimensions: 550x255 mm.
 - Stabilization of the upper plate.
 - Upper plate handle made of athermic material.
 - Control thermostat up to 250°C.
 - Stainless steel frame.

- ES Grill panini eléctrico DOBLE, placas acanaladas**
- Placa de hierro fundido tratado, dimensiones útiles: 550x255 mm.
 - Estabilización de la placa superior.
 - Mango de la placa superior de material atérmico.
 - Termostato de control hasta 250°C.
 - Estructura de acero inoxidable.



ADVANTAGE

IT Niente vale le griglie contatto DIAMOND, con le sue piastre smaltate (EASY COOKING coated: brevetto esclusivo), cottura veloce, perfettamente omogenea ed al 100% igienica (superficie non porosa), ideale per cuocere le vostre bistecche, hamburger a cuore, panini, senza perdita di peso e conservando tutte le proprietà "organolettiche". Piastra inferiore liscia (superiore rigata), permettendo anche la cottura di frittate, uova sul piatto, galette, pani svedesi, blinis, wraps,...

EN Nothing beats DIAMOND contact grills, with enamelled plates (EASY COOKING coated: Patented), fast, perfectly homogeneous cooking and 100% hygienic (smooth surface), ideal to cook steaks, sandwiches, hamburgers, without reduction and keeping all the juice and vitamins. Flat bottom plate (grooved top plate) for omelettes, fried eggs, savoury pancakes, artich bread, blinis, wraps...

ES Nada vale los contactos grills DIAMOND, con sus placas salpicadas (EASY COOKING coated: patente exclusiva), permiten una cocción rápida, pero perfectamente homogénea y el 100 % higiénico (superficie no porosa), el ideal para tratar sus bistés, hamburguesas a corazón, emparedados, sin pérdida de peso y conservando todas las propiedades "organolepticas". De serie con placa inferior lisa (superiora ranurada) que también permite la cocción de tortillas, huevos estrellados, tortas, panes suecos, blinis, wraps...

IT Griglia-contatto smaltate

- Piastre di smalto alimentare ad alto valore di conducibilità termica.
- Manutenzione facile e di facile manutenzione, grazie al cassetto succo, superficie liscia al 100% e raschietto, fornito di serie.
- Piastra inferiore liscia, piastra superiore scanalata, autobilanciante con molla di pressione regolabile (di nuova concezione, più flessibile, di facile regolazione!) e dotata di un manico interamente in acciaio inox (molto robusto).
- Riscaldamento mediante resistenze corazzate in acciaio inossidabile trattato "coloy", regolazione tramite termostati da 0 a 300°C, interruttore e spie luminose.
- Telaio in acciaio inox.

EN Contact-grill enamelled

- Food enamel plates with high thermal conductivity value.
- Easy and easy maintenance, thanks to its drip tray, 100% smooth surface and scraper, which is delivered as standard.
- Smooth lower plate, grooved upper plate, self-balancing with adjustable pressure spring (new concept, more flexible, easy regulation!) and equipped with an all-stainless steel handle (very robust).
- Heating by means of "coloy" treated stainless steel armoured resistors, regulation by thermostat(s) from 0 to 300°C, switch and indicator light(s).
- Stainless steel frame.

ES Contacto-grill esmaltadas

- Placas esmaltadas para alimentos con alto valor de conductividad térmica.
- Fácil y rápido mantenimiento, gracias a su cajón para zumos, superficie 100% lisa y rascador, que se entrega de serie.
- Placa inferior lisa, placa superior ranurada, autoequilibrada con resorte de presión ajustable (nuevo concepto, más flexible, fácil regulación!) y equipada con un mango de acero inoxidable (muy robusto).
- Calentamiento por medio de resistencias blindadas de acero inoxidable tratadas con "coloroy", regulación por termostato(s) de 0 a 300°C, interruptor y luz(s) indicadora(s).
- Estructura de acero inoxidable.

**EASY
COOKING
COATED**



CONTACTSM1/SN

776,00 EUR

mm : 430x385xh220

kW : 3

230/1N 50-60Hz

IT Griglia-contatto Medium, piastre smaltate

- Modello specificamente studiato per la cottura di panini.



EN MEDIUM contact-grill, enamelled plates

- Model specifically designed for panini cooking.

ES Contacto-grill MEDIUM, placas esmaltadas

- Modelo especialmente diseñado para la cocción de paninis.



CONTACTDG2/SN

1 032,00 EUR

mm : 600x385xh220

kW : 4

230/1N 50-60Hz

ⓘ **Griglia-contatto doppia, piastre smaltate**

- Modello doppio per alternare tutti i tipi di cottura.



ⓘ **DOUBLE contact-grill, enamelled plates**

- Double model to alternate all types of cooking.

ⓘ **Contacto-grill DOBLE, placas esmaltadas**

- Modelo doble para alternar todo tipo de cocción.



34

0,11



BIGFOOD/SN

1 014,00 EUR

mm : 410x620xh340

kW : 3,6

230/1N 50-60Hz

ⓘ **Griglia-contatto "ALTO RENDIMENTO", piastre smaltate**

- Specialmente studiato per le catene di fast food, indicata per ogni posto di grande produzione.

- Piastra inferiore, munita di un selettore indipendente.



ⓘ **HIGH OUTPUT contact-grill, enamelled plates**

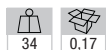
- Specially designed for fast food chains, franchises and any high-volume establishment.

- Bottom plate, equipped with an independent selector switch.

ⓘ **Contacto-grill "ALTO RENDIMIENTO", placas esmaltadas**

- Especialmente diseñado para cadenas de comida rápida, franquicias y cualquier establecimiento de gran volumen.

- Placa inferior, equipada con un interruptor de selección independiente.



34

0,17

08



- ⓘ Forno elettrico per pizza, 2 camere
- ⓘ Electric oven for pizza, 2 chambers
- ⓘ Horno eléctrico pizza, 2 camaras

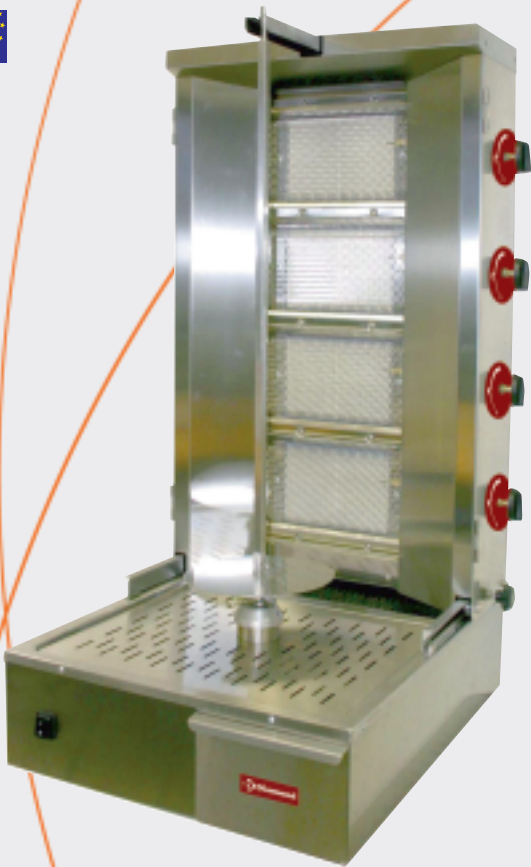


- ⓘ Piastra riscaldante, superficie inox
- ⓘ Heating plate, stainless steel surface
- ⓘ Plancha calentante superficie de inox

12



- ⓘ Scalda cioccolato da spalmare o liquido
- ⓘ Chocolate Heater spreads or liquid
- ⓘ Chocolate caliente, propagación de líquidos



ⓘ Gyros grill

- Facile inserimento del mandrino grazie ad un semplice dispositivo meccanico.
- Il porta mandrino è completamente sigillato, il motore è protetto da qualsiasi infiltrazione di succo di carne. Montato su cuscinetti a sfera, sostiene il peso ed è protetto da torsioni.
- Raccoglitore di succo trafilato, dotato di griglia forata e cassetto di recupero estraibile.
- Elettrico: resistenze corazzate in acciaio inossidabile trattato "incoloy", pietra refrattaria utilizzata per immagazzinare il calore. Comando basato su interruttori.
- Gas: radiatori a infrarossi ad alta pressione, controllo valvole, termocoppie di sicurezza.
- Realizzato in acciaio inox

Ⓔ Gyros grill

- Easy insertion of the spindle thanks to a simple mechanical device.
- Spindle holder is completely sealed, motor protected from any infiltration of meat juice. Mounted on ball bearings, it supports the weight and is protected from twisting.
- Deep-drawn juice collector, equipped with a perforated grid and removable recovery drawer.
- Electrical: Armoured resistors made of "incoloy" treated stainless steel, refractory stone used to store heat. Switch-based control.
- Gas: high pressure infrared radiants, valve control, safety thermocouples.
- Made of stainless steel.

Ⓔ Parrilla giratoria

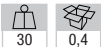
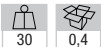
- Fácil inserción del husillo gracias a un sencillo dispositivo mecánico.
- El soporte del husillo está completamente sellado, el motor protegido de cualquier infiltración de jugo de carne. Montado sobre rodamientos de bolas, soporta el peso y está protegido contra torsiones.
- Colector de zumo de embutición profunda, equipado con rejilla perforada y cajón de recuperación extraíble.
- Eléctrico: Resistencias blindadas de acero inoxidable tratado "incoloy", piedra refractaria utilizada para almacenar el calor. Control basado en interruptores.
- Gas: radiante infrarrojos de alta presión, control de válvulas, termopares de seguridad.
- Realización en acero inoxidable

ADVANTAGE

ⓘ - Zone di riscaldamento regolabili individualmente per adattare la cottura all'altezza, scorrevoli su 4 cuscinetti a sfera per adattarsi al diametro della "carne".

Ⓔ - Individually adjustable heating zones to adapt the cooking to the height, sliding on 4 ball bearings to adapt to the diameter of the "core".

Ⓔ - Zonas de calentamiento ajustables individualmente para adaptar la cocción a la altura, deslizándose sobre 4 rodamientos de bolas para adaptarse al diámetro de la carne.



KEB-G41

1 283,00 EUR

mm : 580x660xh695 kW : 0,15 / kcal/h : 6020 230/1N 50-60Hz

ⓘ Gyros grill a gas 20 kg

- Capacità di cottura 15 a 20 kg, spiedo 400 mm.

Ⓔ Electric Gyros grill 20 kg

- Cooking capacity 15 to 20 kg, spit 400 mm.

Ⓔ Gyros grill gas 20 kg

- Capacidad de cocción 15 a 20 kg, espetón 400 mm.



KEB-E40

1 184,00 EUR

mm : 580x660xh695 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

ⓘ Gyros grill elettrico 20 kg

- Capacità di cottura 15 a 20 kg, spiedo 400 mm.

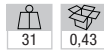
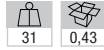
Ⓔ Electrical Gyros grill 20 kg

- Cooking capacity 15 to 20 kg, spit 400 mm.

Ⓔ Gyros grill electrico 20 kg

- Capacidad de cocción 15 a 20 kg, espetón 400 mm.





KEB-G61

1 695,00 EUR

mm : 580x660xh870 kW : 0,15 / kcal/h : 9030 230/1N 50-60Hz

ⓘ Gyros grill a gas 35 kg

- Capacità 25 a 35 kg, altezza spiedo 600 mm.

Ⓜ Gas Gyros grill 35 kg

- Capacity 25-35 kg, spit height 600 mm.

Ⓢ Parrilla giratoria a gas 35 kg

- Capacidad 25-35 kg, espeton 600 mm.



KEB-E60

1 584,00 EUR

mm : 580x660xh870 kW : 5,8 400-230/3N 50-60Hz

ⓘ Gyros grill elettrico 35 kg

- Capacità 25 a 35 kg, spiedo 600 mm.

Ⓜ Electrical Gyros grill 35 kg

- Capacity 25-35 kg, spit 600 mm.

Ⓢ Parrilla giratoria eléctrica 35 kg

- Capacidad 25-35 kg, espeton 600 mm.



KEB-G81

2 027,00 EUR

mm : 580x660xh1045 kW : 0,15 / kcal/h : 12040 230/1N 50-60Hz

ⓘ Gyros grill a gas 55 kg

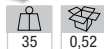
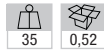
- Capacità di cottura da 40 a 55 kg, altezza spiedo 800 mm.

Ⓜ Gas gyros grill 55 kg

- Cooking capacity 40 to 55 kg, spit h. 800 mm.

Ⓢ Parrilla giratoria a gas 55 kg

- Capacidad de cocción 40 a 55 kg, espeton h. 800 mm.



KEB-E80

1 887,00 EUR

mm : 580x660xh1045 kW : 7,2 400-230/3N 50-60Hz

ⓘ Gyros grill elettrico 55 kg

- Capacità di cottura da 40 a 55 kg, altezza spiedo 800 mm.

Ⓜ Electric Gyros grill 55 kg

- Cooking capacity 40 to 55 kg, spit h. 800 mm.

Ⓢ Parrilla giratoria eléctrica 55 kg

- Capacidad de cocción 40 hasta 55 kg, espetón h 800 mm.



BV-K

64,00 EUR



- ⓘ Protezione in acciaio
- Ⓜ Protection plate in stainless steel
- Ⓢ Protección en acero

PL/K

95,00 EUR



- ⓘ Paletta supplementare inox impugnatura atermica
- Ⓜ Supplement scoop in stainless steel, thermish handle
- Ⓢ Paleta suplementaria inox puñado atermico

NB: COMPLEMENTARY

BR4/K

138,00 EUR



- ⓘ Spiedo 8x8, supplementare 40, disco 210 mm & cupilla
- Ⓜ Spit 8x8, supp 40, disc 210 mm & trottle
- Ⓢ Espada 8x8, suplementaria 40, disco 210 mm & mariposa

NB: COMPLEMENTARY

BR6/K

159,00 EUR



- ⓘ Spiedo supplementare 60 mm - disco 210 mm
- Ⓜ Supplementary spit 60 mm, disk 210 mm
- Ⓢ Espada suplementaria 60 mm disco 210 mm

NB: COMPLEMENTARY

BR8/K

173,00 EUR



- ⓘ Spiedo supplementare 80 mm - disco 210 mm
- Ⓜ Supplementary spit 80 mm, disk 210 mm
- Ⓢ Espada suplementaria 80 mm - disco 210 mm

NB: COMPLEMENTARY



SD14/D

883,00 EUR

mm : 210x80xh80 kW : 0,09 230/1N 50-60Hz

Coltello elettrico gyros

- Coltello con manico ergonomico e atermico. Lama (acciaio inox) con diametro 80 mm, fornita con "kit affilatura lama", taglio regolabile.
- Molto potente, produzione giornaliera di 70 kg (2000 g/cm).
- Motore 4900 giri/min, con interruttore ON-OFF.
- Fornito con trasformatore, cavo di alimentazione rinforzato (1500 mm).



Electric Knife for Gyros

- Knife with ergonomic and athermic handle. Blade (stainless steel) with a diameter of 80 mm, supplied with "blade sharpening kit", adjustable cut.
- Very powerful, daily production 70 kg (2000g/cm).
- Engine 4900 rpm, with ON-OFF switch.
- Supplied with transformer, reinforced power cable (1500 mm).

Cuchillo para Gyros eléctrico

- Cuchillo con mango ergonómico y atermico. Hoja (acero inoxidable) con un diámetro de 80 mm, suministrada con "kit de afilado de la hoja", corte ajustable.
- Muy potente, producción diaria de 70 kg (2000g/cm).
- Motor 4900 rpm, con interruptor ON-OFF.
- Se suministra con transformador, cable de alimentación reforzado (1500 mm).



SD13/C

938,00 EUR

mm : 285x190xh180 kW : 0,15 230/1N 50Hz

Coltello Gyros elettrico

- Motore separato (2800 giri/minuto), cavo 2000 mm.
- Lama Ø 80 mm, in acciaio inox, taglio regolabile.
- Consegnato con comando a pedale e "kit affilatoio lama".
- Scatola in acciaio inox isolato.



Electric Gyros knife

- Independent motor (2800 rpm), cable 2000 mm.
- Blade Ø 80 mm, stainless steel, adjustable cut.
- Delivered with pedal control and blade sharpening kit.
- Insulated stainless steel housing.

Cuchillo Gyros eléctrico

- Motor independiente (2800 giros/minutos), cable 2000 mm.
- Lama del cuchillo Ø 80 mm., de acero inox., corte regulable.
- Entrega con mando a pedal y "kit de afilado para lama".
- Caja del motor en acero inox. aislado.

ADVANTAGE

Attrezzature di qualità adattate ai requisiti e al rispetto degli standard alimentari.

Quality equipment adapted to the requirements and respect of food standards.

Equipos de calidad adaptados a las exigencias y al respeto de las normas alimentarias.



page 246



- Salamandre elettriche
- Electric salamanders, adjustable
- Salamandras eléctricas ajustables

11



- Riscalda piatti
- Dish-warmer
- Calienta platos

09



- Vetrina riscaldante, bagnomaria, panoramica
- Hot display case, bain-marie, panoramic
- Vitrina calentadora, baño maría, panorámica.



PINCERS INCLUDED

D4GP-XP

440,00 EUR

mm : 430x200xh240 kW : 2,15 230/1N 50-60Hz

Grill per pane elettrico con pinze - Acciaio Inossidabile

- 4 zone di riscaldamento (19x150xh180mm). Selettore parziale (2 o 4 zone).
- Resistenze ad alte prestazioni a basso consumo energetico.
- Possibilità di grigliare fette grandi (18 mm).
- Timer (0-15 min) con spia di riscaldamento.
- Leva per estrarre le fette. Vassoio raccogli-briciole incorporato, per una facile manutenzione.
- Costruzione completamente in acciaio inox. Piedi in gomma.



Electric roast bread 4 sections - stainless steel

- 4 heating zones (19x150xh180mm). Selector switch for partial (2 o 4 zones).
- High-performance heating elements and low energy consumption.
- Possibility to grill large slices (18 mm).
- Timer (0-15min) with heating indicator light.
- Lever to remove the slices. Built-in crumb collection drawer for easy maintenance.
- All stainless steel construction. Rubber feet.

Tostador de pan eléctrico, 4 piezas - Acero Inoxidable

- 4 zonas de calentamiento (19x150xh180mm). Selector parcial (2 o 4 zonas).
- Elementos calefactores de alto rendimiento con bajo consumo energético.
- Posibilidad de asar rodajas grandes (18 mm).
- Temporizador (0-15min) con lámpara indicadora de calentamiento.
- Palanca para sacar las rodajas. Bandeja para migas incorporada, para un fácil mantenimiento.
- Construcción totalmente en acero inoxidable. Pies de goma.

D6GP-XP

513,00 EUR

mm : 480x200xh240 kW : 3 230/1N 50-60Hz

Grill per pane elettrico con pinze - Acciaio inossidabile.

Electric roast bread 6 sections - stainless steel.

Tostador de pan eléctrico, 6 piezas - Acero inoxidable.



D2CM-XP

426,00 EUR

mm : 320x200xh225 kW : 1,3 230/1N 50-60Hz

Grill per pane elettrico (croque-monsieur), con pinze - Acciaio inossidabile.

- 2 zone di riscaldamento (28x150xh180mm). Viene fornito di serie con 2 morsetti.
- Resistenze ad alte prestazioni a basso consumo energetico.
- Selettore per vari tipi di cottura, per panini, toast, cialde, ecc... (Spessore massimo 20 mm).
- Timer (0-15 min) con spia di riscaldamento. Vassoio raccogli-briciole incorporato, per una facile manutenzione.
- Costruzione completamente in acciaio inox. Piedi in gomma.



Electric toaster (croque-monsieur), 2 tongs - Stainless steel.

- 2 heating zones (28x150xh180mm). Supplied as standard with 2 tongs.
- High-performance heating elements and low energy consumption.
- Selector for various types of cooking, sandwiches, toasted sandwiches, toasted sandwiches, waffles, etc.... (Maximum thickness 20 mm).
- Timer (0-15min) with heating indicator light. Built-in crumb collection drawer for easy maintenance.
- All stainless steel construction. Rubber feet.

Tostador de pan eléctrico (croque-monsieur), 2 piezas - Acero inoxidable.

- 2 zonas de calentamiento (28x150xh180mm). Viene de serie con 2 pinzas.
- Elementos calefactores de alto rendimiento con bajo consumo energético.
- Selector para distintos tipos de cocción, para sandwiches, waffles, etc ... (grosor máximo 20 mm).
- Temporizador (0-15min) con lámpara indicadora de calentamiento. Bandeja para migas incorporada, para un fácil mantenimiento.
- Construcción totalmente en acero inoxidable. Pies de goma.

D4CM-XP

594,00 EUR

mm : 430x200xh225 kW : 2,15 230/1N 50-60Hz

Grill per pane elettrico (croque-monsieur), con pinze Acciaio inossidabile.

Electric toaster (croque-monsieur), 4 tongs - Stainless steel.

Tostador de pan eléctrico (croque-monsieur), 4 piezas - Acero inoxidable.





ADVANTAGE

IT Rivestimento smaltato, (EASY COOKING coated: brevetto esclusivo), questo trattamento permette di tagliare senza pericolo sulla stessa piastra, ideale per gyros, kebab, shoarma... Una cottura sana (il 100% igienico), grazie alla sua superficie perfettamente liscia (non porosa).

EN Enameled coating (EASY COOKING coated: exclusive patent), this treatment allows to cut safely on the plate itself, ideal for gyros, kebab, shoarma... A healthy cooking (100% hygienic) thanks to its perfectly smooth area (no porous).

ES Revestimiento salpicado (EASY COOKING coated: patente exclusiva), este tratamiento permite cortar sin peligro sobre la misma placa, ideal para gyros, kebab, shoarma... Una cocción sana (el 100 % higiénico) gracias a su superficie (no porosa).

IT Piastra a snacker, smaltata

- Piastra (spessore 10 mm), in smalto alimentare (NF 12983-1), ad alto valore di conduzione termica, cottura perfettamente omogenea senza perdite di calore alla periferia grazie alle resistenze "Incoloy", rapido aumento della temperatura, fino a 300°C.
- Manutenzione facile e di facile manutenzione, grazie al cassetto raccogli succo di frutta sul frontale e alla superficie liscia al 100% della piastra.
- Versione elettrica: resistenza(i) trattata "Incoloy", interruttore(i) on/off, termostati 0-300°C, spie luminose.
- Versione a gas: bruciatori da 6 a 8 stelle, valvole di controllo con posizione di minimo, termocoppie di sicurezza e accensione piezoelettrica.

EN Griddle plates, enamelled

- Plate (thickness 10 mm), in food enamel (NF 12983-1), with high thermal conduction value, perfectly homogeneous cooking without heat loss on the periphery thanks to "Incoloy" resistors, rapid temperature rise, up to 300°C.
- Easy and easy maintenance, thanks to its juice collector drawer on the front and the 100% smooth surface of the plate.
- Electrical version: resistance(s) treated "Incoloy", switch(s) on/off, thermostat(s) 0-300°C, indicator light(s).
- Gas version: 6 to 8 star burners, control valve(s) with idle position, safety thermocouples and piezoelectric ignition.

ES Placas de snacker esmaltadas

- Placa (espesor 10 mm), en esmalte alimentario (NF 12983-1), con alto valor de conducción térmica, cocción perfectamente homogénea sin pérdida de calor en la periferia gracias a las resistencias "Incoloy", rápido aumento de temperatura, hasta 300°C.
- Fácil y rápido mantenimiento, gracias a su cajón colector de zumos en la parte frontal y a la superficie 100% lisa de la placa.
- Versión eléctrica: resistencia(s) tratada(s) "Incoloy", interruptor(es) encendido/apagado, termostato(s) 0-300°C, luz(s) indicadora(s).
- Versión a gas: quemadores de 6 a 8 estrellas, válvula(s) de control con posición de reposo, termopares de seguridad y encendido piezoeléctrico.

**EASY
COOKING
COATED**



FTE-40/SS

635,00 EUR

mm : 400x450xh190

kW : 3

230/1N 50-60Hz

IT Piastra a snacker elettrica superficie smaltata

- Superficie di cottura: 400x400 mm.



EN Electric griddle plate, enamelled surface

- Cooking surface: 400x400 mm.



ES Placa de snacker eléctrico, superficie esmaltada

- Superficie de cocción: 400x400 mm.



FTE-60/SS

849,00 EUR

mm : 600x450xh190 kW : 6 2x 230/1N 50-60Hz

- IT **Piastra a snacker elettrico, doppio, superficie smaltata**
- Superficie di cottura: 600x400 mm (2 zone).
- EN **Electric griddle plate, double, enamelled surface**
- Cooking surface: 600x400 mm (2 areas).
- ES **Placa en snacker eléctrico, doble, superficie esmaltada**
- Superficie de cocción: 600x400 mm (2 zonas).



FTG-40/SS

676,00 EUR

mm : 400x450xh190 kcal/h : 2750

- IT **Placca a snacker gas, superficie smaltata**
- Superficie di cottura: 400x400 mm.
- EN **Gas griddle plate, enamelled surface**
- Cooking surface: 400x400 mm.
- ES **Placa a snacker gas, superficie esmaltada**
- Superficie de cocción: 400x400 mm.



FTG-60/SS

902,00 EUR

mm : 600x450xh190 kcal/h : 5500

- IT **Piastra a snacker gas, doppia, superficie smaltata**
- Superficie di cottura: 600x400 mm (2 zone).
- EN **Gas griddle plate, double, enamelled surface**
- Cooking surface: 600x400 mm (2 areas).
- ES **Placa a snacker gas, doble, superficie esmaltada**
- Superficie de cocción: 600x400 mm (2 zonas).



08



- IT **Forno elettrico pizze "Quartz"**
- EN **Electric ovens for pizza "Quartz"**
- ES **Hornos eléctricos para pizza "Quartz"**



- IT **Piastra riscaldante, superficie inox**
- EN **Heating plate, stainless steel surface**
- ES **Plancha calentante superficie de inox**

11



- IT **Cuoci uova elettrico**
- EN **Electric eggs cookers**
- ES **Baño maría eléctrico para huevos**

1000 Kcal/h = 1,16 kW



CHROMED

PLANCHA

IT Piastra di cottura

- Piastra di cottura in acciaio liscio ad alta conducibilità (15 mm) con bordo periferico saldato, che garantisce perfetta impermeabilità e pulizia.
- Contenitore per la raccolta di succhi di cottura.
- Riscaldamento a gas: tramite bruciatori in acciaio inox, controllo valvole gas, accensione piezoelettrica.
- Riscaldamento elettrico: da resistenze in acciaio inox. Controllo termostatico (300°C).
- Struttura in acciaio inox, piedini regolabili.

EN Cooking plates

- Smooth, high-conductivity steel (15 mm) baking plate with a welded peripheral edge, guaranteeing perfect waterproofness and cleanliness.
- Container for collecting cooking juices.
- Gas heating: by stainless steel burners, gas valve control, piezoelectric ignition.
- Electric heating: by stainless steel resistors. Thermostat control (300°C).
- Stainless steel frame, adjustable feet.

ES Placa de cocción

- Placa de cocción lisa de acero de alta conductividad (15 mm) con borde periférico soldado, que garantiza una perfecta impermeabilidad y limpieza.
- Contenedor para la recogida de jugos de cocción.
- Calefacción a gas: mediante quemadores de acero inoxidable, control de válvulas de gas, encendido piezoeléctrico.
- Calefacción eléctrica: por resistencias de acero inoxidable. Control de termostato (300°C).
- Estructura de acero inoxidable, patas ajustables.

ADVANTAGE

IT - Superficie cromata "50 µ", distribuzione uniforme del caldo (norma ROHS). - Regolazione per valvola gas "termostato", garantendo una temperatura massima di lavoro di 300°C, non di deterioramento del chromo, un'igiene perfetta, senza rischio di intossicazione.

EN - Chrome-plated surface "50 µ", uniform heat distribution (ROHS standard). - Regulation by "thermostatic" gas valve, guaranteeing a maximum working temperature of 300°C (no deterioration of the chrome plating, perfect hygiene, no risk of intoxication).

ES - ¡ Superficie cromada "50 µ", distribución uniforme del calor (norma ROHS). - Regulación por valvula gas "termostatica", garantizando una temperatura máxima de trabajo de 300°C (ningún deterioro del cromado, una higiene perfecta, sin riesgo de intoxicación).



CHROME

PLANCHA/2EL-N

762,00 EUR

mm : 608x530xh305 kW : 4 230/1N 50-60Hz

IT Piastra di cottura liscia, elettrica

- Dimensioni utili 555x400 mm, 24 dm2.
- Resistenze elettriche (2x 2 kW).



EN Smooth electric cooking surface

- Useful dimensions 555x400 mm, 24 dm2.
- Heating elements (2x 2 kW).

ES Placa de cocción alisa, eléctrica

- Dimensiones útiles 555x400 mm, 24 dm2.
- Resistencias eléctricas (2x 2 kW).



CHROME

PLANCHA/2ELCR-N

1 080,00 EUR

mm : 608x530xh305 kW : 4 230/1N 50-60Hz

IT Piastra di cottura liscia, cromata, elettrica

EN Electric smooth cooking surface, chrome coated

ES Placa de cocción alisa, cromada, eléctrica

ALL THE SINGLE-PHASE



CHROME

ALL THE SINGLE-PHASE

PLANCHA/3EL-N

950,00 EUR

mm : 808x530xh305 kW : 6 2x 230/1N 50-60Hz

IT Piastra di cottura liscia, elettrica
- Dimensioni utili 755x400 mm, 32 dm2. - Resistenze elettriche (2x 3 kW).



EN Smooth electric cooking surface
- Useful dimensions 755x400 mm, 32 dm2.
- Heating elements (2x 3 kW).



ES Placa de cocción alisa, eléctrica
- Dimensiones útiles 755x400 mm, 32 dm2.
- Resistencias eléctricas (2x 3 kW).



CHROME

THERMOSTATIC TAP

PLANCHA/2-N

791,00 EUR

mm : 620x510xh305 kcal/h : 4990

IT Piastra di cottura liscia, gas
- Dimensioni utili 555x400 mm, 24 dm2.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori in acciaio inox (2x 2x 2,9 kW).



EN Smooth cooking surface, gas
- Useful dimensions 555x400 mm, 24 dm2.
- Gas heating, by stainless steel burners (2x 2,9 kW).



ES Placa de cocción alisa, gas
- Dimensiones útiles 555x400 mm, 24 dm2.
- Calefacción a gas, mediante quemadores de acero inoxidable (2x 2,9 kW).



CHROME

THERMOSTATIC TAP

PLANCHA/3-N

1 037,00 EUR

mm : 820x510xh305 kcal/h : 7485

IT Piastra di cottura liscia, a gas
- Dimensioni utili 755x400 mm, 32 dm2.
- Bruciatori in acciaio inox (3x 2,9 kW).



EN Smooth gas cooking surface
- Useful dimensions 755x400 mm, 32 dm2.
- Stainless steel burners (3x 2,9 kW).



ES Placa de cocción alisa, gas
- Dimensiones útiles 755x400 mm, 32 dm2.
- Quemadores de acero inoxidable (3x 2,9 kW).



PLANCHA/3CR-N

1 555,00 EUR

mm : 820x510xh305 kcal/h : 7485

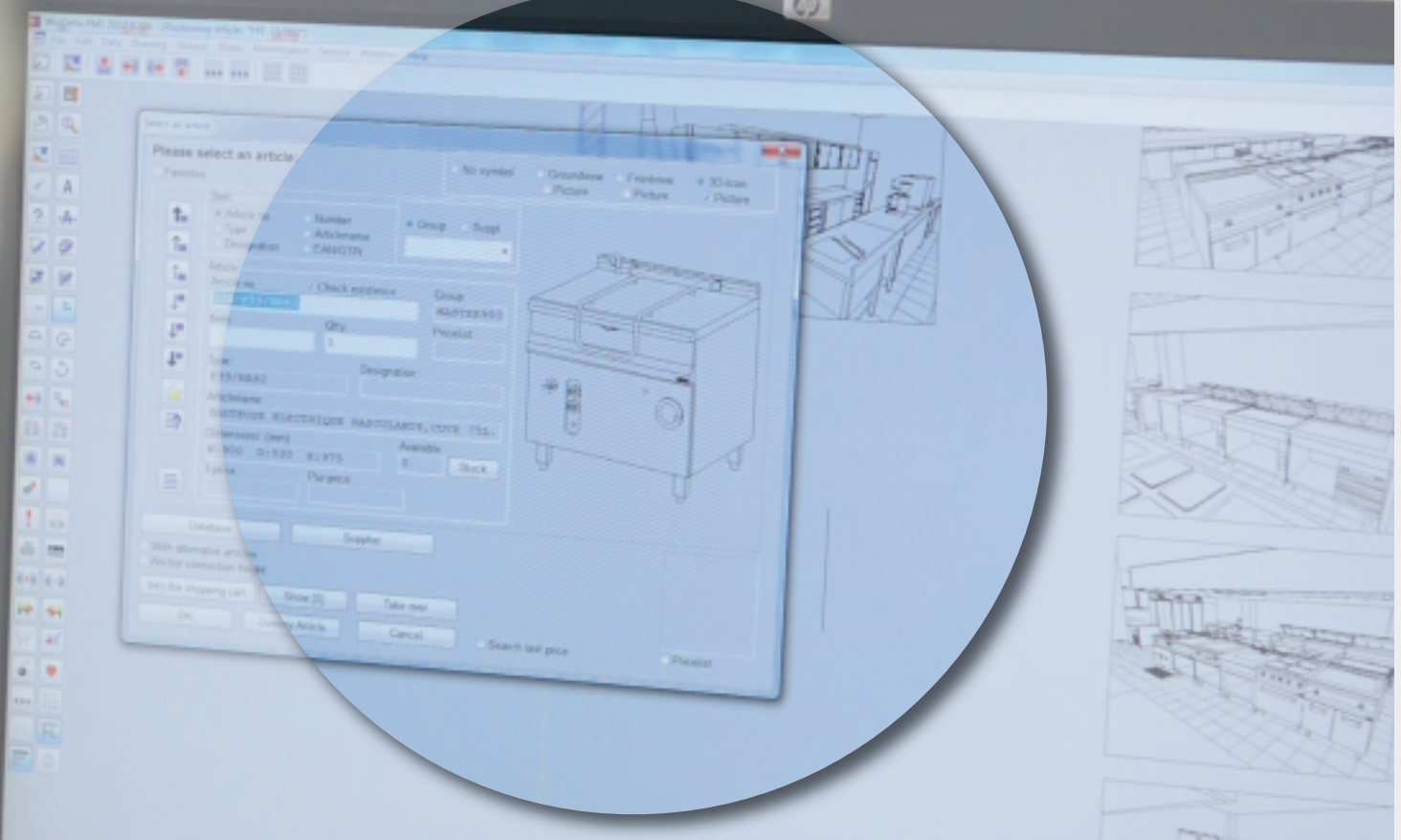
IT Piastra di cottura liscia, cromata, a gas

EN Smooth gas cooking surface, chrome coated

ES Placa de cocción alisa, cromado, gas



Listening Creativity



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.

SINCE 1985



GN 1/1



BMZR/XS

262,00 EUR

mm : 330x530xh240 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

- IT Bagnomaria elettrico da tavolo GN1/1-150 mm + rubinetto**
- Stainless steel tank AISI 304, deep-drawn GN 1/1. Front drain valve. Stainless steel armoured resistors, Thermostat from 0 to 90°C, safety thermostat. Made of stainless steel. NB: Delivered without GN trays.
- EN Electric table Bain-Marie GN 1/1 - 150 mm + tap**
- Stainless steel tank AISI 304, deep-drawn GN 1/1. Front drain valve. Stainless steel armoured resistors, Thermostat from 0 to 90°C, safety thermostat. Made of stainless steel. NB: Delivered without GN trays.
- ES Baño María eléctrica de mesa GN 1/1 - 150 mm + grifo**
- Cuba de acero inoxidable AISI 304, embutido GN 1/1. Válvula de drenaje frontal. Resistencias blindadas de acero inoxidable, Termostato de 0 a 90°C, termostato de seguridad. Realización de acero inoxidable. NB: jentregado sin cuba GN!.



GN 1/1



BMG-1/1

361,00 EUR

mm : 365x575xh305 kcal/h : 1550

- IT Bagnomaria a gas, di tavolo GN 1/1-150 mm**
- Vasca stampata GN 1/1 in acciaio inossidabile AISI 304, vasca amovibile. Bruciatore in acciaio inossidabile, collocato al rovescio del tino. Regolazione per valvola gas, accensione piezzo-elettrica.
- Piedini regolabili. Telaio in acciaio inossidabile. NB: consegna senza bac GN!
- EN Table top gas Bain marie GN 1/1 - 150 mm**
- Deep-drawn GN 1/1 tank in AISI 304 stainless steel, removable tank. Stainless steel burner, placed under the tank. Regulation by gas valve, piezoelectric ignition.
- Stainless steel frame. Adjustable cylinders. NB: Delivered without GN trays.
- ES Baño María de gas, de mesa GN 1/1 - 150 mm**
- Cuba estampada GN 1/1 en inox AISI 304, cuba amovible. Quemadores de inox, situado debajo de la cuba. Regulación por valvula gas, encendido piezzo-eléctrico.
- Bastidor de acero inoxidable. Gatos regulables. NB: jentregado sin cuba GN!.



11

- IT Riscalda piatti**
- EN Dish-warmer**
- ES Calienta platos**

page 314

- IT Ponte riscaldante infrarosso**
- EN Warm holding bridges with infrared**
- ES Puente térmico infrarojo**

10

- IT Vaschetta gastronorm**
- EN Gastronorm tub**
- ES Cuba gastronorm**



GEM/350-N

636,⁰⁰ EUR

mm : 400x460xh870 kW : 0,75 230/1N 50-60Hz

- IT Armadio scaldapiatti, 60 pezzi diametro 350 mm**
- Capacità di 60 piastre Ø max 350 mm. Termostato fino a 90°C.
 - Realizzato in acciaio inox, interno ed esterno (doppia parete), 1 porta a battente. 1 griglia intermedia.
- EN Plate warmer cupboard 60 plates diam.350mm**
- Capacity of 60 plates Ø max 350 mm. Thermostat up to 90°C.
 - Made of stainless steel, inside and outside (double walls), 1 swing door. 1 intermediate grid.
- ES Armario calienta platos, 60pieças diam. 350mm**
- Capacidad 60 platos Ø max 350 mm. Termostato hasta 90°C.
 - Realización en inox. interior y exterior (doble pared), 1 puerta batiente, 1 rejilla intermedia.



HOT

+30°+90°



GEMMA60/V

843,⁰⁰ EUR

mm : 425x460xh925 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

- IT Armadio caldo (o) mantenimento in T° ventilato, 1 porta**
- Capacità 60 piatti (Ø 340 mm) o contenitori GN 2/3.
 - Fornito con 3 griglie regolabili (330x345 mm).
 - Termostato 130°C, temperatura interna 65°C (standard HACCP). Riserva d'acqua per mantenere l'umidità. Porta a chiusura magnetica.
 - Realizzato in acciaio inox AISI 304, 4 ruote, 2 con freni.
- EN Heating (or) temperature maintenance cupboard, ventilated, 1 door**
- Capacity 60 plates (Ø 340 mm) or GN 2/3 containers.
 - Supplied with 3 adjustable grids (330x345 mm).
 - Thermostat 130°C, core temperature 65°C (HACCP standards). Water reserve to maintain humidity. Magnetic closing door.
 - Made of AISI 304 stainless steel, 4 wheels, 2 with brakes.
- ES Armario calentador ventilado, 1 puerta**
- Capacidad 60 platos (Ø 340 mm) o contenedores GN 2/3.
 - Se suministra con 3 rejillas regulables (330x345 mm).
 - Termostato 130°C, temperatura corazón 65°C (normas HACCP). Reserva de agua para mantener la humedad. Puerta de cierre magnético.
 - Realización en acero inoxidable AISI 304, 4 ruedas, 2 de ellas con freno.



+30°+130°



GEMMA120/V

1 260,⁰⁰ EUR

mm : 800x460xh925 kW : 3 230/1N 50-60Hz

- IT Armadio caldo (o) mantenimento in T° ventilato, 2 porte**
- Polivalente per 120 piatti fino a 340 mm di diametro o bac GN 2/3 e GN 1/1.
 - Fornito di 3 griglie regolabili in altezza: 700x345 mm.
- EN Heating (or) temperature maintenance cupboard, ventilated, 2 doors**
- Capacity for 120 plates (diam. 340 mm) or vats GN 2/3 and GN 1/1.
 - Delivered with 3 adjustable grids: 700x345 mm.
- ES Armario calentador ventilado, 2 puertas batientes**
- Capacidad para 120 platos (diam. 340 mm) o recipientes GN 2/3 y GN 1/1.
 - Entrega incluye 3 rejillas regulables, 700x345 mm.



VENTILATED
HOT

+30°+130°





LR/225-T

607,00 EUR

mm : 700x530xh700

kW : 0,5

230/1N 50-60Hz

IT Ponte riscaldante, lampade infrarossi (2x 250 W)

- Telaio con lampade a infrarossi (2x 250 W).
- Piedini in gomma, protezione in plexiglass.



EN Heating bridge, infrared lights (2x 250 W)

- Frame with infrared lamps (2x 250 W).
- Rubber feet, plexiglass protection.

ES Puente calentante, lámparas infrarrojas (2x 250 W)

- Bastidor con lámparas de infrarrojos (2x 250 W).
- Pies de goma, protección de plexiglás.



LR/325-T

780,00 EUR

mm : 1030x530xh700

kW : 0,75

230/1N 50-60Hz

IT Ponte riscaldante, lampade infrarossi (3x 250 W)

EN Heating bridge, infrared lights (3x 250 W)

ES Puente calentante, lámparas infrarrojas (3x 250 W)



+30°+90°



LRT/225-T

804,00 EUR

mm : 700x530xh700

kW : 1,15

230/1N 50-60Hz

IT Ponte e top riscaldanti, lampade infrarossi (2x 250 W)

- Riscaldamento a resistenza elettrica, termostato da 30 a 90°C. - Telaio con lampade a infrarossi (2x 250 W). Interruttori separati, lampade di superficie e a infrarossi, protezione in plexiglass.



EN Heating bridge and top, infrared lights (2x 250 W)

- Electric resistance heating, thermostat from 30 to 90°C. - Frame with infrared lamps (2x 250 W). Separate switches, surface and infrared lamps, plexiglass protection.

ES Puente y top calentantes, lámparas infrarrojas (2x 250 W)

- Calefacción por resistencia eléctrica, termostato de 30 a 90°C. - Bastidor con lámparas de infrarrojos (2x 250 W). Interruptores separados, lámparas de superficie e infrarrojas, protección de plexiglás.



+30°+90°



LRT/325-T

1 039,00 EUR

mm : 1030x530xh700

kW : 1,65

230/1N 50-60Hz

IT Ponte e top riscaldanti, lampade infrarossi (3x 250 W)

EN Heating bridge and top, infrared lights (3x 250 W)

ES Puente y top calentantes, lámparas infrarrojas (3x 250 W)

08



- IT Vetrina rotativa riscaldata
- EN Heated displays rotatifs
- ES Vitrina calentante rotativo

page 282

page 274



- IT Friggitrici elettriche "alto rendimento"
- EN Electrical fryers "high capacity"
- ES Freidoras eléctricas "capacidad extrema"



- IT Friggitrice a ga
- EN Gas fryer
- ES Freidora gas



DRF-BL

1 521,⁰⁰ EUR

mm : 324x610xh406 kW : 0,87 230/1N 50-60Hz

- Ⓣ **Riscalda alimenti da posare, infrarosso, piano GN 1/1**
- Versione da posare, "toggle" switch, GN 1/1.
 - Spazio libero sotto il ponte termico di 356 mm.
 - Elemento riscaldante a infrarossi sopra il vassoio, interruttore ON/OFF.
 - Cavo elettrico da 1829 mm.
- Ⓝ **Food heater to put down, infrared, plan GN 1/1**
- Tabletop version, toggle switch, GN 1/1.
 - Clearance below the heating bridge of 356 mm.
 - Infrared heating element above the plate, ON/OFF switch.
 - 1829 mm electrical cable.
- Ⓢ **Calienta-alimentos a poner, infrarojo, plan GN 1/1**
- Versión a poner, "toggle" switch, GN 1/1.
 - Espacio libre por debajo del puente térmico de 356 mm.
 - Elemento calefactor de infrarrojos encima de la bandeja, interruptor ON/OFF.
 - Cable eléctrico de 1829 mm.



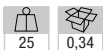
DRF-FL

1 045,⁰⁰ EUR

mm : 314x610xh403 kW : 0,62 230/1N 50-60Hz

- Ⓣ **Riscalda alimenti da posare, infrarosso, vasca GN 1/1**
- Versione da posare. "Toggle" switch, vasca (GN 1/1).
 - Spazio libero di 356 mm sotto il ponte riscaldante.
 - Elemento riscaldante infrarosso sotto la vasca, interruttore ON/OFF.
 - Cavo elettrico di 1829 mm.
- Ⓝ **Food heater to put down, infrared, GN 1/1 tray**
- Model to put down. "Toggle" switch, tank (GN 1/1).
 - Clear space below the heating bridge of 356 mm.
 - Infrared heating element above the tank, ON/OFF switch.
 - 1829 mm electrical cable.
- Ⓢ **Calienta-alimentos a poner, infrarojo, cuba GN 1/1**
- Versión a poner. "Toggle" switch, cuba (GN 1/1).
 - Espacio libre debajo del puente calentante de 356 mm.
 - Elemento calentante infrarojo por encima de la cuba, interruptor ON/OFF.
 - Cable eléctrico de 1829 mm.





DRCS-24

5 643,00 EUR

mm : 660x711xh572/724 kW : 1,29 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Elemento taglio per carne, basa calda, 660 mm

- Dotato di elementi riscaldanti in ceramica, interruttore ON/OFF.
- Luci a incandescenza.
- Paraspruzzi sul lato destro, molto robusto.
- Piastra di base riscaldata, regolazione graduale del calore.



Ⓤ Sharp element for meat, heating base, 660 mm

- Equipped with ceramic heating elements, ON/OFF switch.
- Incandescent lights.
- Sneeze guard on the right side, very robust.
- Heated base plate, gradual heat regulation.

Ⓢ Elemento de cortar carne, base caliente, 660 mm

- Equipado con elementos calefactores cerámicos, interruptor ON/OFF.
- Luces incandescentes.
- Protección contra estornudos en el lado derecho, muy robusta.
- Placa base calentada, regulación gradual del calor.



DRSN-24

5 004,00 EUR

mm : 660x711xh572/724 kW : 0,99 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Elemento taglio per carne, basa neutra, 660 mm

- Dotato di elementi riscaldanti in ceramica, interruttore ON/OFF.
- Luci a incandescenza.
- Paraspruzzi sul lato destro, molto robusto.
- Piastra di base neutra



Ⓤ Sharp element for meat, neutral base, 660 mm

- Equipped with ceramic heating elements, ON/OFF switch.
- Incandescent lights.
- Sneeze guard on the right side, very robust.
- Neutral base plate

Ⓢ Elemento de cortar carne, base neutra, 660 mm

- Equipado con elementos calefactores cerámicos, interruptor ON/OFF.
- Luces incandescentes.
- Protección contra estornudos en el lado derecho, muy robusta.
- Placa base neutra

DSCL-PAN

376,00 EUR



- Ⓣ Parafiatto sinistro per DRSN-24 + DRCS-24
- Ⓤ Left sneezeguard for DRSN-24 + DRCS-24
- Ⓢ Engalana aliento izquierdo para DRSN-24 + DRCS-24

DSCL-ACC

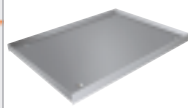
370,00 EUR



- Ⓣ Piastra di taglio per DRSN-24 + DRCS-2
- Ⓤ Carving board for DRSN-24 + DRCS-2
- Ⓢ Plancha de recorte para DRSN-24 + DRCS-2

DSCL-ARD

353,00 EUR



- Ⓣ Scolatoio inox per DRSN-24 + DRCS-24
- Ⓤ Stainless steel colander for DRSN-24 + DRCS-24
- Ⓢ Escurridero en acero inoxidable para DRSN-24 + DRCS-24



RHD/86	400, ⁰⁰ EUR
mm : 860x150xh60	kW : 0,8
	230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Scalda alimenti - con regolatore di energia**

- Riscaldamento a resistenza elettrica, con riflettore. Realizzato in acciaio inox.

- Incluso: 2 staffe laterali. Cavo di alimentazione (1500 mm).
- ⓘ **Meals heater - with energy regulator**

- Heating by electric resistance, with reflector. Made of stainless steel.

- Included: 2 side brackets. Power supply cord (1500 mm).
- ⓘ **Calenta alimentos - con regulador de energía**

- Calefacción por resistencia eléctrica, con reflector. Fabricado en acero inoxidable.

- Equipamiento de serie: dos soportes laterales. Cable de corriente (1500 mm).



3 0,02

RHD/126	431, ⁰⁰ EUR
mm : 1260x150xh60	kW : 1,25
	230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Scalda alimenti - con regolatore di energia**
- ⓘ **Meals heater - with energy regulator**
- ⓘ **Calenta alimentos - con egulador de energía**



4 0,02

RHD/156	466, ⁰⁰ EUR
mm : 1560x150xh60	kW : 1,6
	230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Scalda alimenti - con regolatore di energia**
- ⓘ **Meals heater - with energy regulator**
- ⓘ **Calenta alimentos - con regulador de energía**



5 0,03

RHD/196	507, ⁰⁰ EUR
mm : 1960x150xh60	kW : 2
	230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Scalda alimenti - con regolatore di energia**
- ⓘ **Meals heater - with energy regulator**
- ⓘ **Calenta alimentos - con regulador de energía**



6 0,04

SRH/NS	109, ⁰⁰ EUR
400	

- ⓘ **Supporto a ponte scaldavivande**
- ⓘ **Supports "bridge" meals heater**
- ⓘ **Soporte en puente calentadores de alimentos**

PLUS

- ⓘ - Attrezzatura ideale per mantenere tutti i vostri piatti ad una buona temperatura, senza seccarsi! Disponibile versione "Soffitto": 2 staffe laterali (opzionale: staffe "ponte")
- ⓘ - Ideal equipment to keep all your dishes at a good temperature, without drying out! "Ceiling" version available: 2 side brackets (Optional: "Bridge" brackets)
- ⓘ - Equipo Ideal para mantener todos sus platos a la temperatura adecuada sin secar !!! la versión del "techo" de personal: 2 soportes laterales (multimedia opcional "puente")



1 0,01



DRH-30	553, ⁰⁰ EUR
mm : 762x152xh64	kW : 0,66
	230/1N 50-60Hz

- Ⓜ **Riscalda alimenti a soffitto, 760 mm**
 - Rivestimento in acciaio inox. Interruttore ON/OFF.
 - Con catene di sospensione. Elemento riscaldante in acciaio rinforzato.
 - Fili di protezione rinforzati, migliore sicurezza, senza compromettere la distribuzione del calore.



- Ⓝ **Food heater ceiling model, 760 mm**
 - Stainless steel cladding. ON/OFF switch.
 - With suspension chains. Heating element in reinforced steel.
 - Reinforced protective wires, better safety, without affecting heat distribution.

- Ⓢ **Calienta-alimentos para techo, 760 mm**
 - Revestimiento de acero inoxidable. Interruptor ON/OFF.
 - Con cadenas de suspensión. Elemento calefactor de acero reforzado.
 - Alambres de protección reforzados, mayor seguridad, sin afectar la distribución del calor.



DRH-42	621, ⁰⁰ EUR
mm : 1067x152xh60	kW : 0,95
	230/1N 50-60Hz

- Ⓜ **Riscalda alimenti a soffitto, 1070 mm**

- Ⓝ **Food heater ceiling model, 1070 mm**



- Ⓢ **Calienta-alimentos tiene techo, 1070 mm**

DRH-54	694, ⁰⁰ EUR
mm : 1372x152xh64	kW : 1,25
	230/1N 50-60Hz

- Ⓜ **Riscalda alimenti a soffitto, 1370 mm**

- Ⓝ **Food heater ceiling model, 1370 mm**



- Ⓢ **Calienta-alimentos tiene techo, 1370 mm**



Our design office

help you to create an graphic projecting, presentations and budgeting for collective catering (rendering, printing layouts and technical legends).



DGH-46

490,00 EUR

mm : 457x152xh64 kW : 0,35 230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Riscalda alimenti a soffitto, 460 mm**
 - Rivestimento inox. Interruttore ON/OFF.
 - Elemento riscaldante in acciaio indanneggiabile.
 - Fili di protezione rinforzati: aumentano la sicurezza senza avere effetti sulla distribuzione di calore.
- Ⓝ **Food heater for ceiling, 460 mm**
 - Stainless steel cladding. ON/OFF switch.
 - Heating element in reinforced steel.
 - Reinforced protective wires, better safety, without affecting heat distribution.
- Ⓢ **Calienta-alimentos de techo, 460 mm**
 - Designed vestir en acero inoxidable. Interruptor ON/OFF.
 - Elemento calentante de acero armado.
 - Hilos reforzados de protección, una mejor seguridad, sin afectar la distribución del calor.



DGH-46S

468,00 EUR

mm : 457x152xh407 kW : 0,35 230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Riscalda alimenti da posare, A/supports, 460 mm**
 - Rivestimento inox. Interruttore ON/OFF.
 - Piedi cromati a forma di "C". Elemento riscaldante in acciaio indanneggiabile.
 - Fili di protezione rinforzati: aumentano la sicurezza senza avere effetti sulla distribuzione di calore.
 - Spazio libero sotto il ponte riscaldante : 343 mm.
- Ⓝ **Food heater to put down, with support, 460 mm**
 - Stainless steel cladding. ON/OFF switch.
 - Chrome-plated "C" shaped feet. Heating element in reinforced steel.
 - Reinforced protective wires, better safety, without affecting heat distribution...
 - Clearance below the heating bridge: 343 mm.
- Ⓢ **Calienta-alimentos a poner, con soportes, 460 mm**
 - Vestidura en acero inoxidable. Interruptor ON/OFF.
 - Pies cromado en forma de "C". Elemento calentante de acero armado.
 - Hilos reforzados de protección, una mejor seguridad, sin afectar la distribución del calor.
 - Espacio libre debajo del puente calentante: 343 mm.



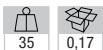
TM-10H

1 631,00 EUR

mm : 368x416xh387 kW : 1,94 230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Tostapane nastro trasportatore**
 - Produzione: 6 fette al minuto.
 - Pulsante di selezione (4 funzioni), velocità di trasporto regolabile.
 - 264xh89 mm di apertura, portapacchi anteriore e posteriore estraibili.
 - Motore a lubrificazione permanente, elementi riscaldanti a "serpentina".
 - Piastra di scarico e collettore di briciole smontabile per la pulizia.
- Ⓝ **Toaster with conveyor-belt**
 - Production: 6 slices per minute.
 - Selection button (4 functions), adjustable conveyor speed.
 - 264xh89 mm opening, removable front and rear rack.
 - Permanently lubricated motor, "coil" heating elements.
 - Discharge plate and crumb collector removable for cleaning.
- Ⓢ **Rejilla por pan a convoy**
 - Producción: 6 rebanadas por minuto.
 - Botón de selección (4 funciones), velocidad de transporte ajustable.
 - Apertura de 264xh89 mm, rack delantero y trasero desmontable.
 - Motor permanentemente lubricado, elementos calefactores "en espiral".
 - Placa de descarga y colector de migas desmontables para su limpieza.





DV-72

5 649,00 EUR

mm : 445x448x838 kW : 4 230/1N 50-60Hz

- IT Tostapane nastro trasportatore orizzontale 720 fette/ora**
 - Costruzione in acciaio inox. Dispositivo di risparmio energetico.
 - Regolazione della velocità. Dispositivo completamente "atermico".
 - Conservazione per tenerli caldi e croccanti.
 - Ventilazione sulla parte superiore. Spessore massimo delle fette: 32 mm.
 - Dimensioni del portapane: 254x117 mm. Produttività al minuto: 12 fette.



- EN Toaster, with vertical conveyor-belt, 720 toasts/hour**
 - Stainless steel construction. Energy saving device.
 - Speed regulation. Completely "athermic" device.
 - Storage to keep them warm and crispy.
 - Ventilation on the upper part. Maximum thickness of slices: 32 mm.
 - Dimensions of the bread holder: 254x117 mm. Productivity per minute: 12 slices.

- ES Tostador de pan a convoyante vertical 720 rebanadas/hora**
 - Construcción en acero inoxidable. Dispositivo de ahorro de energía.
 - Regulación de velocidad. Dispositivo completamente "atémico".
 - Almacenamiento para mantenerlos calientes y crujientes.
 - Ventilación en la parte superior. Espesor máximo de las lonchas: 32 mm.
 - Dimensiones de la panera: 254x117 mm. Productividad por minuto: 12 cortes.



DQ-40

3 607,00 EUR

mm : 368x451x378 kW : 1,8 230/1N 50-60Hz

- IT Tostapane nastro trasportatore orizzontale 360 fette/ora**
 - Costruzione in acciaio inox. Controllo indipendente del riscaldamento superiore/inferiore. Dispositivo di risparmio energetico.
 - Altezza di apertura: 51 mm. L'isolamento e il ventilatore interno garantiscono una totale "atermia".
 - Produttività 6 fette/minuto. Dimensione massima del pane: 244x44 mm.
 - Cestino di raccolta in alluminio.



- EN Toaster, with horizontal conveyor-belt, 360 toasts an hour**
 - Stainless steel construction. Independent control of top/bottom heating. Energy saving device.
 - Opening height: 51 mm. Insulation and internal fan guarantee a total "athermia".
 - Productivity 6 slices/minute. Maximum bread size: 244x44 mm.
 - Aluminium collection tray.

- ES Tostador de pan con nave de escolta horizont. 360 rebanadas/hora**
 - Construcción en acero inoxidable. Control independiente de la calefacción superior/inferior. Dispositivo de ahorro de energía.
 - Altura de apertura: 51 mm. El aislamiento y el ventilador interno garantizan una total "atermia".
 - Productividad 6 cortes/minuto. Tamaño máximo del pan: 244x44 mm.
 - Cubo de recogida de aluminio.



DQ-80H

4 346,00 EUR

mm : 368x578x422 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

- IT Tosta pane 800 fette/ora**
 - Costruzione in acciaio inox. Controllo indipendente del riscaldamento superiore/inferiore. Dispositivo di risparmio energetico.
 - Altezza di apertura: 76 mm. L'isolamento e il ventilatore interno garantiscono una totale "atermia".
 - Produttività 13 fette/minuto. Dimensione massima del pane: 244x70 mm.
 - Cestino di raccolta in alluminio.



- EN Toaster with horizontal conveyor-belt, 800 toasts an hour**
 - Stainless steel construction. Independent control of top/bottom heating. Energy saving device.
 - Opening height: 76 mm. Insulation and internal fan guarantee a total "athermia".
 - Productivity 13 slices/minute. Maximum bread size: 244x70 mm.
 - Aluminium collection tray.

- ES Tostador de pan con nave de escolta horizont. 800 rebanadas/hora**
 - Construcción en acero inoxidable. Control independiente de la calefacción superior/inferior. Dispositivo de ahorro de energía.
 - Altura de apertura: 76 mm. El aislamiento y el ventilador interno garantizan una total "atermia".
 - Productividad 13 cortes/minuto. Tamaño máximo del pan: 244x70 mm.
 - Cubo de recogida de aluminio.



GPE/210

1 145,00 EUR

mm : 750x435xh260/320 kW : 3 230/1N 50Hz

Ⓣ Tostapane elettrico, automatico, banda 210 mm

- Produttività: 1080 tostapane/h, interruttore On/Off, comandi indipendenti (superiore, inferiore).
- Regolatore di velocità del nastro, nastro in acciaio inox, larghezza 210 mm, profondità 500 mm, altezza regolabile da 40 a 75 mm.
- Costruzione in acciaio inox, parte superiore per mantenere caldi, piedini regolabili.



Ⓤ Electric conveyor toaster, automatic, tape 210 mm

- Productivity: 1080 toasters/h, On/Off switch, independent controls (upper, lower).
- Belt speed regulator, stainless steel belt, width 210 mm, depth 500 mm, adjustable height from 40 to 75 mm.
- Stainless steel construction, upper part to keep warm, adjustable feet.

Ⓢ Tostador eléctrico transportable L.210 mm (H.75)

- Productividad: 1080 tostadores/h, interruptor On/Off, controles independientes (superior, inferior).
- Regulador de velocidad de la cinta, cinta de acero inoxidable, anchura 210 mm, profundidad 500 mm, altura regulable de 40 a 75 mm.
- Construcción de acero inoxidable, parte superior para mantener el calor, pies ajustables.

ADVANTAGE

Ⓣ - Ideale per panini, brioche, bagel, baguette, fette di pane di campagna, cialde, pane imburato, toast, pane tostato, pasticceria viennese, piccole pizze, quiches.....

Ⓤ - Ideal for sandwich bread, brioche bread, bagels, baguettes, country bread slices, waffles, buttered bread, toast, toasted bread, Viennese pastries, small pizzas, quiches...

Ⓢ - Ideal para pan de molde, pan de molde, panecillos, baguettes, rebanadas de pan de campo, gofres, pan con mantequilla, tostadas, pan tostado, bollería vienesa, pizzas pequeñas, quiches....



TA/540

1 369,00 EUR

mm : 500x680xh460 kW : 2,65 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Toaster automatico, 540 toasts/ora

- Produzione da 300 a 540 toast/ora, senza preriscaldamento.
- 2 rampe di riscaldamento, ciascuna con 4 tubi al quarzo.
- Selettore di rampa, velocità del nastro regolabile.
- Dimensioni apertura 264xh89 mm.
- Motore autolubrificante.



Ⓤ Automatic toaster, 540 toasts/hour

- Production 300 to 540 toasts/hour, without preheating.
- 2 heating ramps, each with 4 quartz tubes.
- Ramp selector, adjustable belt speed.
- Opening dim. 264xh89 mm.
- Self-lubricating engine.

Ⓢ Tostador automático, 540 tostadas/hora

- Producción de 300 a 540 tostadas/hora, sin precalentamiento.
- 2 rampas de calentamiento, cada una con 4 tubos de cuarzo.
- Selector de rampa, velocidad de cinta ajustable.
- Apertura dim 264xh89 mm.
- Motor autolubricante.



M3-TOSTI/N

239,00 EUR

mm : 525x305xh325 kW : 1,8 230/1N 50-60Hz

☞ Toaster 3 pinze al quarzo

- Fornito con 3 pinze. Dimensioni interne 380x250xh63mm.
- Riscaldamento con resistenze al quarzo. Timer da 0 a 15 minuti.



☞ Toaster 3 tongs quartz

- Supplied with 3 pliers. Internal dimensions 380x250xh63mm.
- Heating by quartz resistors. Timer from 0 to 15 minutes.

☞ Tostador de 3 pinzas al cuarzo

- Se suministra con 3 pinzas. Dimensiones internas 380x250xh63mm.
- Calentamiento por resistencias de cuarzo. Temporizador de 0 a 15 minutos.

M6-TOSTI/N

332,00 EUR

mm : 525x305xh445 kW : 2,7 230/1N 50-60Hz

☞ Toaster 6 pinze al quarzo

- Fornito con 6 pinze. Dimensioni interne 2x 380x250xh63 mm.

☞ Toaster 6 tongs quartz

- Supplied with 6 pliers. Internal dimensions 2x 380x250xh63 mm.

☞ Tostador de 6 pinzas al cuarzo

- Se suministra con 6 pinzas. Medidas interiores 2x 380x250xh63 mm.

PLIERS INCLUDED



MS12/R-N

709,00 EUR

mm : 640x380xh330 kW : 2,7 230/1N 50-60Hz

☞ Toaster-salamandra GN 1/1 elettrico, 1 piano (520x320), al "Quarzo"

- Selezione indipendente delle 2 rampe al quarzo con 3 tubi: funzione tostapane o salamandra, senza preriscaldamento, alta efficienza (200 tostate/ora).
- Griglia con maniglie atermiche. Superficie utile 510x320 mm.
- Selettore rampa al quarzo, timer 15 min. con posizione continua, indicatore di accensione, indicatore di riscaldamento. Griglie di protezione "Quarzo".
- Rimozione della parete posteriore per una facile manutenzione.
- Vassoio di recupero rimovibile. Realizzato in acciaio inox.



☞ Electric toaster-salamander GN 1/1, 1 floor (520x320), "Quartz"

- Independent selection of the 2 quartz ramps with 3 tubes: toaster or salamander function, without preheating, high efficiency (200 toasts/hour).
- Grate with athermal handles. Useful area 510x320 mm.
- Quartz ramp selector, 15 min. timer with continuous position, power on indicator, heating indicator. Quartz protection grids.
- Removal of the rear wall for easy maintenance.
- Removable recovery tray. Made of stainless steel.

☞ Tostadora-salamandra GN 1/1 eléctrico, 1 piso (520x320), al "Cuarzo"

- Selección independiente de las 2 rampas de cuarzo con 3 tubos: función tostadora o salamandra, sin precalentamiento, alta eficiencia (200 tostadas/hora).
- Rejilla con mangos térmicos. Superficie útil 510x320 mm.
- Selector de rampa de cuarzo, temporizador de 15 min. con posición continua, indicador de encendido, indicador de calefacción. Rejillas de protección "Cuarzo".
- Extracción de la pared trasera para facilitar el mantenimiento.
- Bandeja de recuperación extraíble. Realización en acero inoxidable.

ADVANTAGE

☞ La versione GN 1/1, permette di scongelare, brunire, glassare, grigliare, tostapane o gratinare istantaneamente senza fumo o odore. Ideale per piccoli spazi. (MD22/R-N: scomparto superiore chiuso), (tempo di cottura -30%).

☞ GN 1/1 version, allows you to defrost, brown, glaze, grill, toaster or grate instantly without smoke or smell. Ideal for small spaces. (MD22/R-N: top compartment closed), (cooking time -30%).

☞ La versión GN 1/1, le permite descongelar, dorar, glasear, tostar o gratinar instantáneamente sin humo ni olor. Ideal para espacios pequeños. (MD22/R-N: compartimento superior cerrado), (tiempo de cocción -30%).



MD22/R-N

869,00 EUR

mm : 640x380xh475 kW : 4 2x 230/1N 50-60Hz

☞ Toaster-salamandra GN 1/1 elettrico, 2 piani (520x320), al "Quarzo"

- Selezione indipendente dei 3 rampe quarzi a 3 tubi: funzione toaster o salamandra, senza preriscaldamento, alto rendimento, 400 toasts/ora.
- 2 griglie con impugnature atermiche (1 con chiusura in acciaio inossidabile).



☞ Electric toaster-salamander GN 1/1, 2 floors (520x320), "Quartz"

- Independent selection of the 3 quartz ramps with 3 tubes: toaster or salamander function, without preheating, high efficiency (400 toasts/hour).
- 2 grids with athermal handles (1 with stainless steel closure).

☞ Toaster-salamandre GN 1/1 eléctrico, 2 pisos (520x320), al "Cuarzo"

- Selección independiente 3 rampas cuarzo a 3 tubos: función toaster o salamandra, sin precalentamiento, alto rendimiento (400 tostadas/hora).
- 2 rejillas con puñados a térmicos (1 con cierre de acero inoxidable).



GN 1/1



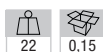
ADVANTAGE

**QUICK
COOKING**

Ⓣ Dei risultati di cottura eccezionali! Panini, croque-monsieur, pizze in 1'30. Mini-pizze in 50". Nuggets di pollo e finger foods: 2'15 dopo scongelamento. Bruschetta, toast, tartine, viennoiseries col vassoio superiore.

Ⓝ Exceptional baking results! Panini, croque-monsieurs, pizzas in 1'30. Mini-pizzas in 50". Chicken nuggets and finger foods: 2'15 after thawing. Bruschetta, goat cheese toast, bread, pastries with the upper tray.

Ⓢ Excepcionales resultados de cocción. Panini, croque-monsieurs, pizzas en 1'30. Mini pizzas en un 50". Nuggets de pollo y "finger-food": 2'15 después de descongelarla. Brochetas, tostadas de cabra, tartinas, bollería con la bandeja superior.



STAR-HD/R2

524,00 EUR

mm : 260x380xh400

kW : 0,65

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Scalda salsicce elettrico a 2 punzoni elettrici**

- Manicotto in vetro Pirex ± 40 salsicce, 2 scomparti, appoggiato su una vaschetta per l'acqua, coperchio in acciaio inox.
- Regolatore di energia.
- Base in acciaio inox, 2 maniglie laterali atermiche.

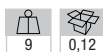
Ⓝ **Sausage heater electrical, 2 plots**

- Pirex glass sleeve ± 40 sausages, 2 compartments, resting on a water tray, stainless steel lid.
- Energy regulator.
- Stainless steel base, 2 athermic side handles.

Ⓢ **Calienta salchichas eléctricos, 2 contactos**

- Cubeta de cristal Pirex +/- 40 salchichas, 2 compartimentos, apoyado en un contenedor con agua, tapa de acero inox.
- Regulador de energía.
- Base de acero inoxidable, 2 empuñaduras atermicas laterales.

**Hot Dog
The universal
snack !**



STAR-HD/R

560,00 EUR

mm : 440x300xh400

kW : 0,65

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Scalda salsicce elettrico a 3 punzoni elettrici**

Ⓝ **Sausage heater electrical, 3 plots**

Ⓢ **Calienta salchichas eléctricos 3 contactos**



CSX/5R

857,00 EUR

mm : 545x320xh240

kW : 0,6

230/1N 50-

(IT) Grill salsicce elettrico, a 5 rulli

0,11

(EN) Sausaged grill electric, 5 rollers

(ES) Parrilla para salchichas de 5 rodillos



CSX/7R

1 083,00 EUR

mm : 545x320xh240

kW : 0,9

230/1N 50-

(IT) Grill salsicce elettrico, a 7 rulli

0,11

(EN) Sausages grill electric, 7 rollers

(ES) Parrilla para salchichas de 7 rodillos



BH23/R

689,00 EUR

mm : 545x460xh220

kW : 0,7

230/1N 50-

(IT) Riscalda pani "riscalda-bun"

0,13

(EN) Bread-roll warmer "bun warmer"

(ES) Calienta pancito "calienta-bun"



(IT) Grill salsicce a rulli & riscalda pani.

- Fino a 16 salsicce precotte o 90 hot dog all'ora. Cottura uniforme e senza grassi.
- Riscaldamento tramite resistenze schermate da 125 W incorporate nei rulli cromati (larghezza di riscaldamento 430 mm), regolatore di energia da 0 a 300°C.
- Motore ad alte prestazioni, speciale "asincrono" con riduttore di velocità.
- Ciotola inferiore, per il recupero dei succhi di cottura.
- Costruzione: telaio in acciaio inox.
- BHR23/R: "Riscaldabiancheria".
- Riscaldamento con regolatore di energia da 0 a 90°C.
- Controllo di umidità e temperatura.
- Il cassetto estraibile e la vaschetta GN 2/3 gastronorm lavabile in lavatrice.
- Telaio in acciaio inox.

(EN) Sausages grill with rollers & breadrolls warmer.

- Up to 16 pre-cooked sausages, or 90 hot dogs per hour. Uniform and grease-free cooking.
- Heating by 125 W shielded resistors incorporated in the chrome rollers (heating width 430 mm), energy regulator from 0 to 300°C.
- High performance motor, special "asynchronous" with speed reducer.
- Lower bowl, for recovery of cooking juices.
- Construction: stainless steel frame.
- BHR23/R: "Bun heater".
- Heating by energy regulator from 0 to 90°C.
- Humidity and temperature control.
- The removable drawer and the machine-washable GN 2/3 gastronorm tray.
- Stainless steel frame.

(ES) Parrilla para salchichas de rodillos & calienta pancitos.

- Hasta 16 salchichas precocidas, o 90 perritos calientes por hora. Cocción uniforme y sin grasa.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de 125 W incorporadas en los rodillos cromados (anchura de calentamiento 430 mm), regulador de energía de 0 a 300°C.
- Motor de alto rendimiento, especial "asíncrono" con reductor de velocidad.
- Tazón inferior, para la recuperación de los jugos de cocción.
- Construcción: Estructura de acero inoxidable.
- BHR23/R: "Calentador de pan".
- Calentamiento por regulador de energía de 0 a 90°C.
- Control de humedad y temperatura.
- El cajón extraíble y la bandeja GN 2/3 gastronorm lavable a máquina.
- Estructura de acero inoxidable.



Hot Dog
The universal
snack !

STACKABLE





DSH-6

8 709,00 EUR

mm : 645x749xh816 kW : 1,69 230/1N 50-60Hz

IT Vetrina riscaldata, porta vetrata, 6 livelli

- Realizzati in alluminio estruso e acciaio inox, le pareti e il rivestimento sono in acciaio verniciato, costruzione molto robusta. Grande porta in vetro "atermico". Guide rimovibili, di facile manutenzione.
- Regolazione della temperatura e dell'umidità.
- Pareti laterali "atermiche" isolate. Ruote girevoli multidirezionali di grandi dimensioni, diametro 102 mm, con freno.



EN Heating display, glass door, 6 levels

- Made of extruded aluminium and stainless steel, walls and cover are made of painted steel, very robust construction. Large "athermic" glass door. Removable slides, easy to maintain.
- Temperature and humidity regulation.
- Insulated, "athermal" side walls. Large multidirectional swivel castors, diam. 102 mm, with brakes.

ES Escaparate calentante, puerta puesto cristales, 6 niveles

- Realización en aluminio extruido y acero inoxidable, las paredes y la cubierta son de acero pintado, de construcción muy robusta. Gran puerta de cristal "atérmico". Correderas extraíbles, fáciles de mantener.
- Regulación de temperatura y humedad.
- Paredes laterales "atermales" aisladas. Grandes ruedas giratorias multidireccionales, de 102 mm de diámetro, con freno.



DLVM-1

4 117,00 EUR

mm : 492x530xh727 kW : 1,47 230/1N 50-60Hz

IT Vetrina calda da posare, 4 griglie rotativi

- Porta e pareti in vetro "atermico". Illuminazione interna.
- 4 livelli rotanti. Regolazione della temperatura e dell'umidità.
- Serbatoio acqua in acciaio inox, capacità 2 litri.
- Dispositivo di sicurezza, per il livello dell'acqua.



EN Heating display to put down, 4 rotary grids

- Door and glass walls "athermic". Internal lighting.
- 4 rotating levels. Temperature and humidity regulation.
- Stainless steel water tank, capacity 2 litres.
- Safety device, for the water level.

ES Escaparate calentante a poner, 4 rejillas rotativas

- Puerta y paredes de vidrio "atéreo". Iluminación interior.
- 4 niveles giratorios. Regulación de temperatura y humedad.
- Depósito de agua de acero inoxidable, capacidad 2 litros.
- Dispositivo de seguridad, para el nivel del agua.





DDW-1

3 426,00 EUR

mm : 749x575xh279/381 kW : 0,45 230/1N 50-60Hz

- IT Riscalda alimenti da posare, 1 cassetto (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Costruzione molto robusta, per un uso intensivo.
 - Cassetto con controllo termostatico.
 - Cassetto a chiusura diretta.
 - Apertura completa del cassetto, che consente di sollevare i bidoni senza versare cibo.
- EN Food heater to put down, 1 drawer (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Very robust construction, for intensive use.
 - Drawer with thermostatic control.
 - Direct closing drawer.
 - Full opening of the drawer, allowing the bins to be lifted without spilling food.
- ES Calienta-alimentos a poner, 1 cajón (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Construcción muy robusta, para uso intensivo.
 - Cajón con mando termostático.
 - Cajón de cierre directo.
 - Apertura total del cajón, lo que permite levantar los contenedores sin derramar alimentos.



DDW-2

5 692,00 EUR

mm : 749x575xh537/639 kW : 0,9 230/1N 50-60Hz

- IT Riscalda alimenti da posare, 2 cassette (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Costruzione molto robusta, per un uso intensivo.
 - 2 cassette con controllo termostatico, separati.
 - Apertura completa dei cassette, che consente di sollevare i bidoni senza versare cibo.
- EN Food heater to put down, 2 drawers (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Very robust construction, for intensive use.
 - 2 drawers with thermostatic control, separately.
 - Full opening of the drawers, allowing the bins to be lifted without spilling food.
- ES Calienta-alimentos a poner, 2 cajones (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Construcción muy robusta, para uso intensivo.
 - 2 cajones con mando termostático, por separado.
 - Apertura total de los cajones, lo que permite levantar los contenedores sin derramar comida.



DDW-3

7 957,00 EUR

mm : 749x575xh794/896 kW : 1,35 230/1N 50-60Hz

- IT Riscalda alimenti da posare, 3 cassette (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Costruzione molto robusta, per un uso intensivo.
 - 3 cassette con controllo termostatico, separati.
 - Apertura completa dei cassette, che consente di sollevare i bidoni senza versare cibo.
- EN Food heater to put down, 3 drawers (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Very robust construction, for intensive use.
 - 3 drawers with thermostatic control, separately.
 - Full opening of the drawers, allowing the bins to be lifted without spilling food.
- ES Calienta-alimentos a poner, 3 cajones (GN 1/1 - 150 mm)**
 - Construcción muy robusta, para uso intensivo.
 - 3 cajones con mando termostático, por separado.
 - Apertura total de los cajones, lo que permite levantar los contenedores sin derramar comida.



Customer Care



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.



Rotisserie & Smoker Machines





ADVANTAGE

(IT) - Concezione molto robusta, molto stabile, per grande produzioni. - Motore con trazione a pignone, molto silenzioso. - 1 Sorgente di calore per spiedo. - Lampade alogene. - Ispezione dei comandi agevole. - Manutenzione facile e veloce.

(EN) - Very robust, very stable design, for large productions. - Motor with pinion drive, very quiet. - 1 Heat source per spit. - Halogen lamps. - Easy control inspection. - Easy and quick maintenance.

(ES) - Concepción muy robusto, muy estable, para producciones gruesas. - Motor con tracción de piñón, muy silencioso. - 1 Fuente de calor por espada. - Lámparas alogenes. - Inspección de los mandos fácil. - Mantenimiento fácil y rápido

(IT) Girarrosti di pollo

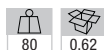
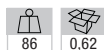
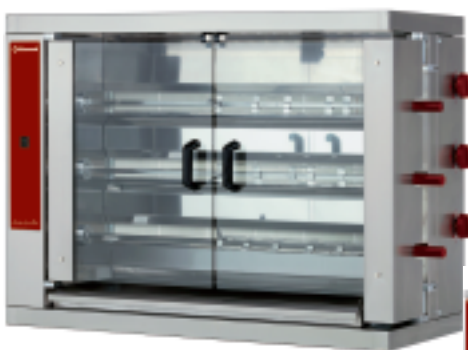
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Capacità 6 polli per spiedo, tutti gli spiedi sono consegnati di serie con 2 picchi terminali e 4 intermediari, con maniglia atermica.
- Riscaldamento gas: per radianti ceramici, attrezzati di termocoppia di sicurezza, deflettori del caldo smontabili.
- Riscaldamento elettrico: per focolari "vetroceramici", sorgente di caldo uniforme.
- Regolazione indipendente di ogni spiedo.
- Tutti i nostri modelli sono attrezzati in facciata di vetri di "sicurezza", chiusura per calamite, maniglie atermiche. - Illuminazione, per lampade alogene.
- Catino di raccolta grassi estraibile (anche con vetri chiusi) di grande capacità.

(EN) Chicken roasters

- Made of AISI 304 stainless steel.
- Capacity 6 chickens per spit, all spits are supplied as standard with 2 end peaks and 4 intermediate peaks, equipped with athermic handle.
- Gas heating: by ceramic radiators, equipped with safety thermocouple, removable heat deflectors.
- Electric heating : by "vetroceramic" heaters, source of uniform heat.
- Independent regulation of each spit.
- All our models are equipped with "safety" windows on the front, magnetic closing, athermic handles. - Lighting, by halogen lamps.
- Removable grease collection tray (even with closed windows) with a very large capacity.

(ES) Asadores de pollo

- Realización de acero inoxidable AISI 304.
- Capacidad 6 pollos por espada, todos las espadas son entregadas por serie con 2 picos terminales y 4 intermediarios.
- Calefacción gas: por radiantes cerámicos, 1 fuente de calor por espada, regulación de cada espada independiente, equipados de termopar de seguridad, deflectores desmontables de calor, facilita el mantenimiento.
- Calefacción eléctrica: por fogones " vitrocerámico", fuente de calor uniforme.
- Todos nuestros modelos son equipados en fachada de cristales "seguridad", cierre por imanes, puñados atémicos. - Iluminación, por lámparas halógenas.
- Palangana de cosecha grasas extraíble de gran capacidad.



RVG/3-CM

2 843,00 EUR

mm : 1098x480xh820 kW : 0,11 / kcal/h : 15222 230/1N 50-60Hz

(IT) Girarrosto a gas, 3 spiedi (18 polli)

- 3 spiedi (utile 900 mm) in dotazione, ciascuno per 6 polli (1,25 kg).

(EN) Gas chicken roaster, 3 spits (18 chicken)

- 3 spits (useful 900 mm) provided, each for 6 chickens (1,25 kg).

(ES) Asador de gas, 3 espadas (18 pollos)

- 3 espadas (largo útil 900 mm) de dotacion, cadauno por 6 pollos (1,25 kg)



RVE/3C-CM

3 012,00 EUR

mm : 1098x480xh820 kW : 14,4 400-230/3N 50-60Hz

(IT) Girarrosto elettrico vetroceramica 3 spiedi (18 polli)

(EN) Vitroceramic chicken roaster, 3 spits (18 chickens)

(ES) Asador electrico vitrocerámico, 3 espadas (18 pollos)





RVG/4-CM

3 344,00 EUR

mm : 1098x480xh1000 kW : 0,11 / kcal/h : 20296 230/1N 50-60Hz

IT Girarrosto a gas, 4 spiedi (24 polli)
- 4 spiedi (utile 900 mm) in dotazione, ciascuno per 6 polli (1,25 kg)



EN Chicken gas roaster, 4 spits (24 chickens)
- 4 spits (till 900mm) standard accessories, each for 6 chickens (1,25kg)



ES Asador de gas, 4 espadas (24 pollos)
- 4 espadas (largo util 900 mm) de dotacion, cadauno por 6 pollos (1,25 kg)



RVE/4C-CM

3 700,00 EUR

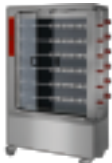
mm : 1098x480xh1000 kW : 19,2 400-230/3N 50-60Hz

IT Girarrosto elettrico vetroceramica 4 spiedi (24 polli)



EN Vitroceramic chicken roaster, 4 spits (24 chickens)

ES Asador electrico vitrocerámico, 4 espadas (24 pollos)



RVG/6-CM

4 514,00 EUR

mm : 1098x480xh1860 kW : 0,11 / kcal/h : 30444 230/1N 50-60Hz

IT Girarrosto a gas, 6 spiedi, su ruote (36 polli)
- 6 spiedi (utile 900 mm) in dotazione, ciascuno per 6 polli (1,25 kg)



EN Chicken gas roaster, 6 spits, with wheels (36 chickens)
- 6 spits (till 900mm) standard accessories, each for 6 chickens (1,25kg)



ES Asador de gas, 6 espadas,(36 pollos)
- 6 espadas (largo util 900 mm) de dotacion, cadauno por 6 pollos (1,25 kg)



RVE/6C-CM

5 017,00 EUR

mm : 1098x480xh1860 kW : 28,8 400-230/3N 50-60Hz

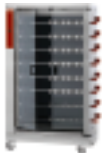
IT Girarrosto elettrico vetroceramica, 6 spiedi (36 polli)



EN Vitroceramic chicken roaster, 6 spits (36 chickens)

ES Asador electrico vitrocerámico, 6 espadas (36 pollos)

ON WHEELS



RVG/8-CM

5 460,00 EUR

mm : 1098x480xh1920 kW : 0,11 / kcal/h : 40592 230/1N 50-60Hz

IT Girarrosto a gas, 8 spiedi, (48 polli)
- 8 spiedi (utile 900 mm) in dotazione, ciascuno per 6 polli (1,25 kg)



EN Chicken gas roaster, 8 spits (48 chickens)
- 8 spits (till 900mm) standard accessories, each for 6 chickens (1,25kg)



ES Asador de gas 8 espada (48 pollos)
- 8 espadas (largo util 900 mm) de dotacion, cadauno por 6 pollos (1,25 kg)



RVE/8C-CM

5 887,00 EUR

mm : 1098x480xh1920 kW : 38,4 400-230/3N 50-60Hz

IT Girarrosto elettrico vetroceramica, 8 spiedi, (48 polli)



EN Vitroceramic chicken roaster, 8 spits (48 chickens)

ES Asador electrico vitrocerámico, 8 espadas (48 pollos)

ON WHEELS



RVG/112-CM

6 199,00 EUR

mm : 1098x660xh1860 kW : 0,17 / kcal/h : 29930 230/1N 50-60Hz

IT Girarrosto a gas, 11 spiedi (66polli)
- 11 spiedi (utile 900 mm) in dotazione, ciascuno per 6 polli (1,25 kg)
- Doppia fila di spiedi.



EN Chicken gas roaster, 11 spits (66chickens)
- 11 spits (till 900mm) standard accessories, each for 6 chickens (1,25kg)
- Double row of spits.

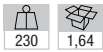


ES Asador de gas, 11 espadas, (66pollos)
- 11 espadas (largo util 900 mm) de dotacion, cadauno por 6 pollos (1,25 kg)
- Dobra hilera de broches.



ON WHEELS

1000 Kcal/h = 1,16 kW



RVG/152-CM

7 357,00 EUR

mm : 1098x660xh1920 kW : 0,17 / kcal/h : 34592 230/1N 50-60Hz

- Ⓣ Girarrosto a gas, 15 spiedi (90 polli)
 - 15 spiedi (utile 900 mm) in dotazione, ciascuno per 6 polli (1,25 kg)
 - Doppia fila di spiedi.
- Ⓝ Chicken gas roaster, 15 spits (90 chickens)
 - 15 spits (till 900mm) standard accessories, each for 6 chickens (1,25 kg)
 - Double row of spits
- Ⓢ Asador de gas, 15 espadas, (90 pollos)
 - 15 espadas (largo útil 900 mm) de dotacion, cadauno por 6 pollos (1,25 kg)
 - Dobra hilera de brocheros.



RAP-CM

946,00 EUR

mm : 1098x480xh790

- Ⓣ Armadio di supporto in acciaio inox, su ruote
- Ⓝ Cupboard in stainless steel, with wheels
- Ⓢ Armario de soporte en acero inoxidable, su ruedas



RVC60-CM

2 074,00 EUR

mm : 1098x480xh840 kW : 2 230/1N 50-

- Ⓣ Armadio vetrina riscaldante 60 polli, su ruote
- Ⓝ Hot display cabinet 60 chickens, with wheels
- Ⓢ Armario mostrador calentante 60 pollos su ruedas



HOT



RPD-CM

534,00 EUR

mm : 1098x480xh160

- Ⓣ Tagliere
- Ⓝ Chopping board
- Ⓢ Bandeja para cortar



RBF-CM

358,00 EUR

mm : 1010x160xh80

- Ⓣ Spiedo chiuso per conigli, costine, cosce di pollo ecc..
- Ⓝ Spit, rabbit, spare ribs,...
- Ⓢ Espada cerrada para conejos, pequeños huesos, mulos de pollos etc...



SBV-CM

186,00 EUR

mm : 1010x40xh40

- Ⓣ Spada per polli "V"
- Ⓝ Spit for chicken in "V"
- Ⓢ Espada para pollos "V"

FOR PLUS



PPR-CM

332,00 EUR

mm : 1100x593xh175

- Ⓣ Tettoia per girarrosti, per uso esterno
- Ⓝ Roof for chicken roaster, for outside use
- Ⓢ Techo para asadores, por uso externo

FOR PLUS



HSM-CM

828,00 EUR

mm : 1065x5450xh300

- Ⓣ Cappa semplice per girarrosti, senza motore e senza filtri
- Ⓝ Basis hood for chicken roaster, without motor and without filters
- Ⓢ Campana simple para asadores, sin motor y sin filtro



RBP-CM

176,00 EUR

mm : 1010x12xh12

- Ⓣ Spiedo supplementare per polli, con ganci
- Ⓝ Chickens spit complementary, with peaks
- Ⓢ Espada compl. para pollos, provisto de picos

FOR PLUS NB: COMPLEMENTARY



SFA-CM

358,00 EUR

mm : 1010x180xh80

- Ⓣ Spada chiuso per polli "aperto"
- Ⓝ Closed spit for chicken "open"
- Ⓢ Espada cerrada para pollos "abierto"

FOR PLUS



RPA-CM

176,00 EUR

mm : 1010x160xh30

- Ⓣ Spada speciale per polli "aperto"
- Ⓝ Special "opened" spit for chicken
- Ⓢ Espada especial para pollos "abierto"

FOR PLUS



CPB-CM

1 425,00 EUR

mm : 1150x500xh1600

- Ⓣ Carrello con struttura per sistemare 12 spiedi per girarrosti
- Ⓝ Trolley with structure for putting 12 chicken spits
- Ⓢ Carrito con estructura por recoger 12 espadas de asadores

FOR PLUS



BVM-CM

995,00 EUR

mm : 580x300xh990

- Ⓣ Vasca, pulizia spiedi e protezione tra i bruciatori a gas
- Ⓝ Tank, cleaning spits and security between the gas burners
- Ⓢ Cuva, limpieza espadas y protection entre quemadores de gas





ADVANTAGE

Una gamma di girarrosti concepita per ogni attività in spazio ridotto! ... - 1 sorgente di calore per spiedo. - Lampade alogene. - Manutenzione facile e veloce.

A range of roasters designed for any activity with limited space!..... only 400 mm in depth. - 1 Heat source per spit. - Halogen lamps. - Easy and quick maintenance.

Una gama de tostadores diseñados para cualquier actividad con espacio limitado! ... sólo 400 mm de profundidad. - 1 Fuente de calor por espada. - Lámparas halógenas. - Mantenimiento fácil y rápido.



RVG/2-SBC

1 580,00 EUR

mm : 800x400xh555 kW : 0,06 / kcal/h : 6860 230/1N 50-60Hz

Girarrosto gas 2 spiedi (6 polli), SMALL

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304.
- Capacità 3 polli per spiedo, 2 picchi terminali e 2 picchi centrali.
- Riscaldamento a gas: con radiatori in ceramica, deflettori di calore rimovibili.
- Motore unico. Trasmissione a catena. Regolazione per spiedo.
- Dotato di finestre di "sicurezza" sulla parte anteriore, con chiusura a calamita.
- Illuminazione, con lampade alogene. Vaschetta di raccolta grasso estraibile.



Gas chicken roaster, 2 spits (6 chickens) SMALL

- Made of AISI 304 stainless steel
- Capacity 3 chickens per spit, 2 terminal peaks and 2 central peaks.
- Gas heating: by ceramic radiators, removable heat deflectors.
- Unique engine. Chain drive. Regulation per spit.
- Equipped with "safety" windows on the front, closing by magnet.
- Lighting, by halogen lamps. Removable grease collection tray.

Asador de gas, 2 espadas (6 pollos) SMALL

- Realización de acero inoxidable AISI 304
- Capacidad 3 pollos por espada, 2 picos terminales y 2 picos centrales.
- Calefacción gas: por radiantes cerámicos, deflectores desmontables de calor.
- Motor único. Accionamiento por cadena. Regulación por espada.
- Equipado con ventanas de seguridad en la parte delantera, con cierre magnético.
- Iluminación, mediante lámparas halógenas. Bandeja de recogida de grasa extraíble.

RVG/3-SBC

2 013,00 EUR

mm : 800x400xh735 kW : 0,06 / kcal/h : 10320 230/1N 50-60Hz

Girarrosto a gas, 3 spiedi (9 polli) SMALL

Gas chicken roaster, 3 spits (9 chickens) SMALL

Asador de gas, 3 espadas (9 pollos) SMALL

RVE/2C-SBC

1 849,00 EUR

mm : 800x400xh555 kW : 4,4 400-230/3N 50-60Hz

Girarrosto in vitroceramica per polli, 2 spiedi (6 polli) SMALL

- Realizzato in acciaio inox AISI 304 - Capacità 3 polli per spiedo, 2 picchi terminali e 2 picchi centrali. - Riscaldamento elettrico: da caminetti in "vitroceramica", fonte di calore uniforme. - Motore unico. Trasmissione a catena. Regolazione per spiedo.
- Dotato di finestre di "sicurezza" sulla parte anteriore, con chiusura a calamita.
- Illuminazione, con lampade alogene. Vaschetta di raccolta grasso estraibile.



Vitroceramic chicken roaster, 2 spits (6 chickens) SMALL

- Made of AISI 304 stainless steel
- Capacity 3 chickens per spit, 2 terminal peaks and 2 central peaks.
- Electric heating: by "glass-ceramic" heaters, uniform heat source.
- Unique engine. Chain drive. Regulation per spit.
- Equipped with "safety" windows on the front, closing by magnet.
- Lighting, by halogen lamps. Removable grease collection tray.

Asador de pollos vitrocerámico, 2 espadas SMALL

- Realización en acero inoxidable AISI 304
- Capacidad 3 pollos por espada, 2 picos terminales y 2 picos centrales.
- Calefacción eléctrica: por chimeneas "vitrocerámicas", fuente de calor uniforme.
- Motor único. Accionamiento por cadena. Regulación por espada.
- Equipado con ventanas de seguridad en la parte delantera, con cierre magnético.
- Iluminación, mediante lámparas halógenas. Bandeja de recogida de grasa extraíble.



RVE/3C-SBC

2 403,00 EUR

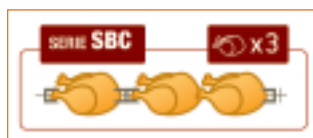
mm : 800x400xh735 kW : 6,6 400-230/3N 50-60Hz

Girarrosto in vitroceramica per polli, 3 spiedi (9 polli) SMALL

SMALL Vitroceramic chicken roaster, 3 spits (9 chicken)

Asador de pollos vitrocerámico, 3 espadas (9 pollos) SMALL

VITROCERAMIC



VITROCERAMIC

RBP-SBC

345,00 EUR

mm : 520x50xh40

- Spada supplementare per polli, con ganci
- Chickens spit complementary, with peaks
- Espada complementar para pollos, provisto de picos

FOR: SMALL (COMPLEMENTARY)

RBF-SBC

361,00 EUR

mm : 520x143xh80

- Spiedo chiuso "SMALL" per conigli, costine, cosce di pollo ecc...
- Spit rabbit, spare ribs,...
- Espada cerrada para conejos, pequeños huesos, mulos de

1000 Kcal/h = 1,16 kW

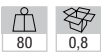


ADVANTAGE

5 rastrelliere rotative ciascuna per 5 polli, agnello, arrosti, selvaggina... 4 lati vetrati, 2 porte in vetro "securit" sulla faccia anteriore e posteriore. Facilità di manutenzione, altalene, albero, riflettori, piatto con anti-ribaltamento, tutti rimovibili.

5 rotary swings model, each for 5 poultries, joints, games, legs of lamb, etc... 4 glass panes, 2 security glass doors on the front and back. Easy cleaning; adjustable shaft, swing, reflector and anti-waves plate.

5 balancines rotativos, cada una para 5 aves de corral, pierna de cordero, asados, caza... 4 caras vítreas, 2 puertas de vidrio "securit" en la cara delantera y trasera. Mantenimiento fácil, balancines, árbol, reflectores, plato con antivagos, totalmente amovibles



RPB-5C

5 341,00 EUR

mm : 850x700xh940 kW : 8,5 400-230/3N 50-60Hz

Girarrosto ad altalena, 25 polli
- 5 rastrelliere (677x145 mm). Riscaldamento inferiore per resistenze corazzate, superiore da tubi a quarzo a raggi infrarossi. Illuminazione alogena.
- Termostato di regolazione, termometro analogico e timer.
- Ciotola idi raccolta residui. Realizzazione in acciaio inossidabile.

Rotating rotisserie, 25 chickens
- 5 poultries (677x145 mm). Inferior shielded element heating, superior by infrared quartz tube. Halogen lighting.
- Thermostatic regulator, analogical thermometer and timer.
- Collection basin for meat juices. Designed in stainless steel.

Asador de balancelas, 25 pollos
- 5 balancines (677x145 mm). Calentamiento inferior por resistencias blindadas, superior por tubos cuarzo infrarrojo. Iluminación halógena.
- Regulación por termostato, termómetro analógico, interruptor eléctrico automático.
- Palangana de recolta zumo de cocción. Realización de acero en acero inoxidable.



ET10-RB

2 886,00 EUR

mm : 850x700xh1050 kW : 1,5 230/1N 50-60Hz

Armadio caldo per girarrosto ad altalena, su ruote
- Fornito con 10 griglie, GN 1/1. 4 lati vetrati, 2 porte in vetro "securit". Illuminazione interna.
- Calore ventilato. Termostato di regolazione 95°C, termometro analogico e timer. Telaio con ruote, 2 con freni.

Cupboard for rotary rotisserie, on wheels
- Supplied with 10 grids, GN 1/1. 4 glass faces, 2 "security" glass doors. Interior lighting.
- Ventilated heat. Regulation by thermostat 95°C, analog thermometer, timer. Frame on wheels, 2 with brakes.

Estufa para horno de asados tiene balancines, sobre ruedas
- Entregada con 10 rejillas, GN 1/1. 4 caras vítreas, 2 puertas de vidrio "securit". Iluminación interior.
- Calor ventilado. Regulación por termostato 95°C, termómetro analógico, temporizador. Bastidor sobre ruedas, 2 con frenos.



RSP-RB

1 066,00 EUR

mm : 850x700xh1050

Armadio neutro, girarrosto ad altalena, su ruote

Neutral cupboard, rotary rotisserie, on wheels

Armario neutro, horno de asados tiene balancines, sobre ruedas.



ROTISKY

3 651,00 EUR

mm : 940x590xh790 kW : 5,4 400-230/3N 50-60Hz

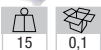
Girarrosto elettrico rotativo, 4 cestoni, 16-20 polli
- Sistema rotativo con 4 cestoni. Vetri bombati atermici. Illuminazione interna. Termostato fino a 300°C. Vaschetta acqua per ridurre i fumi e evitare l'essiccamento.

Electric rotating roaster, 4 baskets, 16-20 chickens
- Rotating system with 4 baskets. Curved anti-thermal glass panel. Interior lighting. Thermostat till 300°C. Interior water basin to reduce the smoke and avoid dryness.

Asador rotativo eléctrico, 4 cestas, 16-20 pollos
- Sistema rotativo con 4 cestas. Cristal curvado atérmico. Iluminado interno. Termostato hasta 300°C. Recipiente de agua para atenuar el humo y evitar el desecamiento.



KIT CROISSANTS



PB/ROT

292,00 EUR

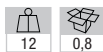
Opzione: kit cestelli per cornetti

Optional: basket kit for croissanterie

Opción: kit cestas para croissanteria



SMOKED



FAS-164

811,00 EUR

mm : 715x415xh230 kW : 0,25 230/1N 50-60Hz

IT Affumicatoio elettrico per alimenti, 1 piano (400x600 mm)

- Spilla riscaldante con timer che permette l'accensione automatica e la combustione della segatura.
- Consegnato con 0.5kg di segatura di quercia (prima qualità).
- Modello attrezzato di una griglia di cottura: 400x600 mm.

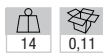


EN Electric food smoker, 1 level (400x600 mm)

- Heated pin with timer for automatic ignition and combustion of sawdust.
- Supplied with 0.5 kg of oak sawdust (first quality).
- Model equipped with a cooking grid: 400x600 mm.

ES Ahumador eléctrico para alimentos, 1 piso (400x600 mm)

- Alfiler calentador con interruptor eléctrico automático que permite el encendido automático y la combustión del serrín.
- Entregado con 0.5kg de serrín de roble (primera calidad).
- Modelo equipado de una reja de cocción: 400x600 mm.



FAD-264

1 204,00 EUR

mm : 715x415xh360 kW : 0,25 230/1N 50-60Hz

IT Affumicatoio elettrico per alimenti, 2 piani (400x600 mm + 340x545mm)

- Spilla riscaldante con timer che permette l'accensione automatica e la combustione della segatura.
- Consegnato con 0.5kg di segatura di quercia (prima qualità).
- Modello attrezzato di una griglia di cottura: 400x600 mm, (piastra di cottura superiore perforata: 340x545 mm).



EN Electric smoker for food, 2 levels (400x600 mm + 340x545mm)

- Heated pin with timer for automatic ignition and combustion of sawdust.
- Delivered with 0.5kg of oak sawdust (first quality).
- Model equipped with a cooking grid: 400x600 mm (perforated upper cooking plate: 340x545 mm)

ES Fumadero eléctrico para alimentos, 2 pisos (400x600 mm + 340x545mm)

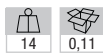
- Alfiler calentante con interruptor eléctrico automático que permite el encendido automático y la combustión del serrín.
- Entregado con 0.5kg de serrín de roble (primera calidad).
- Modelo equipado de una reja de cocción: 400x600 mm (placa de cocción superior perforada: 340x545 mm).

ADVANTAGE

IT Affumicate i vostri pesci (salmone, trota, anguilla, aringhe...) crostacei (astice, aragosta, capesante...) carni (magret, filetti mignon...), salumi (salsiccia, lardo, prosciutto...) ad un costo 3 volte meno caro e "fatto in casa".

EN Smoke your fish (salmon, trout, eel, herring...), shellfish (lobster, lobster, scallops...), meat (duck breast, filet mignon...), delicatessen (sausage, bacon, ham...) at a cost 3 times lower and "home-made".

ES ¡Ahume sus pescados (salmón, trucha, anguila, arenque...), crustáceos (bogavante, langosta, vieiras...), carnes (filete de pato, carne magra), embutidos (salchicha, tocino, jamón) a un costo muy económico!.



SBF/5KG

11,00 EUR

IT Borsa di segatura (0,5 kg) di legno di quercia (prima qualità)

EN Oak sawdust bag (0,5 kg) (premium quality)

ES Bolsa de serrín (0,5 kg) de bosque madera de roble (primera calidad)



BLACK

Charcoal
Ovens-BBQ

ADVANTAGE

(IT) - Un forno a carbone è la combinazione perfetta tra barbecue e forno, mettendo in una sola macchina il meglio che entrambe le opzioni offrono, il sapore più autentico della griglia in tutti i piatti con l'aggiunta di sapore, succosità e consistenza perfetta, il tutto nel comfort della vostra cucina - risparmio fino al 40% di carbone rispetto alle griglie tradizionali. Allo stesso tempo farà guadagnare molto tempo poiché la cottura è fino al 35% più veloce rispetto ad una griglia normale. - Il design unico del sistema di griglia e del recipiente per il grasso impedisce che vi siano fiamme all'interno del forno e dunque il cibo non brucia.

(EN) - A charcoal oven is the perfect combination between barbecue and oven, in one machine, the best of both offer the most authentic taste of grilled in all your dishes by adding flavor, juiciness and the perfect texture, all in the comfort of your kitchen. - Save up to 40% of charcoal than traditional grills. And at the same time you win a lot of time because it will cook faster up to 35% compared to a standard grill. - The unique design of the grid system and vetupanger, there are no flames in the oven and the food will not burn.

(ES) - Un horno de carbón es la combinación perfecta de barbacoa y horno, poniendo en una sola máquina lo mejor que ofrecen ambas opciones, el más auténtico sabor de la parrilla en todos los platos con la adición de sabor, jugosidad y la consistencia perfecta, todo en la comodidad de su cocina - ahorro de hasta el 40% del carbón que las parrillas convencionales. Al mismo tiempo se va a ganar mucho tiempo ya que la cocción es hasta un 35% más rápida que una parrilla estándar. - El sistema único de la rejilla y su diseño recipiente para la grasa evita que hay llamas en el interior del horno y así que la comida no se quema.

(IT) Forni-BBQ a carbone

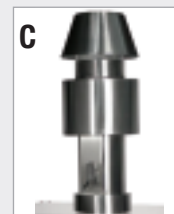
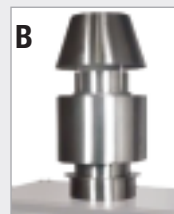
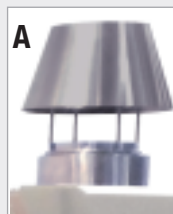
- Parte esterna in acciaio, interno in acciaio e fusione d'acciaio.
- Camera di cottura completamente isolata. Sistema di isolamento (brevettato) che riduce la temperatura al contatto con il forno (+/- 60 ° C) e riduce il consumo di energia (25% di riduzione del consumo di carbone!).
- Porta a battente ribaltabile dotata di vetro di grandi dimensioni (alta temperatura 750 ° C) che consente un'ottima visibilità all'interno senza la necessità di aprire costantemente la porta. Collettore di grasso integrato, con cassetto per la raccolta
- Cassetto cenere (rimovibile)
- Termometro analogico.
- Dispositivo parafuoco integrato.
- Dispositivo regolatore del flusso d'aria integrato nel camino.
- Consegnato con 4 piedini regolabili. In dotazione 1 pinza carne, raschietto.

(EN) Charcoal ovens-BBQ

- Exterior finish in stainless steel, interior finish in stainless steel and cast iron.
- Fully insulated oven.
- Isolation system (patented) which decreases the temperature in contact with the oven (+/- 60 ° C) and the reduction of energy consumption (25% reduction of coal consumption!).
- Door hinged, tilting, with large windows (high temperature 750 ° C), allowing excellent visibility inside is possible and no need to open the door so often. Grease trap integrated, with drawer.
- Ash tray (removable).
- Analog thermometer.
- An integrated firewall.
- External air flow regulator integrated into the chimney.
- Delivered with 4 adjustable feet. Standard equipment: one meat tongs, 1 scraper.

(ES) Hornos-BBQ brasa

- Parte exterior de acero, interior de acero y acero fundido.
- Cámara de cocción completamente aislada. Sistema de aislamiento (patentado) que reduce la temperatura en el contacto con el horno (+/- 60 ° C) y reduce el consumo de energía (25% de la reducción del consumo de carbón!).
- Puerta de volcado de oscilación con grande cristal (alta temperatura de 750 ° C) que permite una excelente visibilidad 'interior sin la necesidad de abrir la puerta constantemente Captura grasa integrado, con bandeja de recogida. Bandeja de ceniza (extraíble)
- termómetro analógico.
- Dispositivo cortafuegos integrado.
- Dispositivo regulador de flujo de aire integrado en la chimenea.
- Se entrega con 4 pies regulables. Se suministra con 1 pinza para carne, rascador.



05

DRY AGED MATURING
& FERMENTING AGING





BLACK



STAINLESS STEEL

CBQ-060/BK

5 832,00 EUR

mm : 706x613(925)xh690

IT Forno-BBQ a carbone, GN 1/1 (60 Kg/h)/Nero

- 6 livelli, possibilità GN 1/1. Produzione 60 Kg/h (90 coperti).
- Potenza espressa in Kw: 3. Capacità carbone 3 Kg.
- 1 griglia forma "O" (585x465 mm).



EN Charcoal oven-BBQ, GN 1/1 (60 Kg/h)/Black

- 6 levels, possibility GN 1/1. Production 60 Kg/h (90 people).
- Power expressed in Kw: 3. Coal capacity 3Kg.
- 1 grid in "O" shape (585x465 mm).

ES Horno-BBQ brasa, GN 1/1 (60 Kg/h)/Negro

- 6 niveles, posibilidad GN 1/1. Producción 60 kg/h (90 comensales).
- Potencia expresada en kW : 3. Capacidad de carbón 3 kg
- 1 rejilla en forma de "O" (585x465 mm)



CBQ-060/SS

6 037,00 EUR

mm : 706x613(925)xh690

IT Forno-BBQ a carbone, GN 1/1 (60 Kg/h)/Acciaio inossidabile

EN Charcoal oven-BBQ, GN 1/1 (60 Kg/h)/Stainless steel

ES Horno-BBQ brasa, GN 1/1 (60 Kg/h)/Acero inoxidable



BLACK



STAINLESS STEEL

CBQ-075/BK

7 184,00 EUR

mm : 800x675(990)xh690

IT Forno-BBQ a carbone, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)/Nero

- 6 livelli, possibilità GN 1/1 + GN 2/4. Produzione 75 Kg/h (115 coperti).
- Potenza espressa in Kw: : 4,5. Capacità carbone 4,5 Kg.
- 1 griglia forma "O" (685x535 mm).

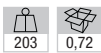


EN Charcoal oven-BBQ, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)/Black

- 6 levels, possibility GN 1/1 + GN 2/4. Production 75 Kg/h (115 people).
- Power expressed in Kw: 4,5. Coal capacity 4,5Kg.
- 1 grid in "O" shape (685x535 mm).

ES Horno-BBQ brasa, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)/Negro

- 6 niveles, posibilidad GN 1/1 + GN 2/4. Producción 75 Kg/h (115 comensales).
- Potencia expresada en kW : 4,5. Capacidad de carbón 4,5 Kg.
- 1 rejilla en forma de "O" (685x535 mm).



CBQ-075/SS

7 539,00 EUR

mm : 800x675(990)xh690

IT Forno-BBQ a carbone, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)/Acciaio inossidabile

EN Charcoal oven-BBQ, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)/Stainless steel

ES Horno-BBQ brasa, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)/Acero inoxidable



BLACK



STAINLESS STEEL

CBQ-120/BK

10 895,00 EUR

mm : 1200x784(1176)xh870

IT Forno-BBQ a carbone, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)/Nero

- 6 livelli, possibilità GN 2/1 + GN 1/1. Produzione 120 Kg/h (155 coperti).
- Potenza espressa in Kw: 8. Capacità carbone 5 Kg
- 1 griglia forma "O" (1060x625 mm).

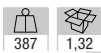


EN Charcoal oven-BBQ, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)/Black

- 6 levels, possibility GN 2/1 + GN 1/1. Production 120 Kg/h (150 people).
- Power expressed in Kw: 8. Coal capacity 5Kg.
- 1 grid in "O" shape (1060x625 mm).

ES Horno-BBQ brasa, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)/Negro

- 6 niveles, posibilidad GN 2/1 + GN 1/1. Producción 120 Kg/h (155 comensales).
- Potencia expresada en kW: 8. Capacidad de carbón 5 Kg
- 1 rejilla en forma de "O" (1060x625 mm).



CBQ-120/SS

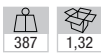
11 477,00 EUR

mm : 1200x784(1176)xh870

IT Forno-BBQ a carbone, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)/Acciaio inossidabile

EN Charcoal oven-BBQ, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)/Stainless steel

ES Horno-BBQ brasa, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)/Acero inoxidable





**STAINLESS
STEEL**

**Charcoal
Ovens-BBQ**

ADVANTAGE

(IT) - Un forno a carbone è la combinazione perfetta tra barbecue e forno, mettendo in una sola macchina il meglio che entrambe le opzioni offrono, il sapore più autentico della griglia in tutti i piatti con l'aggiunta di sapore, succosità e consistenza perfetta, il tutto nel comfort della vostra cucina - risparmio fino al 40% di carbone rispetto alle griglie tradizionali. Allo stesso tempo farà guadagnare molto tempo poiché la cottura è fino al 35% più veloce rispetto ad una griglia normale. - Il design unico del sistema di griglia e del recipiente per il grasso impedisce che vi siano fiamme all'interno del forno e dunque il cibo non brucia. - La porta dell'ascensore e il piano di lavoro ne fanno uno strumento efficace e apprezzato da tutti gli chef.

(EN) - A charcoal oven is the perfect combination between barbecue and oven, in one machine, the best of both offer the most authentic taste of grilled in all your dishes by adding flavor, juiciness and the perfect texture, all in the comfort of your kitchen. - Save up to 40% of charcoal than traditional grills. And at the same time you win a lot of time because it will cook faster up to 35% compared to a standard grill. - The unique design of the grid system and vetopvanger, there are no flames in the oven and the food will not burn. - The lift door and work table make it an effective tool that is appreciated by all chefs.

(ES) - Un horno de carbón es la combinación perfecta de barbacoa y horno, poniendo en una sola máquina lo mejor que ofrecen ambas opciones, el más auténtico sabor de la parrilla en todos los platos con la adición de sabor, jugosidad y la consistencia perfecta, todo en la comodidad de su cocina - ahorro de hasta el 40% del carbón que las parrillas convencionales. Al mismo tiempo se va a ganar mucho tiempo ya que la cocción es hasta un 35% más rápida que una parrilla estándar. - El sistema único de la rejilla y su diseño recipiente para la grasa evita que hay llamas en el interior del horno y así que la comida no se quema.

(IT) Forni-BBQ a carbone

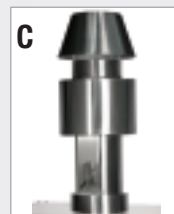
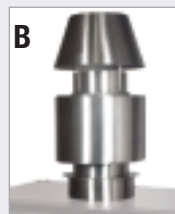
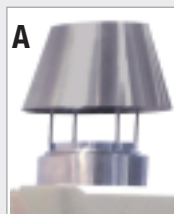
- Parte esterna in acciaio inox, interno in acciaio e fusione d'acciaio.
- Camera di cottura completamente isolata. Sistema di isolamento (brevetato) che riduce la temperatura al contatto con il forno (+/- 60 ° C) e riduce il consumo di energia (25% di riduzione del consumo di carbone!).
- Porta sollevabile, dotata di un grande vetro (alta temperatura 750°C), che consente un'ottima visibilità interna e non necessita di aprire la porta così spesso. - Collettore di grasso integrato, con cassetto per la raccolta.
- Piano di lavoro frontale in acciaio inox (profondità 290 mm).
- Cassetto cenere (rimovibile)
- Termometro analogico.
- Dispositivo parafuoco integrato.
- Dispositivo regolatore del flusso d'aria integrato nel camino.
- Consegnato con 4 piedini regolabili. In dotazione 1 pinza carne, raschietto.

(EN) Charcoal ovens-BBQ

- Exterior finish in stainless steel, interior finish in stainless steel and cast iron.
- Fully insulated cooking chamber.
- Insulation system (patented) that reduces the temperature in contact with the furnace (+/-60°C) and reduces energy consumption (25% reduction in coal consumption!).
- Lifiable door, equipped with large glass (high temperature 750°C), allowing excellent visibility inside and no need to open the door so often. Integrated grease trap, with collection drawer.
- Stainless steel front working shelf (depth 290mm).
- Ash drawer (removable).
- Analog thermometer.
- Integrated firewall device.
- Integrated chimney air flow control system.
- Delivered with 4 adjustable feet. Standard equipment: one meat tongs, 1 scraper.

(ES) Hornos-BBQ brasa

- Parte exterior de acero inoxidable, interior de acero y acero fundido.
- Cámara de cocción totalmente aislada.
- Sistema de aislamiento (patentado) que reduce la temperatura en contacto con el horno (+/-60°C) y reduce el consumo de energía (25% de reducción en el consumo de carbón!).
- Puerta elevable, equipada con un cristal de gran tamaño (alta temperatura 750°C), que permite una excelente visibilidad en el interior sin necesidad de abrir la puerta con tanta frecuencia. Trampa de grasa integrada, con cajón de recogida.
- Estante de trabajo delantero de acero inoxidable (profundidad 290mm).
- Cajón de cenizas (extraíble).
- Termómetro analógico.
- Dispositivo de cortafuegos integrado.
- Sistema integrado de control de flujo de aire en la chimenea.
- Se entrega con 4 pies regulables. Se suministra con 1 pinza para carne, rascador.



05

**DRY AGED MATURING
& FERMENTING AGING**





CBQ-060/RX

8 385,00 EUR

mm : 800x645(885)xh690(840)

IT Forno-BBQ a carbone, GN 1/1 (60 Kg/h)- Porta sollevabile/Acciaio inossidabile

- 6 livelli, possibilità GN 1/1. Produzione 60 Kg/h (90 coperti).
- Potenza espressa in Kw: 3. Capacità carbone 3 Kg.
- 1 griglia forma "O" (585x465 mm).



EN Charcoal oven-BBQ, GN 1/1 (60 Kg/h)- Lifiable door/Stainless steel

- 6 levels, possibility GN 1/1. Production 60 Kg/h (90 people).
- Power expressed in Kw: 3. Coal capacity 3Kg.
- 1 grid in "O" shape (585x465 mm).

ES Horno-BBQ brasa, GN 1/1 (60 Kg/h)- Puerta elevable/Acero inoxidable

- 6 niveles, posibilidad GN 1/1. Producción 60 kg/h (90 comensales).
- Potencia expresada en kW : 3. Capacidad de carbón 3 kg
- 1 rejilla en forma de "O" (585x465 mm)

STAINLESS STEEL



220

0,72



CBQ-075/RX

10 282,00 EUR

mm : 900x722(953)xh690(840)

IT Forno-BBQ a carbone, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)- Porta sollevabile/Acciaio inossidabile

- 6 livelli, possibilità GN 1/1 + GN 2/4. Produzione 75 Kg/h (115 coperti).
- Potenza espressa in Kw : 4,5. Capacità carbone 4,5 Kg.
- 1 griglia forma "O" (685x535 mm).



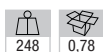
EN Charcoal oven-BBQ, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)- Lifiable door/Stainless steel

- 6 levels, possibility GN 1/1 + GN 2/4. Production 75 Kg/h (115 people).
- Power expressed in Kw: 4,5. Coal capacity 4,5Kg.
- 1 grid in "O" shape (685x535 mm).

ES Horno-BBQ brasa, GN 1/1 + GN2/4 (75 Kg/h)- Puerta elevable/Acero inoxidable

- 6 niveles, posibilidad GN 1/1 + GN 2/4. Producción 75 Kg/h (115 comensales).
- Potencia expresada en kW : 4,5. Capacidad de carbón 4,5 Kg.
- 1 rejilla en forma de "O" (685x535 mm).

STAINLESS STEEL



248

0,78



CBQ-120/RX

13 609,00 EUR

mm : 1300x829(1180)xh870(1080)

IT Forno-BBQ a carbone, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)- Porta sollevabile/Acciaio inossidabile

- 6 livelli, possibilità GN 2/1 + GN 1/1
- Produzione 120 Kg/h (155 coperti).
- Potenza espressa in Kw: 8. Capacità carbone 5 Kg
- 1 griglia forma "O" (1060x625 mm).



EN Charcoal oven-BBQ, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)- Lifiable door/Stainless steel

- 6 levels, possibility GN 2/1 + GN 1/1. Production 120 Kg/h (150 people).
- Power expressed in Kw: 8. Coal capacity 5Kg.
- 1 grid in "O" shape (1060x625 mm).

ES Horno-BBQ brasa, GN 2/1 + GN1/1 (150 Kg/h)- Puerta elevable/Acero inoxidable

- 6 niveles, posibilidad GN 2/1 + GN 1/1. Producción 120 Kg/h (155 comensales).
- Potencia expresada en kW: 8. Capacidad de carbón 5 Kg
- 1 rejilla en forma de "O" (1060x625 mm).

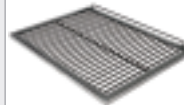
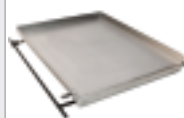
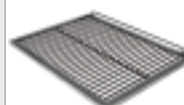
STAINLESS STEEL



410

1,38



	PXC/ST mm : 350 ① Pinza per carne ② Meat Tong ③ Pinza para carne (COMPLEMENTARY)	55,00 EUR		CCX/ST 150 ① Coperchio canna fumaria inox (per tutti i modelli) ② Stainless steel chimney dome (all models) ③ Tapa chimenea de acero (todos los modelos)	243,00 EUR
	RAC/ST mm : 635 ① Raschietto - poker ② Scraper - poker ③ Raspador - póker (COMPLEMENTARY)	44,00 EUR		GFO/60 mm : 585x465xh ① Griglia forma "O" 585x465 mm (CBQ-060) ② Grid "O" form 585x465 mm (CBQ-060) ③ Rejilla forma "O" 585x465 mm (CBQ-060) (COMPLEMENTARY)	504,00 EUR
	CHD/15 mm : 750x400xh200 ① Borsa (15 kg) di carbone ② Bag (15 kg) of charcoal ③ La bolsa (15 kg) de carbón vegetal	37,00 EUR		GFV/60 mm : 585x465xh ① Griglia forma "V" 585x465 mm (CBQ-060) ② Grid "V" form 585x465 mm (CBQ-060) ③ Rejilla forma "V" 585x465 mm (CBQ-060)	556,00 EUR
	BRC/60-N mm : 790x625xh830 ① Base con ruote con cassetto per carbone ② Base on wheels with storage for coal ③ Basamento con ruedas con cajón para carbón	1 093,00 EUR		PPC/60 mm : 570x470xh95 ① Piastra di cottura "plancha" 570x470 mm (CBQ-060) ② Cooking plate "plancha" 570x470 mm (CBQ-060) ③ Placa de cocción "plancha" 570x470 mm (CBQ-060)	514,00 EUR
	BRC/75-N mm : 885x685xh830 ① Base con ruote con cassetto per carbone ② Base on wheels with storage for coal ③ Basamento con ruedas con cajón para carbón	1 107,00 EUR		SHT/60 mm : 695x405xh30 ① Supporto per mantenimento piatti caldi (CBQ-060) ② Support for keeping food hot (CBQ-060) ③ Soporte por mantenimiento platos calientes (CBQ-060)	364,00 EUR
	BRC/120-N mm : 1280x800xh730 ① Base con ruote con cassetto per carbone ② Base on wheels with storage for coal ③ Basamento con ruedas con cajón para carbón	1 793,00 EUR		GFO/75 mm : 685x535xh ① Griglia forma "O" 685x535 mm (CBQ-075) ② Grid "O" form 685x535 mm (CBQ-075) ③ Rejilla forma "O" 685x535 mm (CBQ-075) (COMPLEMENTARY)	556,00 EUR
	ADS/60-75 50 ① Adattatore (CBQ-060 & CBQ-075) ② Adaptor (CBQ-060 & CBQ-075) ③ Adaptador (CBQ-060 & CBQ-075)	145,00 EUR		GFV/75 mm : 685x535xh ① Griglia forma "V" 685x535 mm (CBQ-075) ② Grid "V" form 685x535 mm (CBQ-075) ③ Rejilla forma "V" 685x535 mm (CBQ-075)	586,00 EUR
	ADC/ST 21 ① Anello di accoppiamento (per tutti i modelli) ② Coupling ring (all models) ③ Anillo de acoplamiento (todos los modelos)	94,00 EUR		PPC/75 mm : 670x545xh100 ① Placca di cottura "plancha" 670x545 mm (CBQ-075) ② Cooking plate "plancha" 670x545 mm (CBQ-075) ③ Placa de cocción "plancha" 670x545 mm (CBQ-075)	561,00 EUR
	CFE/ST 252 ① Dispositivo esterno para fuoco (per tutti i modelli) ② External firewall (all models) ③ Dispositivo externo de cortafuegos (todos los modelos)	428,00 EUR		SHT/75 mm : 795x485xh30 ① Supporto per mantenimento piatti caldi (CBQ-075) ② Support for keeping food hot (CBQ-075) ③ Soporte por mantenimiento platos calientes (CBQ-075)	476,00 EUR
	RFA/ST 162 ① Regolatore flusso d'aria esterna (per tutti i modelli) ② Regulator external air stream (all models) ③ Regulador de flujo de aire exterior (todos los modelos)	322,00 EUR		SHT/120 mm : 1190x620xh30 ① Supporto per mantenimento piatti caldi (CBQ-120) ② Support for keeping food hot (CBQ-120) ③ Soporte por mantenimiento platos calientes (CBQ-120)	764,00 EUR



	GF0/120 mm : 1060x625xh Ⓣ Griglia forma "O" 1060x625 mm (CBQ-120) Ⓤ Grid "O" form 1060x625 mm (CBQ-120) Ⓢ Rejilla forma "O" 1060x625 mm (CBQ-120)	833, ⁰⁰ EUR		GF0/120-1/2 mm : 535x625xh Ⓣ 1/2 Griglia forma "O" 535x625mm (CBQ-120) Ⓤ 1/2 Grid "O" form 535x625mm (CBQ-120) Ⓢ 1/2 Rejilla forma "O" 535x625mm (CBQ-120)	526, ⁰⁰ EUR
	GFV/120 mm : 1060x625xh Ⓣ Griglia forma "V" 1060x625 mm (CBQ-120) Ⓤ Grid "V" form 1060x625 mm (CBQ-120) Ⓢ Rejilla forma "V" 1060x625 mm (CBQ-120) (COMPLEMENTARY)	754, ⁰⁰ EUR		GFV/120-1/2 mm : 520x600xh Ⓣ 1/2 Griglia forma "V" 520x600 mm (CBQ-120) Ⓤ 1/2 Grid "V" form 520x600 mm (CBQ-120) Ⓢ 1/2 Rejilla forma "V" 520x600 mm (CBQ-120)	562, ⁰⁰ EUR
	SCS/120 mm : 80x640xh170 Ⓣ Supporto centrale griglia/plancha (separatore) Ⓤ Central support grids/plates (separator) Ⓢ Soporte central parrilla/placa (separador)	235, ⁰⁰ EUR		PPC/120-1/2 mm : 520x600xh Ⓣ 1/2 modulo di cottura "plancha" 520x600 mm (CBQ-120) Ⓤ 1/2 Cooking plate "plancha" 520x600 mm (CBQ-120) Ⓢ 1/2 modulo de coccion "plancha" 520x600 mm (CBQ-120)	469, ⁰⁰ EUR

02



- ① Forno elettrico "TOUCH" vapore con caldaia e convezione
- ② Electric oven "TOUCH" boiler steam and convection
- ③ Hornos vapor "TOUCH" caldera y convección

03



- ① Lucidatrici per posate
- ② Table cutlery polishers
- ③ Aparatos de último toque de los cubiertos de mesa

13



- ① Macchine sottovuoto
- ② Vacuum machines
- ③ Máquinas sistema a vacío

Ovens

Professional Microwaves

by Diamond



Stackable



Pro Duty

Line

Ⓜ Con una capacità di 34 litri (GN 2/3) e 1400 Watt di potenza, i forni a microonde “Pro Duty” Diamond sono stati specificamente progettati per i professionisti del settore alimentare. Realizzati in acciaio inox, potenti, veloci e molto robusti, si adatteranno perfettamente alle esigenze del lavoro quotidiano. Sovrapponibili, offrono dunque maggior comodità e ottimizzazione degli spazi. I forni a microonde Diamond non sono disponibili nella grande distribuzione, ma solo tramite rivenditori professionali autorizzati. Su richiesta: Supporto a parete in acciaio inox : SPD/65.

Ⓜ - With a capacity of 34 liters (GN 2/3) and 1400 Watts of power, Diamond “Pro Duty” microwave ovens are designed specifically for professionals in the food sector. Made of stainless steel, powerful, fast and very robust, they will fit perfectly to the needs of everyday work. Stackable, thus offering more comfort and space optimization. Diamond microwave ovens are not available in large distribution, but only through authorized professional resellers. Upon request: Stainless steel wall bracket : SPD/65.

Ⓜ Con una capacidad de 34 litros (GN 2/3) y 1400 Watt de potencia, los hornos de microondas “Pro Duty” Diamond están diseñados específicamente para los profesionales del sector de la alimentación. Fabricados en acero inoxidable, potentes, rápidos y muy robustos, se adaptan perfectamente a las exigencias diarias de trabajo. Apilables, lo que ofrece más comodidad y optimización del espacio. Los hornos de microondas Diamond no se encuentran disponibles en la grande distribución, sólo a través de distribuidores profesionales autorizados. A solicitud: soporte de pared de acero inoxidable : SPD/65. profesionales del sector de la alimentación. Fabricados en acero inoxidable, potentes, rápidos y muy robustos, se adaptan perfectamente a las exigencias diarias de trabajo. Apilables, lo que ofrece más comodidad y optimización del espacio. Los hornos de microondas Diamond no se encuentran disponibles en la grande distribución, sólo a través de distribuidores profesionales autorizados. A solicitud: soporte de pared de acero inoxidable : SPD/65.

Heavy Duty

Line

Ⓜ Realizzati in acciaio inox, potenti, veloci e molto robusti, i forni a microonde “Heavy Duty” Diamond, sono stati specificamente progettati per i professionisti del settore alimentare. Il doppio magnetron è particolarmente adatto per un uso intensivo e continuo. Forniti di serie con un ripiano intermedio amovibile in vetroceramica, che consente la cottura di due piatti in contemporanea. Sovrapponibili, offrono dunque maggior comodità e ottimizzazione degli spazi. I forni a microonde Diamond non sono disponibili nella grande distribuzione, ma solo tramite rivenditori professionali autorizzati. Su richiesta: Supporto a parete in acciaio inox : SPD/65.

Ⓜ Made of stainless steel, powerful, fast and very robust, microwave ovens “Heavy Duty” Diamond, have been specifically designed for professionals in the food sector. The double magnetron is particularly suitable for intensive and continuous use. Supplied as standard with a glass ceramic removable shelf that allows cooking two plates at the same time. Stackable, thus offering more comfort and space optimization. Diamond microwave ovens are not available in large distribution, but only through authorized professional resellers. Upon request: Stainless steel wall bracket : SPD/65.

Ⓜ Fabricados en acero inoxidable, potentes, rápidos y muy robustos, los hornos de microondas “Heavy Duty” Diamond, han sido diseñados específicamente para los profesionales del sector de la alimentación. El doble magnetron es particularmente adecuado para un uso intensivo y continuo. Se suministra con de serie con un estante intermedio extraíble, que permite cocinar dos platos simultáneamente. Apilables, lo que ofrece más comodidad y optimización del espacio. Los hornos de microondas Diamond no se encuentran disponibles en la grande distribución, sólo a través de distribuidores profesionales autorizados. A solicitud: soporte de pared de acero : SPD/65.



	DW3414-DE	DW3418-M	DW3421-DE
Output Power (W)	1400	1800	2100
Nr. of Magnetron	1 Magnetron	2 Magnetrons	2 Magnetrons
Cavity Volume (Lt)	34	34	34
GN 2/3	Yes	Yes	Yes
Shelf to allow 2 cooking performances	-	Yes	Yes
Cavity Dimensions	370x385x230	360x409xh225	360x409xh225
Control Panel	Touch	Knob	Touch
Power Levels	5	7	5
Nr. of Programs	100	100	100
Timer	0 - 60 min	0 - 60 min	0 - 60 min
Nr. Timer Presets / X2 Button	10 / Yes	-	10 / Yes
Self-diagnosis Device	Yes	-	Yes
Display / Type	Yes / LED	Yes / LED	Yes / VFD
Energy distribution	Bottom	Top & Bottom	Top & Bottom
Internal Light	Yes	Yes	Yes
Filter / Cooling fan type	- / Axial flow fan	Yes / Vortex fan	Yes / Vortex fan
External Structure (Cover)	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Oven Interior (Cavity)	Stainless Steel	Stainless Steel	Stainless Steel
Door Window	Glass - Stainless Steel	Glass - Stainless Steel	Glass - Stainless Steel
Door Opening Type	Drag	Drag	Drag
Stackable	Yes	Yes	Yes
Wall bracket (SPD165)	On request	On request	On request
Input Power (W)	1900	3000	3200
Voltage (V - Hz)	230V/1N 50Hz	230V/1N 50Hz	230V/1N 50Hz
Power cable (1,5 meters) - Plug	Yes / Schuko	Yes / Schuko	Yes / Schuko
Microwave noise level (dBA)	66	66	66
Product Dimensions	553x488x343	574x528xh368	574x528xh368
Net Weight (Kg)	22,4	32,2	32,2
	907, ⁰⁰ EUR	1 489, ⁰⁰ EUR	1 575, ⁰⁰ EUR



SPD/65

mm : 600x480xh400

- Ⓢ Supporto murale acciaio inox, microonde Diamond
- Ⓢ Wall support stainless steel, micro-waves Diamond
- Ⓢ Soporte mural acero inoxidable, microondas Diamond

146,⁰⁰ EUR



MEB-3D

mm : 700x700xh2010

- Ⓢ Mobile espositore per 3 forni a microonde - NERO
- Ⓢ Presentation furniture 3 micro-waves - BLACK
- Ⓢ Mueble mostrador para 3 hornos de microondas - NEGRO

848,⁰⁰ EUR

Pro Duty
Line

34 LT.

GN 2/3

1400 W



Ⓜ Microonde "Pro Duty"

- Capacità 34 litri, con la possibilità di utilizzare teglie GN 2/3 , 1/2, 1/3, 1/4 ... piatti fino a ø 350 mm
- Dimensioni interne: 370x385xh230 mm
- Illuminazione all'interno del forno
- Fondo in vetroceramica fisso (senza piattello girevole)
- Porta vetrata in acciaio inox, chiusura automatica e facile da aprire, maniglia ergonomica e molto robusta.
- Apparecchiature sovrapponibili
- Raffreddamento del magnetron attraverso una ventola di tipo "Axial", griglia di aerazione anteriore (sotto la porta).
- Realizzazione in acciaio inox, interno ed esterno
- Acustica ambientale: 66 decibel (dBA)
- Cavo di alimentazione (1,5 metri) con presa Schuko.
- Apparecchi costruiti nel rispetto delle norme (CE) in vigore.
- NB Non è possibile l'utilizzo di contenitori in acciaio (metallici).

DW3414-DE

Heavy Duty
Line

34 LT.

GN 2/3

1800 W

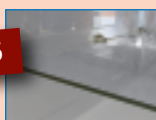


Ⓜ Microonde "Heavy Duty"

- Capacità 34 litri, con la possibilità di utilizzare teglie GN 2/3 , 1/2, 1/3, 1/4 ... piatti fino a ø 350 mm
- Dimensioni interne: 370x385xh230 mm
- Illuminazione all'interno del forno
- Fondo in vetroceramica fisso (senza piattello girevole)
- Porta vetrata in acciaio inox, chiusura automatica e facile da aprire, maniglia ergonomica e molto robusta.
- Apparecchiature sovrapponibili
- Raffreddamento dei due magnetron tramite una turbina di tipo "Vortex", griglia di aerazione anteriore (sotto la porta), facile rimozione della griglia d'aerazione e pulizia del filtro
- Realizzazione in acciaio inox, interno ed esterno
- Acustica ambientale: 66 decibel (dBA)
- Cavo di alimentazione (1,5 metri) con presa Schuko.
- Apparecchi costruiti nel rispetto delle norme (CE) in vigore.
- NB Non è possibile l'utilizzo di contenitori in acciaio (metallici).

2 MAGNETRONS

2 LEVELS



DW3418-M

Heavy Duty
Line

34 LT.

GN 2/3

2100 W



Ⓜ Microonde "Heavy Duty"

- Capacità 34 litri, con la possibilità di utilizzare teglie GN 2/3 , 1/2, 1/3, 1/4 ... piatti fino a ø 350 mm
- Dimensioni interne: 370x385xh230 mm
- Illuminazione all'interno del forno
- Fondo in vetroceramica fisso (senza piattello girevole)
- Porta vetrata in acciaio inox, chiusura automatica e facile da aprire, maniglia ergonomica e molto robusta.
- Apparecchiature sovrapponibili
- Raffreddamento dei due magnetron tramite una turbina di tipo "Vortex", griglia di aerazione anteriore (sotto la porta), facile rimozione della griglia d'aerazione e pulizia del filtro
- Realizzazione in acciaio inox, interno ed esterno
- Acustica ambientale: 66 decibel (dBA)
- Cavo di alimentazione (1,5 metri) con presa Schuko.
- Apparecchi costruiti nel rispetto delle norme (CE) in vigore.
- NB Non è possibile l'utilizzo di contenitori in acciaio (metallici).

2 MAGNETRONS

2 LEVELS



DW3421-DE

EN "Pro Duty" Microwaves

- Capacity 34 liters, with the possibility of using GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 ... dishes up to ø 350 mm
- Interior dimensions: 370x385xh230 mm
- Interior lighting
- Fixed base in glass ceramic (without swivel plate)
- Glass door in stainless steel, automatic closing and easy to open, ergonomic and very robust handle .
- Stackable devices
- Cooling the magnetron through an "Axial" fan, front ventilation grid (under the door).
- Stainless steel interior and exterior
- Ambient acoustics: 66 decibel (dBA)
- Power cable (1.5 m) with Schuko plug.
- Devices built in accordance with the current (CE) standards.
- NB It is not possible to use steel (metal) containers.

ES Micro-ondas "Pro Duty"

- Capacidad de 34 litros, con la posibilidad de utilizar GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 ... platos hasta ø 350 mm
- Dimensiones internas: 370x385xh230 mm
- Iluminación dentro del horno
- Fondo de vidriocerámico fijo (sin placa giratoria)
- Puerta de cristal de acero inoxidable, cierre automático y fácil de abrir, mango ergonómico y muy robusto.
- Equipos superponibles
- Enfriamiento del magnetrón a través de un tipo de ventilación "Axial", rejilla de ventilación frontal (debajo de la puerta).
- Realización de acero inoxidable, internos y externos
- Acústica ambiental: 66 decibelios (dBA)
- Cable de alimentación (1,5 metros) con enchufe Schuko.
- Equipos fabricados de conformidad con los reglamentos (CE) en vigor.
- NB No se pueden utilizar contenedores de acero (metal).



EN "Heavy Duty" Microwaves

- Capacity 34 liters, with the possibility of using GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 ... dishes up to ø 350 mm
- Interior dimensions: 370x385xh230 mm
- Interior lighting
- Fixed base in glass ceramic (without swivel plate)
- Glass door in stainless steel, automatic closing and easy to open, ergonomic and very robust handle.
- Stackable equipment
- Cooling of the two magnetron via a "Vortex" turbine, front ventilation grid (under the door), easy removal of the air grid and filter cleaning
- Stainless steel, indoor and outdoor
- Ambient acoustics : 66 decibel (dBA)
- Power cable (1.5 m) with Schuko plug.
- Devices built in accordance with the current (EC) standards.
- NB It is not possible to use steel (metal) containers.

ES Micro-ondas "Heavy Duty"

- Capacidad de 34 litros, con la posibilidad de utilizar GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 ... platos hasta ø 350 mm
- Dimensiones internas: 370x385xh230 mm
- Iluminación dentro del horno
- Fondo de vidriocerámico (sin placa giratoria)
- Puerta de cristal de acero inoxidable, cierre automático y fácil de abrir, mango ergonómico y muy robusto.
- Equipos superponibles
- Refrigeración de los dos magnetrón a través de un tipo de turbina "Vortex", rejilla de ventilación frontal (debajo de la puerta), fácil extracción de la rejilla de ventilación y limpieza del filtro
- Realización de acero inoxidable, interna y externa
- Acústica ambiental: 66 decibelios (dBA)
- Cable de alimentación (1,5 metros) con enchufe Schuko.
- Equipos fabricados de conformidad con los reglamentos (CE) en vigor.
- NB No se pueden utilizar contenedores de acero (metal).



EN "Heavy Duty" Microwaves

- Capacity 34 liters, with the possibility of using GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 ... dishes up to ø 350 mm
- Interior dimensions: 370x385xh230 mm
- Interior lighting
- Fixed base in glass ceramic (without swivel plate)
- Glass door in stainless steel, automatic closing and easy to open, ergonomic and very robust handle.
- Stackable equipment
- Cooling of the two magnetron via a "Vortex" turbine, front ventilation grid (under the door), easy removal of the air grid and filter cleaning
- Stainless steel, indoor and outdoor
- Ambient acoustics : 66 decibel (dBA)
- Power cable (1.5 m) with Schuko plug.
- Devices built in accordance with the current (EC) standards.
- NB It is not possible to use steel (metal) containers.

ES Micro-ondas "Heavy Duty"

- Capacidad de 34 litros, con la posibilidad de utilizar GN 2/3, 1/2, 1/3, 1/4 ... platos hasta ø 350 mm
- Dimensiones internas: 370x385xh230 mm
- Iluminación dentro del horno
- Fondo de vidriocerámico (sin placa giratoria)
- Puerta de cristal de acero inoxidable, cierre automático y fácil de abrir, mango ergonómico y muy robusto.
- Equipos superponibles
- Refrigeración de los dos magnetrón a través de un tipo de turbina "Vortex", rejilla de ventilación frontal (debajo de la puerta), fácil extracción de la rejilla de ventilación y limpieza del filtro
- Realización de acero inoxidable, interna y externa
- Acústica ambiental: 66 decibelios (dBA)
- Cable de alimentación (1,5 metros) con enchufe Schuko.
- Equipos fabricados de conformidad con los reglamentos (CE) en vigor.
- NB No se pueden utilizar contenedores de acero (metal).





GN 2/3
STAINLESS STEEL



CM1529/N

1 182,00 EUR

mm : 464x557xh368 kW : 3 230/1N 50Hz

- IT Microonde professionale GN 2/3, inox, Digitale, 1500 W. (26 Lt)**
- 2 magnetron professionali, per uso intensivo.
 - 50 programmi "memorizzabili" con dispositivo di autodiagnosi.
 - Pulsante pre-programmato per 20 secondi di utilizzo (alta potenza).
 - Potenza (renderizzata) 1500 W, 5 livelli di potenza.
 - Dimensioni interne: 370x370xh190 mm (26 litri).
 - Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (apparecchi sovrapponibili).



- EN Professional microwave GN 2/3, stainless steel, Digital, 1500 W. (26 Lt)**
- 2 professional magnetrons, for intensive use.
 - 50 "memorisable" programs with self-diagnostic device.
 - Pre-programmed button for 20 seconds use (high power).
 - Power (rendered) 1500 W, 5 power levels.
 - Internal dimensions: 370x370xh190 mm (26 litres).
 - Interior and exterior made of stainless steel (stackable units).

- ES Micro-ondas profesional GN 2/3, inox, digital, 1500 W. (26 Lt)**
- 2 magnetrones profesionales, para uso intensivo.
 - 50 programas "memorizables" con dispositivo de autodiagnóstico.
 - Botón preprogramado para 20 segundos de uso (alta potencia).
 - Potencia (renderizada) 1500 W, 5 niveles de potencia.
 - Dimensiones internas: 370x370xh190 mm (26 litros).
 - Interior y exterior en acero inoxidable (unidades apilables).



GN 2/3



CM1919/N

1 331,00 EUR

mm : 464x557xh368 kW : 3,2 230/1N 50Hz

- IT Microonde prof. GN 2/3, inox, Meccanico, 1850 W (26 Lt)**
- 2 magnetron professionali, per uso intensivo.
 - Pulsante pre-programmato per 20 secondi di utilizzo (alta potenza).
 - Potenza (uscita) 1850 W, 5 livelli di potenza.
 - Dimensioni interne: 370x370xh190 mm (26 litri).
 - Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (apparecchi sovrapponibili).



- EN Prof. microwave GN 2/3, stainless steel, Mechanical, 1850 W (26 Lt)**
- 2 professional magnetrons, for intensive use.
 - Pre-programmed button for 20 seconds use (high power).
 - Power (output) 1850 W, 5 power levels.
 - Internal dimensions: 370x370xh190 mm (26 litres).
 - Interior and exterior made of stainless steel (stackable units).

- ES Micro-ondas profesional GN 2/3, 1850 W inox. Mecánico (26 litros)**
- 2 magnetrones profesionales, para uso intensivo.
 - Botón preprogramado para 20 segundos de uso (alta potencia).
 - Potencia (salida) 1850 W, 5 niveles de potencia.
 - Dimensiones internas: 370x370xh190 mm (26 litros).
 - Interior y exterior en acero inoxidable (unidades apilables).



GN 2/3



CM1929/N

1 331,00 EUR

mm : 464x557xh368 kW : 3,2 230/1N 50Hz

- IT Microonde prof. GN 2/3, inox, Digitale, 1850 W. (26 Lt)**
- 2 calamite professionali, per uso intensivo.
 - 50 programmi "memorizzabili" con dispositivo di autodiagnosi.
 - Pulsante pre-programmato per 20 secondi di utilizzo (alta potenza).
 - Potenza (uscita) 1850 W, 5 livelli di potenza.
 - Dimensioni interne: 370x370xh190 mm (26 litri).
 - Realizzazione interna ed esterna in acciaio inox (apparecchi sovrapponibili).



- EN Prof. microwave GN 2/3, stainless steel, Digital, 1850 W. (26 Lt)**
- 2 professional magnetrons, for intensive use.
 - 50 "memorisable" programs with self-diagnostic device.
 - Pre-programmed button for 20 seconds use (high power).
 - Power (output) 1850 W, 5 power levels.
 - Internal dimensions: 370x370xh190 mm (26 litres).
 - Interior and exterior made of stainless steel (stackable units).

- ES Micro-ondas profesional GN2/3, en inox, digital, 1850 W (26 Lt)**
- 2 magnetrones profesionales, para uso intensivo.
 - 50 programas "memorizables" con dispositivo de autodiagnóstico.
 - Botón preprogramado para 20 segundos de uso (alta potencia).
 - Potencia (salida) 1850 W, 5 niveles de potencia.
 - Dimensiones internas: 370x370xh190 mm (26 litros).
 - Interior y exterior en acero inoxidable (unidades apilables).



NE1840

4 459,00 EUR

mm : 650x526xh471 kW : 3,2 230/1N 50Hz

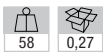
- Microonde professionale GN 1/1 1800 W, inox
- Cottura su 2 livelli, camera di 535x330xh250 mm.
- 4 magnetron professionali da 450 W, speciali per uso intensivo, potenza restituita 1800 W.
- Comando meccanico, timer programmabile (60 min).
- Capacità 44 litri, 4 livelli di potenza.
- Realizzazione interna/esterna in acciaio inossidabile, porta ribaltabile.



- Professional microwave GN 1/1 1800 W, stainless steel
- Cooking on 2 levels, chamber of 535x330xh250 mm.
- 4 professional 450 W magnetrons, special for intensive use, 1800 W power output.
- Mechanical control, programmable timer (60 min).
- Capacity 44 litres, 4 power levels.
- Interior and exterior made of stainless steel, swing door.

- Micro-ondas profesional GN 1/1 1800 W inox
- Cocción su 2 niveles, cámara de 535x330xh250 mm.
- 4 magnetrones profesionales de 450 W, especial para un utilizzo intensivo, fuerza restituida 1800 W.
- Mando mecanico, timer programable (60 min.).
- Capacidad 44 litros, 4 niveles de fuerza.
- Realización interior y exterior de inox, puerta basculante.

GN 1/1
STAINLESS STEEL



NE2140

4 722,00 EUR

mm : 650x526xh471 kW : 3,65 400/3N 50Hz

- Micro-onde professionale GN 1/1 2100 W, inox.
- Cottura su 2 livelli, camera di 535x330xh250 mm.
- 4 magnetron professionali da 525 W, speciali per uso intensivo, potenza restituita 2100 W.
- Comando meccanico, timer programmabile (60 min).
- Capacità 44 litri, 4 livelli di potenza.
- Realizzazione interna/esterna in acciaio inossidabile, porta ribaltabile.



- Professional microwave GN 1/1 2100 W, stainless steel
- Cooking on 2 levels, chamber of 535x330xh250 mm.
- 4 professional magnetrons of 525 W, special for intensive use, power output 2100 W.
- Mechanical control, programmable timer (60 min).
- Capacity 44 litres, 4 power levels.
- Interior and exterior made of stainless steel, swing door.

- Micro-ondas profesional GN 1/1 2100 W inox
- Cocción su 2 niveles, cámara de 535x330xh250 mm.
- 4 magnetrones profesionales de 525 W, especial para un utilizzo intensivo, fuerza restituida 2100 W.
- Mando mecanico, timer programable (60 min.).
- Capacidad 44 litros, 4 niveles de fuerza.
- Realización interior y exterior de inox, puerta basculante.

GN 1/1
STAINLESS STEEL





GN 1/1
STAINLESS STEEL



NE3240

5 681,00 EUR

mm : 650x526xh471 kW : 4,96 400/3N 50Hz

- Microonde professionale GN 1/1 3200 W, inox**
- Cottura su 2 livelli, camera di 535x330xh250 mm.
 - 4 magnetron professionali da 800 W, speciali per uso intensivo, potenza restituita 3200 W.
 - Comando meccanico, timer programmabile (60 min).
 - Capacità 44 litri, 4 livelli di potenza.
 - Realizzazione interna/esterna in acciaio inossidabile, porta ribaltabile.



- Professional microwave GN 1/1 3200 W, stainless steel**
- Cooking on 2 levels, chamber of 535x330xh250 mm.
 - 4 professional 800 W magnetrons, special for intensive use, 3200 W output power.
 - Mechanical control, programmable timer (60 min).
 - Capacity 44 litres, 4 power levels.
 - Interior and exterior made of stainless steel, swing door.

- Micro-ondas profesional GN 1/1 3200 W inox**
- Cocción su 2 niveles, cámara de 535x330xh250 mm.
 - 4 magnetrones profesionales de 800 W, especial para un utilizzo intensivo, fuerza restituida 3200 W.
 - Mando mecanico, timer programable (60 min.).
 - Capacidad 44 litros, 4 niveles de fuerza.
 - Realización interior y exterior de inox, puerta basculante.



COMBI
STAINLESS STEEL



NEC1475

4 390,00 EUR

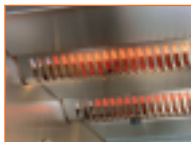
mm : 600x545xh383 kW : 3,3 230/1N 50Hz

- Microonde professionale 1350 W, "combi" inox**
- Camera di 406x336xh217 mm. Capacità 30 litri.
 - 2 magnetron professionali da 450 W, speciali per uso intensivo, potenza restituita 1350 W.
 - Tasto preprogrammato (99 programmi). timer programmabile (99 min). 5 livelli di potenza. Lettore scheda Micro SD.
 - Funzioni che possono essere utilizzate separatamente o insieme: microonde 1350 W, grill elettrico 1840 W, forno a convezione 1800 W (100-250°C).
 - Realizzazione interna/esterna in acciaio inossidabile.



- Professional microwave 1350 W, "combi" stainless steel**
- Chamber of 406x336xh217 mm. Capacity 30 litres.
 - 2 professional 450 W magnetrons, special for intensive use, power output 1350 W.
 - Pre-programmed button (99 programs). Programmable timer (99 min), 5 power levels. Micro SD card reader.
 - Functions that can be used separately or together: 1350 W microwave, 1840 W electric grill, 1800 W (100-250°C) convection oven.
 - Interior and exterior made of stainless steel.

- Micro-ondas profesional GN 1/1 1350 W "combi" inox**
- Cámara de 406x336xh217 mm. Capacidad 30 litros.
 - 2 magnetrones profesionales de 450 W, especial para un utilizzo intensivo, fuerza restituida 1350 W.
 - Tecla preprogramada (99 programas), timer programable (99 min.), 5 niveles de fuerza. Lector de carta Micro SD.
 - Funciones que pueden ser utilizadas separatamente o conjunto : micro-ondas 1350 W, parrilla electrica 1840 W, horno de convección 1800 W (100-250°C).
 - Realización interior y exterior de inox.



TurboQuartz®

ADVANTAGE

IT Piccole dimensioni ma grandi prestazioni ! Unico in ristorazione, il forno multifunzione unisce forno a convezione, il TurboQuartz® (risparmio del 30% sul tempo di cottura), la funzione grill, il forno per dolci ventilato e la funzione scongelamento.

EN Small in size, large in performance! Unique in catering, the multifunction oven combining rotating heat, TurboQuartz® (30% saving on cooking time), grill function, ventilated pastry oven and defrost function.

ES ¡ Pequeño por sus dimensiones, Grande por sus prestaciones! Único en restauración, el horno multifunción que alía el calor giratorio, el TurboQuartz ® (economía del 30 % sobre el Tiempo de cocción), la función grill, el horno a pastelería ventilado y la función descongelación.



FMX-4136

918,00 EUR

mm : 555x550xh355

kW : 2,4

230/1N 50-60Hz

Forno elettrico a convezione "Multifunction"

- Fornito con 3 griglie di cottura (410x310 mm) e una pirofila in acciaio inox (419x335 mm).
- 5 interruttori di posizione.
- Regolazione tramite termostato 0-300°C, timer 120' o continuo, integrato al quarzo infrarosso integrato (sistema brevettato), Incoloy a bassa resistenza.
- Illuminazione interna.
- Strutture laterali rimovibili in acciaio inox.
- Camere interne tutte in acciaio inox, (volume 38 Lit.).
- Porta in vetro a doppia parete.
- La suola, così come tutte le parti interne sono completamente smontabili!



Electric convection oven "Multifunction"

- Supplied with 3 cooking grids (410x310 mm) and a stainless steel pastry dish (419x335 mm).
- 5 position switches.
- Regulation by thermostat 0-300°C, 120' timer or continuous, integrated infrared quartz (patented system), Incoloy lower resistance.
- Interior lighting.
- Removable stainless steel side structures.
- Inner chambers all stainless steel, (volume 38 Lit.).
- Double-walled glass door.
- The bottom, as well as all the internal parts are completely removable!

Horno en electrico de conveccion "multifuncion"

- Se suministra con 3 parrillas de cocción (410x310 mm) y una fuente para pastelería de acero inoxidable (419x335 mm).
- 5 interruptores de posición.
- Regulación por termostato 0-300°C, temporizador 120' o continuo, cuarzo infrarrojo integrado (sistema patentado), Incoloy menor resistencia.
- Iluminación interior.
- Estructuras laterales desmontables de acero inoxidable.
- Cámaras interiores totalmente en acero inoxidable, (volumen 38 Lit.).
- Puerta de vidrio de doble pared.
- ¡ El lenguado, así como todas piezas interiores son totalmente desmontables!

PZ-4136

119,00 EUR



mm : 419x335xh10

- ① Piatto di pietra refrattaria per FMX-4136
- ② Refractory stone plate for oven FMX-4136
- ③ Placa de piedra refractaria para FMX-4136

GF-4136

16,00 EUR



mm : 410x310xh10

- ① Griglia cromata per forno FMX-4136
 - ② Chromed grid for oven FMX-4136
 - ③ Parrilla cromada por horno FMX-4136
- NB: COMPLEMENTARY**

PC-4136

31,00 EUR



mm : 419x335xh10

- ① Piatto alluminio per forno FMX-4136
 - ② Aluminium plate for oven FMX-4136
 - ③ Bandeja aluminio por horno FMX-4136
- NB: COMPLEMENTARY**



page 354



HUMIDIFICATION

Autorevers



ADVANTAGE

IT Messa in temperatura rapida. Cottura omogenea e rapida, anche a bassa temperatura grazie al diffusore di calore con turbine. Grazie all'umidificatore, cucinate senza essiccare gli alimenti. Ampia gamma di accessori, basi, camere di lievitazione...

EN Quick temperature setting. Homogeneous and fast cooking, even at low temperatures thanks to the diffusion of heat by turbines. Thanks to the humidifier, cook without drying out, "auto-reverse"... Wide range of accessories, supports, levitation chambers...

ES Rápido ajuste de temperatura. Cocción homogénea y rápida, incluso a bajas temperaturas gracias a la difusión del calor por turbinas. Gracias al humidificador, cocinar sin secar, "auto-revertir"... Amplia gama de accesorios, soportes, cámara de levadura,...

IT Forni elettrici a convezione "GASTRONORM"

- Scocca di cottura : interamente saldata, tenuta stagna totale, spigoli e angoli arrotondati. Guarnizione sulla contro-porta, facilmente amovibile. Fondo imbottito che raccoglie la condensa verso lo scarico. Supporto porta teglie facilmente amovibile (75 mm) antiribaltamento. Diffusori di calore facilmente smontabili. Foro di evacuazione della condensa. 2 motori con turbine (2800 g/min) "autoreverse" garantiscono una diffusione omogenea del calore. Porta: atermica a doppio vetro (4 mm), vetro intermedio su cerniere, di facile manutenzione. Impugnatura ergonomica ed atermica, chiusura automatica. Micro-interruttore per l'arresto del ventilatore in caso di apertura della porta. Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate inossidabili poste dietro i deflettori delle turbine.

- Quadro di comando composto di un selettore di umidificazione, termostato da 50°C a 270°C, timer da 1 a 120 min. Costruzione interna ed esterna in acciaio inox AISI 430.

EN Electric convection ovens "GASTRONORM"

- Cooking area: fully welded, fully hermetic, rounded edges and angles. Joint on the inner door, easily removable. Stamped bottom collects the condensate to the waste unit. Plate holder structure, easily removable (75 mm) anti toppling. Heat diffusers easily removable. Evacuation pipe for the condensate. 2 motors with "autoreverse" turbines (2800 t/min) guarantee a perfect heat diffusion. Door: athermal with double glazing (4 mm), intermediary window pane on hinges, easy cleaning. Ergonomic and athermal handles, automatic closing. Micro-switch stops the fan when the door opens. Electric heating: armoured stainless heating elements placed behind turbines deflectors.

- Control panel with one moistening choice device, thermostat from 50°C to 270°C, timer from 1 to 120 min. Inside and outside made of stainless steel AISI 430.

ES Hornos eléctricos de convección "GASTRONORM"

- Ensemble de cocción completamente soldado, impermeable, esquinas y ángulos redondeados sin asperezas. Junta en puerta interior (extraíble). Fondo aislado que colecta la condensación hacia la descarga. Estructura porta platos extraíble (75 mm.) anti caída. Difusor de calor fácilmente desmontable. Tubería de drenaje para la condensación. 2 motores con turbinas "auto-reversibles" (2800 t/min) garantizan una difusión homogénea del calor. Puerta: atérmica con doble cristal (4 mm), cristal intermediario sobre bisagras, fácil mantenimiento. Manijas ergonómicas y atérmicas, cierre automático. Micro-interruptor que para el ventilador al abrir la puerta. Calentamiento eléctrico: resistencias blindadas inoxidable, detrás los deflectores de las turbinas.

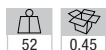
- Control panel con un dispositivo de humectación a elección, termostato de 50°C a 270°C, timer de 1 a 120 min. Construcción interior y exterior en inox. AISI 430.



Autorevers



4x GN 2/3
HUMIDIFICATION



CGE23-P

1 570,00 EUR

mm : 725x685xh565

kW : 3,3

230/1N 50-60Hz

IT Forno elettrico a convezione, 4x GN 2/3 + umidificatore manuale

- Consegnato con 1 griglia GN 2/3 (353x325 mm).
- 1 ventilatore "autoreverse"
- Umidificatore manuale.

EN Electric convection oven, 4x GN 2/3 + manual humidifier

- Sold with one gridle GN 2/3 (353x325 mm).
- 1 fan "autoreverse"
- Manual humidifier.

ES Horno de convección eléctrico, 4x GN 2/3 + umidificador manual

- Entrega con una parrilla GN 2/3 (353x325 mm).
- 1 ventiladore "autoreverse"
- Umidificador manual.





4x GN 1/1
HUMIDIFICATION

CGE11-P

2 176,00 EUR

mm : 865x685xh565 kW : 6,5 400-230/3N 50-60Hz

IT Forno elettrico a convezione, 4x GN 1/1 + umidificatore manuale

- Consegnato con 1 griglia GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 ventilatori "autoreverse"
- Umidificatore manuale.



EN Electric convection oven, 4x GN 1/1 + manual humidifier

- Delivered with one grille GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 fans "autoreverse"
- Manual humidifier.

ES Horno de convección eléctrico, 4x GN 1/1 + umidificador manual

- Entrega con una parrilla GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 ventiladores "autoreverse"
- Umidificador manual.

CGE11-P-230/1-

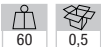
2 167,00 EUR

mm : 865x685xh565 kW : 3,6 230/1N 50-60Hz

IT Forno elettrico a convezione, 4x GN 1/1 + umidificatore manuale (230/1N)

EN Electric convection oven, 4x GN 1/1 + manual humidifier (230/1N)

ES Horno de convección eléctrico, 4x GN 1/1 + umidificador manual (230/1N)



6x GN 1/1
HUMIDIFICATION

CGE611-BP

2 763,00 EUR

mm : 865x685xh715 kW : 7,9 400-230/3N 50-60Hz

IT Forno elettrico a convezione, 6x GN 1/1 + umidificatore manuale

- Consegnato con 1 griglia GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 ventilatori "autoreverse"
- Umidificatore manuale.



EN Electric convection oven, 6x GN 1/1 + manual humidifier

- Delivered with one grille GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 fans "autoreverse"
- Manual humidifier.

ES Horno de convección eléctrico, 6x GN 1/1 + umidificador manual

- Entregado con una rejilla GN 1/1 (530x325 mm).
- 2 ventiladores "autoreverse"
- Humidificador manual.

PLUS

IT - Forni professionali ad alte prestazioni (7,9 kW). - Turbine "auto-reverse" sovradimensionate! (2800 RPM). - Telaio "rinforzato", ultra robusto, super isolato. - Porta a doppio vetro (apribile), con vetro "alta temperatura" da 4 mm. - Fondo imbutito che raccoglie la condensa verso lo scarico..... - Ampia gamma di accessori, supporti, camere di lievitazione,....

EN - Professional ovens, high performance (7.9 kW). - Oversized "auto-reverse" turbines! (2800 RPM). - Reinforced chassis, ultra robust, super insulated. - Double glazed door (openable), with 4 mm "high temperature" glass. - Deep drawn bottom that collects condensation towards the discharge.... - Wide range of accessories, supports, levitation chamber,...

ES - Hornos profesionales de alto rendimiento (7,9 kW). - Turbinas sobredimensionadas "auto-reverse"! (2800 RPM). - Chasis "reforzado", ultra robusto, súper aislado. - Puerta de doble acristalamiento (abatible), con cristal de "alta temperatura" de 4 mm. - Fondo embutido que recoge la condensación hacia la descarga..... - Amplia gama de accesorios, soportes, cámara de levantura,...





TLSC1-BP-S

672,00 EUR

mm : 540x585xh820

- ⓘ **Basamento forno, con tavoletta inferiore**
- Ⓝ **Undercarriage oven, with lower shelf**
- Ⓢ **Basamento hornos, con tablita inferior**

FOR: CGE23-P * CPE434-P

TLSC1-BG-S

738,00 EUR

mm : 690x585xh820

- ⓘ **Basamento forno, con tavoletta inferiore**
- Ⓝ **Undercarriage oven, with lower shelf**
- Ⓢ **Basamento hornos, con tablita inferior**



FOR: CGE11-P * CGE11-P 230/1 * CPE644-P * CPE644-P 230/1 * CGE611-BP * CPE664-BP



HOT

+30° +60°



AMHF/BGC-P

1 102,00 EUR

mm : 585x585xh934

kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Armadio di lievitazione per forni, 1 porta, 8 livelli**
- Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
- Vaschetta GN interna per umidificare l'armadio.
- Strutture per vassoi inclusi 8 livelli (74 mm), (433x333 o 353x325 GN 2/3)



- Ⓝ **Levitation cupboard for oven, 1 door, 8 levels**
- Tempered glass door (6 mm) with stainless steel handle.
- Heating by stainless steel armoured resistors.
- Internal GN tray to humidify the cabinet.
- Structures for plates included 8 levels (74 mm), (433x333 or 353x325 GN2/3)

- Ⓢ **Armario de levantura para hornos, 1 puerta, 8 niveles**
- Puerta de vidrio templado (6 mm) con tirador de acero inoxidable.
- Calentamiento mediante resistencias blindadas de acero inoxidable.
- Bandeja GN interna para humidificar el armario.
- Estructura para platos incluidos 8 niveles (74 mm), (433x333 o 353x325 GN 2/3).

FOR: GASTRO23/X-S * BRI043/X-P * BRI043S/X-P * CPE434-P * CGE23-P

FOR: GASTRO23/X-S * BRI043/X-P * BRI043S/X-P * CPE434-P * CGE23-P



HOT

+30° +60°



AMHF/346-P

1 753,00 EUR

mm : 875x706xh934

kW : 2

230/1N 50-60Hz

- ⓘ **Armadio di lievitazione per forni, 2 porte 8 livelli**
- Porta in vetro temperato (6 mm) con maniglia in acciaio inossidabile.
- Riscaldamento per resistenze corazzate in acciaio inossidabile.
- Vaschetta GN interna per umidificare l'armadio.
- Strutture per vassoi 8 livelli (74 mm) guide a doppia fila (600x400 EN o GN1/1).



- Ⓝ **Levitation cupboard for oven 2 doors 8 levels**
- Tempered glass door (6 mm) with stainless steel handle.
- Heating by stainless steel armoured resistors.
- Internal GN tray to humidify the cabinet.
- Structure with slides 8 levels (74 mm), double row slides (600x400 EN or GN1/1).

- Ⓢ **Armario de levantura para hornos, 2 puertas 8 niveles**
- Puerta de vidrio mojada (6 mm) con puñado acero inoxidable.
- Calefacción por resistencias blindadas acero inoxidable.
- Palangana GN interna para humedecer el armario
- Estructura para platos 8 niveles (74 mm) de doble hilera (600x400 EN o GN1/1).

FOR: CGE11-P * BRI064/X-S * CPE644-P * CGE611-BP * CPE664-BP



GASTRO23/X-S

901,00 EUR

mm : 480x605xh570 kW : 2,7 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Forno elettrico a convezione 4x GN 2/3

- Consegnato di serie con 1 vassoio inox ed 1 griglia GN 2/3.
- Camera con angoli arrotondati, in acciaio inox AISI 430, esterno in acciaio inox AISI 430, foro per evacuazione della condensa, spazio tra i ripiani 70 mm.
- T° da 50°C a 270°C, 2 motori con ventilatori (2600 G/min), illuminazione interna.
- Porta doppio vetro, guarnizione sulla contro porta "facilmente staccabile".
- Vetro interno rimovibile per una facile manutenzione.



Ⓢ Electric convection oven 4x GN 2/3

- Standard delivered with 1 plate in stainless steel and 1 grill GN 2/3.
- Chamber with rounded corners in stainless steel AISI 430, exterior stainless steel AISI 430, pipe for the evacuation of the condensate, space between plates 70 mm.
- T° from 50°C to 270°C, 2 motors with fans (2600 T/min), interior lighting.
- Double glazing door, seal on the front face "easily removable".
- Removable inner glass for easy maintenance.

Ⓢ Horno de convección eléctrico de 4x GN 2/3

- Entregado de serie con 1 bandeja y 1 rejilla GN 2/3
- Cámara de cocción con ángulos redondeados en inox. AISI 430, exterior inox AISI 430, tubería de drenaje para la condensación, espacio entre rejillas: 70 mm.
- T° de 50°C a 270°C, 2 motores con ventilador (2600 T/min), iluminación interna.
- Puerta doble vidrio, sellada en la puerta interior "extraíble fácilmente".
- Vidrio interior removible para un fácil mantenimiento.

4x GN 2/3



STG64-BG-S **286,00 EUR**

mm : 475x90xh620

Ⓣ Struttura per vassoi, 8 livelli, per basamento

Ⓢ Structure for plates, 8 levels, for undercarriage

Ⓢ Estructura para bandejas, 8 niveles, para basamento

FOR : * TLSC1-BG-S

STG64-BP-S **286,00 EUR**

mm : 475x90xh620

Ⓣ Struttura per vassoi, 8 livelli, per basamento

Ⓢ Structure for plates, 8 levels, for undercarriage

Ⓢ Estructura para bandejas, 8 niveles, para basamento

FOR : * TLSC1-BP-S

2/3P-65 **24,00 EUR**

mm : 353x325xh65

Ⓣ Bac inox fond perfore h65 mm

Ⓢ GASTRONOM STAINLESS STEEL PERFORATED H65MM

Ⓢ Bac inox fond perfore h65 mm

1/1P-65 **31,00 EUR**

mm : 530x325xh65

Ⓣ Vaschetta gastronorm perforata 1/1 h65 mm

Ⓢ Gastronom perforated tray 1/1 h65mm

Ⓢ Cuba gastronorm perforada 1/1 alt.65 mm

GG3F-P **20,00 EUR**

mm : 353x325xh

Ⓣ Griglia cromata GN 2/3

Ⓢ Chromed grid GN 2/3

Ⓢ Rejilla chromada GN 2/3

FOR: Turbo Line & Gastro Line & Combi Smart

GG1F-P **25,00 EUR**

mm : 530x325xh

Ⓣ Griglia cromata GN 1/1

Ⓢ Chromed grid GN 1/1

Ⓢ Rejilla chromada GN 1/1

FOR: Turbo Line & Gastro Line

PG3F-P **30,00 EUR**

mm : 353x325xh

Ⓣ Vassoio in acciaio inossidabile per GASTRO23/X-P

Ⓢ Stainless steel plate for GASTRO23/X-P

Ⓢ Platino en inox. para GASTRO23/X-P

FOR: Gastro Line



EN 600x400
OR GN 1/1

AUTOMATIC
HUMIDIFIER

2 SPEEDS

Autorevers



ADVANTAGE

Ⓣ E' risaputo che chi può di più può di meno... Perché accontentarsi dell 'essenziale, del mediocre se ci possiamo offrire molto di più!!... ConvoBis, una nuova generazione di forni (Polivalenti In 600x400 & GN 1/1), cottura omogenea e veloce, cotture delicate, riuscirete anche quelle più fine. Turbine "autoreverse", 2 velocità di ventilazione 1500/2800 giri/minuto. Umidificatore automatico con nebulizzazione", regolazione graduale del tasso di umidità della camera.

Ampia gamma di accessori, supporti, camera di lievitazione...

Ⓝ Everybody knows that "He who can do more, can do less"... Why should we content ourselves with the main thing, the mediocrity if we can have much more!!... ConvoBis, a new generation of ovens, (Polyvalents EN 600x400 & GN 1/1), homogeneous and fast cooking, delicate cooking, succeed also the finest ones.

"Autoreverse" turbines, 2 ventilation speeds 1500/2800 turns/minutes. Automatic humidifier "nebulization", gradual regulation of the humidification level of the chamber.

Big range of accessories, supports, levitation chamber...

Ⓞ ¡ es bien conocido qué qui puede lo más, puede tambien los menos ... Por qué contentarse de lo esencial, la mediocre si se puede ¡!... ConvoBis una nueva generación de hornos (Polivalentes 600x400 y GN 1/1), cocción homogénea y rápido, cocciones delicadas, llograr tambien el más fino. Turbinas "autorrevés", 2 velocidades de ventilación 1500/2800 torres / por minutos Humectador automático ' nébulisation ", regulación gradual del tanto de humidification de la camara Gama vasta de accesorios, soportes, cuarto de crecimiento, etc

Ⓣ Forni a convezione EN 600x400 & GN 1/1

- Camera in acciaio inossidabile (AISI 304), saldata. (Predisposizione per filtro grassi), angoli e spigoli arrotondati, fondo imbottito con scarico (possibilità di chiusura).
- Struttura porta piatti (75mm), amovibile.
- Camino evacuazione condensa regolabile (motorizzato) .
- Illuminazione nella camera. (accensione automatica)
- Vasca condensa incorporata (sulla porta), collegato direttamente allo scarico.
- Porta doppiogetto, (Opzione: porta con cerniera a a destra) vetro interno su cerniere, maniglia ergonomica ed atermica, chiusura automatica, guarnizione impermeabile (amovibile).
- Micro-interruttore per l'arresto del ventilatore al momento dell'apertura. - Riscaldamento elettrico: resistenze corazzate in acciaio inossidabile, collocate dietro i deflettori.
- Regolazione dai 50 ai 270°C, timer da 1 a 120 min. (o) continuo, termometro elettronico.
- Termostato di sicurezza.
- Realizzazione in acciaio inossidabile.
- Piedi in acciaio inossidabile, regolabili.

Ⓝ Convection ovens EN 600x400 & GN 1/1

- Welded room in stainless steel (AISI 304). (Predisposition for fat filter), rounded edges and angles, pressed bottom with draining (possibility of closing).
- Removable carrying-plate structure (75mm).
- Chimney for evacuation of the condensate, ((motorised) adjustable.
- Interior lighting. (automatic ignition)
- Built-in condensate bowl (on the door), connected directly to the discharge.
- Double glazing door (option: door with hinges on the right), interior window on hinges, ergonomic and athermal handle, automatic closing, (removable) gasket joint.
- Micro-switch to stop the fan when the door opens.
- Electric heating: stainless steel armored elements, put behind deflectors.
- Regulation from 50 to 270°C, timer from 1 to 120 min. (or) continuous, electronic thermometer.
- Safety thermostat.
- Manufactured in stainless steel.
- Adjustable stainless steel feet.

Ⓞ Horno de conveccion EN 600x400 & GN 1/1

- Camara de acero inoxidable AISI 304 soldada. (Predisposición para filtro de la grasa), esquinas y ángulos redondeados, fondo estampado con descarga (posibilidad de cierre).
- Estructura lleva platos (75mm), amovible.
- Camino por la evacuación de la condensa regulable ((motorizado) .
- Iluminación camara. (encendido automático)
- Recipiente de condensado incorporado (en la puerta), conectado directamente a la descarga.
- Puerta de cristal doble, (Opcion: puerta con bisagra a la a la derecha) cristal interna sobre bisagras, puñado ergonómico y atémico, cierre automático, junta de impermeabilidad (amovible).
- Microinterruptor para la parada del ventilador en el momento de la apertura.
- Calefacción eléctrica: resistencias blindadas de acero inoxidable, colocadas detrás de los deflectores.
- Regulación de 50 a 270°C, interruptor eléctrico automático de 1 a 120 min. (O) continuo, termómetro electrónico.
- Termostato de seguridad.
- Realización de acero inoxidable.
- Pies en acero inoxidable, regulables.

03



Cooking possibilities

	Convection 270°C.
 	Convection 270°C with automatic moisture.



Autorevers



EN 600X400 OR GN 1/1
AUTOMATIC HUMIDIFIER
2 SPEEDS



PFE-52/S

4 214,00 EUR

mm : 920x750xh700 kW : 7 400-230/3N 50Hz

Forno elettrico a convezione, 5x EN(GN), umidificatore automatico

- Dimensioni interne 660x420xh450
- 1 Turbina "autoreverse" (1500/2800 giri/minuto).
- Dotazione di serie: 1 griglia EN 600x400



Electric convection oven, 5x EN (GN), automatic humidifier

- Internal dimensions 660x420xh450
- 1 "autoreverse" turbine (1500/2800 turns/minutes).
- Standard equipment: 1 grid EN 600x400

Horno eléctrico de conveccion 5xEN(GN) umidificador automatico

- Dimensiones internas 660x420xh450
- 1 Turbina "autorevers" (1500/2800 torres / por minutos).
- Equipamiento de serie: 1 rejilla EN 600x400

PFG-52/S

5 020,00 EUR

mm : 920x810xh760 kW : 0,3 / kcal/h : 8600 230/1N 50Hz

Forno a gas a convezione 5xEN(GN) umidificatore automatico

- Dimensioni interne 660x420xh450
- 1 Turbina "autoreverse" (1500/2800 giri/minuto).
- Dotazione di serie: 1 griglia EN 600x400



Gas convection oven 5xEN(GN), automatic humidifier

- Internal dimensions 660x420xh450
- 1 "autoreverse" turbine (1500/2800 turns/minutes).
- Standard equipment: 1 grid EN 600x400

Horno de convección de gas 5x EN(GN) umidificador automatico

- Dimensiones internas 660x420xh450
- 1 Turbina "autorevers" (1500/2800 torres / por minutos).
- Equipamiento de serie: 1 rejilla EN 600x400

PFE-102/S

5 655,00 EUR

mm : 920x750xh1080 kW : 14 400-230/3N 50Hz

Forno elettrico per pasticceria e panetteria 10x EN(GN)

- Dimensioni interne 660x420xh820
- 3 Turbine "autoreverse" (1500/2800 giri/minuto).
- Dotazione di serie: 1 griglia EN 600x400



Electric convection oven 10x EN (GN) with automatic humidifier

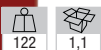
- Internal dimensions 660x420xh820
- 3 "autoreverse" turbines. (1500/2800 turns/minutes).
- Standard equipment: 1 grid EN 600x400

Horno de conveccion eléctrico 10x EN(GN) umidificador automatico

- Dimensiones internas 660x420xh820
- 3 Turbina "autorevers" (1500/2800 torres / por minutos).
- En dotación: 1 reja EN 600x400.



Autorevers



EN 600X400 OR GN 1/1
AUTOMATIC HUMIDIFIER
2 SPEEDS



PFG-102/S

6 796,00 EUR

mm : 920x810xh1140 kW : 0,6 / kcal/h : 17200 230/1N 50Hz

Forno a gas a convezione, 10x EN(GN), umidificatore automatico

- Dimensioni interne 660x420xh825
- 3 Turbine "autoreverse" (1500/2800 giri/minuto).
- Dotazione di serie: 1 griglia EN 600x400



Gas convection oven, 10x EN(GN), automatic humidifier

- Internal dimensions 660x420xh825
- 3 "autoreverse" turbines (1500/2800 turns/minutes).
- Standard equipment: 1 grid EN 600x400

Horno de conveccion de gas 10x EN(GN) umidificador automatico

- Dimensiones internas 660x420xh825
- 3 Turbina "autorevers" (1500/2800 torres / por minutos).
- Equipamiento de serie: 1 rejilla EN 600x400



PMF-52/S

738,00 EUR

mm : 920x630xh850

- Ⓜ Base per forno 5x EN(GN) con tavoletta inferiore
- Realizzato in acciaio inox (AISI 304). Piedi inox, regolabili
- Ⓝ Undercarriage for ovens 5x EN(GN) with lower shelf
- Manufactured in stainless steel (AISI 304). Stainless steel feet, adjustable.
- Ⓢ Pedestal para horno 5xEN(GN), con tablita inferior
- Realizado de acero inox (AISI 304). Patas de inox, regulables

PMF-102/S

724,00 EUR

mm : 920x630xh700

- Ⓜ Base per forno 10x EN(GN) con tavoletta inferiore
- Realizzato in acciaio inox (AISI 304). Piedi inox, regolabili
- Ⓝ Undercarriage for ovens 10x EN(GN) with lower shelf
- Manufactured in stainless steel (AISI 304). Stainless steel feet, adjustable.
- Ⓢ Pedestal para horno 10x EN(GN) con tablita inferior
- Realizado de acero inox (AISI 304). Patas de inox, regulables



GMGP-52/S

309,00 EUR

mm : 610x600xh23

- Ⓜ Struttura per vassoi 8 livelli, basamento 5x EN(GN)
- Ⓝ Structure for plates 8 levels, base 5xEN (GN)
- Ⓢ Estructura para bandejas 8 niveles, basamento para hornos 5x EN(GN)

GMGP-102/S

289,00 EUR

mm : 610x490xh25

- Ⓜ Struttura per vassoi 5 livelli, basamento 10x EN(GN)
- Ⓝ Structure for plates 5 levels, base 10xEN(GN)
- Ⓢ Estructura para bandejas 5 niveles, basamento horno 10xEN(GN)



OPS-52-S

378,00 EUR

- Ⓜ Option: Porta per forno 5 livelli cerniera DESTRA
 - Ⓝ Option: Door oven 5 lev.hinges RIGHT
 - Ⓢ Opcion: Puerta por horno 5 niveles bisagras DERECHA
- FOR : PFE-52/S* PFG-52/S*



GL6F-P

33,00 EUR

mm : 600x400xh

- Ⓜ Griglia cromata 600x400
- Ⓝ Chromed grid 600x400
- Ⓢ Rejilla cromada 600x400



OPS-102-S

461,00 EUR

- Ⓜ Option: Porta per forno 10 livelli cernier DESTRA
 - Ⓝ Option: door oven 10 lev.hinges RIGHT
 - Ⓢ Opcion: Puerta por horno 10 niveles bisagras DERECHA
- FOR : PFE-102/S* PFG-102/S*

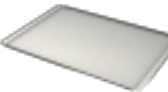


GG1F-P

25,00 EUR

mm : 530x325xh

- Ⓜ Griglia cromata GN 1/1
 - Ⓝ Chromed grid GN 1/1
 - Ⓢ Rejilla cromada GN 1/1
- FOR:Turbo Line & Gastro Line



PL6F-P

45,00 EUR

- Ⓜ Piatto acciaio inossidabile 600x400
- Ⓝ Stainless steel plate 600x400
- Ⓢ Plato en acero inoxidable 600x400



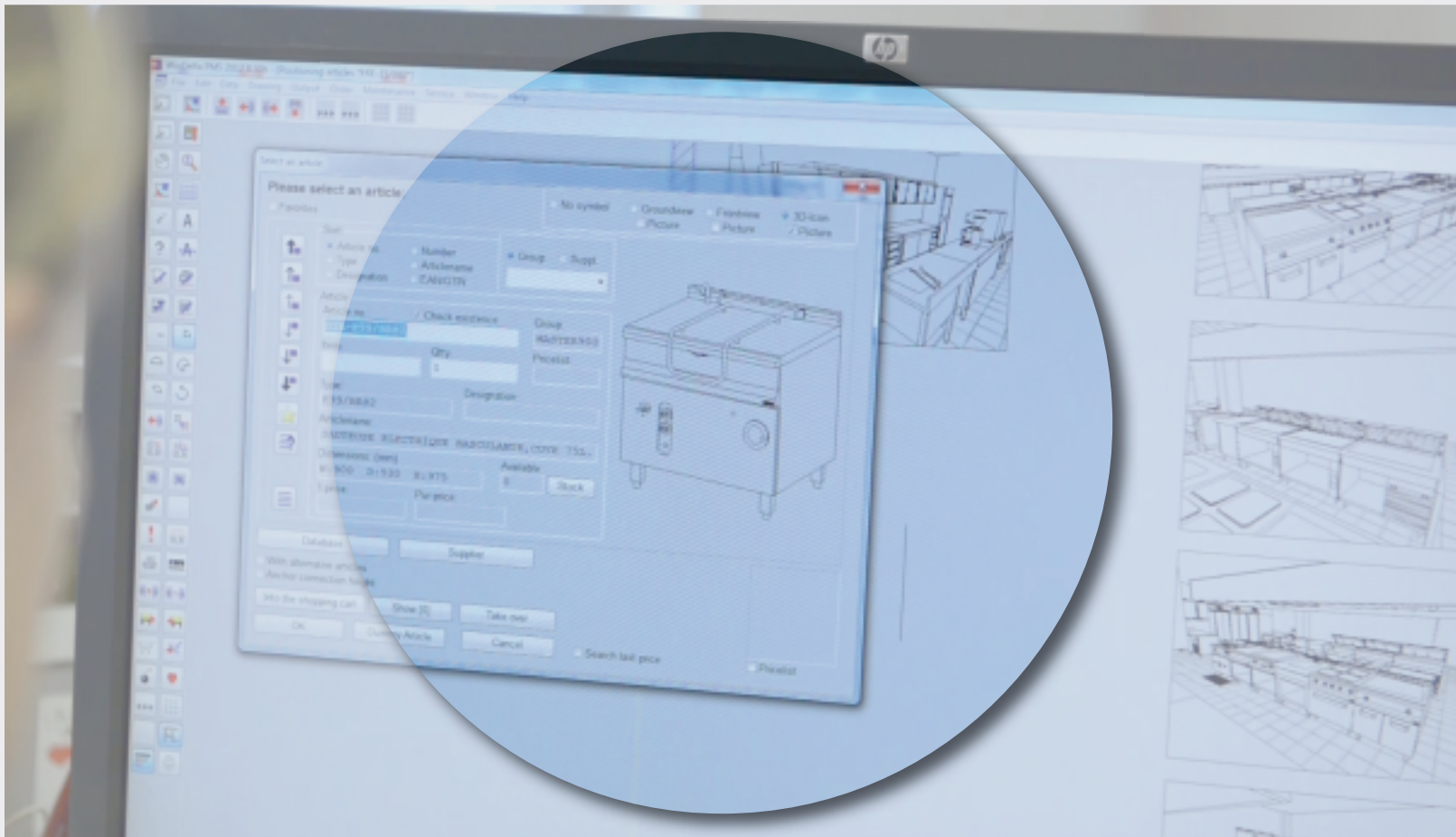
FDE

336,00 EUR

mm : 200x300xh100

- Ⓜ Doccetta lavaggio per forni
 - Ⓝ Shower head for ovens
 - Ⓢ Ducha lavado para hornos
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)

Listening Creativity



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985



**HUMIDIFICATION
CONTROL**

CROSSWISE

**GN 1/1
OR
GN 2/1**

page 358



03



ADVANTAGE

IT La convezione consente una cottura uniforme e più veloce dei forni tradizionali. Niente più attese, i forni a convezione permettono la cottura contemporanea di diversi piatti senza mescolare i gusti. Con l'umidificatore, si evita di seccare la carne, in modo da mantenere tutto il loro sapore e morbidezza. - Umidificatore automatico (30% di saturazione), con 6 livelli di regolazione dell'umidificazione. - Sonda al cuore (Su richiesta).

EN Convection allows a homogeneous and quicker cooking than traditional ovens. No more waiting, convection oven allow the cooking of different plates at the same time without mixing the flavours. Thanks to the humidifier, your meat will not dry out, they will conserve all their flavours and softness. - Automatic humidifier (30% saturation), with 6 humidification levels of regulation. - Core probe (On request).

ES La convección permite una cocción homogénea y mas rápida que los hornos tradicionales. Terminada la espera, los hornos a convección permiten la cocción simultanea de varios platos sin mezclar los gustos. Gracias al humidificador, evite el desecamiento de sus carnes, ellas conservaran así todos sus sabores sin endurecer. - Humidificador automático (30% de saturación), con 6 niveles de humidificación de la regulación. - Sonda de aguja (A su demanda).

IT Forno a convezione, con umidificatore

- Costruzione interna in acciaio inossidabile AISI 304 ed esterna in acciaio inossidabile AISI 430, isolamento termico in fibra di ceramica.
- Camera di cottura: saldata interamente, angoli e spigoli arrotondati. Guarnizione impermeabile fissata sulla facciata anteriore della camera di cottura. Fondo imbottito che raccoglie la condensazione verso lo scarico. Struttura porta piatto facilmente amovibile. Diffusori di calore facilmente smontabili. Sfiato regolabile dimensionato. Illuminazione laterale.
- Porta: impugnatura ergonomica ed atermica, chiusura automatica. Micro-interruttore per l'arresto del ventilatore al momento dell'apertura.
- Umidificatore: umidificazione automatica.
- Riscaldamento gas: bruciatori a fiamma stabilizzata.
- Riscaldamento elettrico: resistenze blindate inossidabili collocate dietro i deflettori del ventilatore.
- Quadro comandi: accessibilità frontale, facilità e rapidità per il SAV, impermeabilità all'acqua "IPX5". Composto di un selettore del grado di umidità, termostato da 30 a 300°C, timer da 1 a 120 min.
- Accessori inclusi: struttura (o) 1 caricatore a passo di 60 mm "antibasculante." Consegnato senza griglie.

EN Convection oven, with humidifier

- Manufacture: interior in stainless steel AISI 304 and exterior in stainless steel AISI 430, thermal insulation in ceramic fibre.
- Cooking room : entirely welded, rounded angles and corners. Seal placed on the front of the cooking room. Stamped bottom which collect condensation to the draining system. Plate carrying structure, easily removable. Heat circulators easy to dismantle. Adjustable and large vent valve. Lateral lighting.
- Door : ergonomic and athermal handle, automatic closing. Micro switch to stop the fan while opening the door.
- Humidifier : automatic moisturizing.
- Gas heating : burners with stabilized flame.
- Electric heating : armoured resistances in stainless steel, placed behind the fan quarter lights.
- Control panel : frontal access, easy and quick maintenance for the after-sales service. Perfectly watertight "IPX5". With a selector of moisturizing degree, thermostat from 30 to 300°C, timer from 1 to 120 min.
- Accessories included: structure (or) 1 removable charger with 60 mm pitch "anti-tilt". Delivered without grids.

ES Horno conveccion, con umidificador

- Construcción interior en acero inox AISI 430, y exterior en acero inox AISI 430, aislamiento térmico en fibra cerámica.
- Estructura de cocción: enteramente soldado, esquinas y ángulos redondeados. Junta de estanquidad en la parte delantera de la estructura de cocción. Fondo embutido que colecta la condensación hacia la descarga. Estructura a puerta platina fácilmente amovible. Difusores de calor fácilmente desmontables. Oura regulable ampliamente dimensionada. Iluminado interno.
- Puerta: picaporte ergonómico y térmico, cierre automático. Micro-interruptor para la parada del ventilador mediante la apertura.
- Humidificador: humidificador automático.
- Calefacción de gas: quemadores con llama estabilizada.
- Cartel de mando: accesibilidad frontal, facilidad y rapidez para la SAV, estanquidad al agua "IPX5". Compuesto de un selector del graduador de humedad, termostato de 30 a 300°C, tiempo de 1 a 120 min.
- Accesorios incluidos: estructura (o) 1 cargador extraíble de 60 mm de paso "antibasculante". Entrega sin rejillas.

Mode de cuisson • Kookmogelijkheden • Kochart



Air pulsé 300°C.
Warme lucht 300°C.
Umluft 300°C.



Air pulsé 300°C avec humidificateur.
Warme lucht 300°C met bevochtiger.
Umluft/Dampf 300°C mit Befeuchter.



GN 1/1
OR
GN 2/1

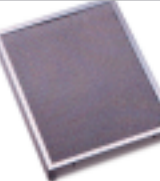
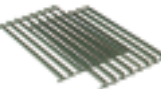
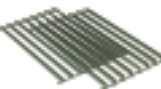
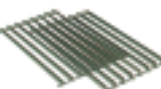


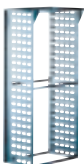
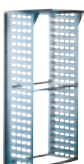
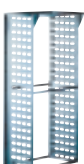
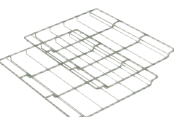
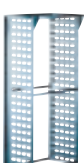
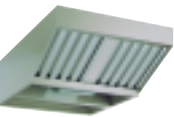
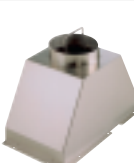
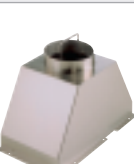
	CFE61/R	CFE101/R	CFE102	CFE201	CFE202
Capacity GN	6x 1/1	10x 1/1	10x 2/1	20x 1/1	40x 1/1 - 20x 2/1
Exterior dimensions	860x746x633	890x900x970/1020*	890x1215x970/1020*	890x900x1700	890x1215x1700
Core probe	On request	On request	On request	On request	On request
Velocity	1	1	1	1	1
Vent Valve	Yes (adjustable)	Yes (adjustable)	Yes (adjustable)	Yes (adjustable)	Yes (adjustable)
Electrical Connection	400/3N 50Hz**	400/3N 50Hz**	400/3N 50Hz**	400/3N 50Hz**	400/3N 50Hz**
Power kW	7,7	17,3	24,5	34,5	48,9
Weight (kg)	80	121	147	215	271
Packaging (m³)	0,77	1,17	1,5	2,1	2,62
	4 791,00 EUR	6 480,00 EUR	7 421,00 EUR	14 220,00 EUR	16 218,00 EUR

	CFG61/R	CFG101/R	CFG102	CFG201	CFG202
Capacity GN	6x 1/1	10x 1/1	10x 2/1	20x 1/1	40x 1/1 - 20x 2/1
Exterior dimensions	860x746xh701	890x900xh970/1020*	890x1215xh970/1020*	890x900xh1700	890x1215xh1700
Core Probe	On request	On request	On request	On request	On request
Velocity	1	1	1	1	1
Vent Valve	Yes (fixed)	Yes (fixed)	Yes (fixed)	Yes (fixed)	Yes (fixed)
Gaz - Electrical Connection	3/4 - 230/1N 50Hz	3/4 - 230/1N 50Hz	3/4 - 230/1N 50Hz	3/4 - 230/1N 50Hz	3/4 - 230/1N 50Hz
Power kcal-h / kW	7310 / 0,35	15910 / 0,35	21500 / 0,35	30100 / 0,5	43000 / 0,5
Weight (kg)	92	136	154	246	312
Packaging (m³)	0,77	1,17	1,50	2,1	2,62
	5 782,00 EUR	7 186,00 EUR	8 293,00 EUR	14 976,00 EUR	17 393,00 EUR

**230/3 50Hz (+5%) • 1000 Kcal/h = 1,16 kW • * Height with feet (On request)



	SF61 1 048,00 EUR mm : 860x625xh890 ① Basamento inox, forni 6x GN 1/1 ② Undercarriage stainless steel, ovens 6x GN 1/1 ③ Pedestal in inox., hornos 6x GN 1/1		FG61 181,00 EUR mm : 460x55xh331 ① Filtro grassi, forno 6x GN 1/1 ② Fat filter, oven 6x GN 1/1 ③ Filtro de grasas, horno 6x GN 1/1
	SF101 1 156,00 EUR mm : 880x770xh820 ① Basamento inox, forni 10x GN 1/1 ② Undercarriage stainless steel, oven 10x GN 1/1 ③ Pedestal in inox., hornos 10x GN 1/1		FG101-2 258,00 EUR mm : 460x70xh582 ① Filtro grassi, forno 10x GN 1/1 - 10x GN 2/1 ② Fat filter, oven 10x GN 1/1 - 10x GN 2/1 ③ Filtro de grasas, horno 10x GN 1/1 - 10x GN 2/1
	SF102 1 348,00 EUR mm : 880x1085xh820 ① Basamento inox, forni 10x GN 2/1 ② Undercarriage stainless steel, ovens 10x GN 2/1 ③ Pedestal in inox., hornos 10x GN 2/1		FG2201-2 480,00 EUR mm : 460x70xh582 ① 2 filtri grassi, forno 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1 ② 2 fat filters, oven 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1 ③ 2 filtros de grasas, horno 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1
	GC61 420,00 EUR ① Struttura per vassoi, basamento SF61 ② Plate structure, undercarriage SF61 ③ Estructura para platinas, pedestal SF61		CS61-101 722,00 EUR ① Kit sonda a cuore, forni 6x GN 1/1 - 10x GN 1/1 ② Kit core probe, ovens 6x GN 1/1 - 10x GN 1/1 ③ Kit sensor de cocción, horno 6x GN 1/1 - 10x GN 1/1
	GC101 424,00 EUR ① Struttura per vassoi, basamento SF101 ② Plate structure, undercarriage SF101 ③ Estructura para platinas, pedestal SF101		CS102 840,00 EUR ① Kit sonda a cuore, forni 10x GN 2/1 ② Kit core probe, ovens 10x GN 2/1 ③ Kit sensor de cocción, horno 10x GN 2/1
	GC102 520,00 EUR ① Struttura per vassoi, basamento SF102 ② Plate structure, undercarriage SF102 ③ Estructura para platinas, pedestal SF102		CS201-202 964,00 EUR ① Kit sonda a cuore, forni 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1 ② Kit core probe, ovens 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1 ③ Kit sensor de cocción, horno 20x GN 1/1 - 20x GN 2/1
	AB101 3 776,00 EUR mm : 890x807xh850 ① Armadio neutro e cassetti, forno 10x GN 1/1 ② Neutral cupboard and drawer, oven 10x GN 1/1 ③ Armario neutro y cajón, horno 10x GN 1/1		G8101E 350,00 EUR mm : 40x395xh655 ① Struttura (Dx-Sx), forno 10x GN 1/1 (80 mm) ② Structure (L-R), oven 10x GN 1/1 (80 mm) ③ Estructura (D-I), horno 10x GN 1/1 (80 mm)
	AB102 4 314,00 EUR mm : 880x1164xh820 ① Armadio neutro e cassetti, forno 10x GN 2/1 ② Neutral cupboard and drawer, oven 10x GN 2/1 ③ Armario neutro y cajón, horno 10x GN 2/1		G8101G 347,00 EUR mm : 40x395xh655 ① Struttura (Dx-Sx), forno 10x GN 1/1 (80 mm) ② Structure (L-R), oven 10x GN 1/1 (80 mm) ③ Estructura (D-I), horno 10x GN 1/1 (80 mm)
	AC101 7 667,00 EUR mm : 890x807xh850 - kW : 2,6 - 230/1N 50Hz ① Armadio riscaldato e cassetti, forno 10x GN 1/1 ② Heating cupboard and drawer, oven 10x GN 1/1 ③ Armario calentante y cajón, horno 10x GN 1/1		G8102 487,00 EUR mm : 40x652xh655 ① Struttura (Dx-Sx), forno 10x GN 2/1 (80 mm) ② Structure (L-R), oven 10x GN 2/1 (80 mm) ③ Estructura (D-I), horno 10x GN 2/1 (80 mm)
	AC102 8 060,00 EUR mm : 880x1164xh820 - kW : 3 - 230/1N 50Hz ① Armadio riscaldato e cassetti, forno 10x GN 2/1 ② Heating cupboard and drawer, oven 10x GN 2/1 ③ Armario calentante y cajón, horno 10x GN 2/1		PF101-2 166,00 EUR 150/230 ① 4 regolabili piedi, forno 6 & 10x GN1/1-GN 2/1 ② 4 adjustable legs, oven 6 & 10x GN1/1-GN 2/1 ③ 4 ajustable patas, para horno 6 & 10x GN1/1-GN 2/1

	SG6201 1 815,00 EUR mm : 568x424xh1328 Ⓣ Caricatore mobile, forno 20x GN 1/1 (60 mm) Ⓢ Removable loader, oven 20x GN 1/1 (60 mm) Ⓢ Cargador amovible, horno 20x GN 1/1 (60 mm) NB: COMPLEMENTARY	 PG1/1-I 120,00 EUR mm : 530x325xh40 Ⓣ Kit 2 griglie GN 1/1 in acciaio inox Ⓢ Kit 2 grids GN 1/1 in stainless steel Ⓢ Kit 2 rejillas GN 1/1 de acero inox
	SG6202 2 340,00 EUR mm : 568x681xh1328 Ⓣ Caricatore mobile, forno 20x GN 2/1 (60 mm) Ⓢ Removable loader, oven 20x GN 2/1 (60 mm) Ⓢ Cargador amovible, horno 20x GN 2/1 (60 mm) NB: COMPLEMENTARY	 PG2/1-I 175,00 EUR mm : 530x650xh40 Ⓣ Kit 2 griglie GN 2/1 in acciaio inox Ⓢ Kit 2 grids GN 2/1 in stainless steel Ⓢ Kit 2 rejillas GN 2/1 de acero inox
	SG8201 1 746,00 EUR mm : 568x424xh1328 Ⓣ Caricatore mobile, forno 20x GN 1/1 (80 mm) Ⓢ Removable loader, oven 20x GN 1/1 (80 mm) Ⓢ Cargador amovible, horno 20x GN 1/1 (80 mm)	 GSP 177,00 EUR mm : 530x650xh10 Ⓣ Supporto vassoi 600x400, 10x GN 1/1 - 20x GN 2/1 Ⓢ Plate support 600x400, 10x GN 1/1 - 20x GN 2/1 Ⓢ Soporte platina 600x400, 10x GN 1/1 - 20x GN 2/1
	SG8202 2 242,00 EUR mm : 568x681xh1328 Ⓣ Caricatore mobile, forno 20x GN 2/1 (80 mm) Ⓢ Removable loader, oven 20x GN 2/1 (80 mm) Ⓢ Cargador amovible, horno 20x GN 2/1 (80 mm)	 HMC101 3 525,00 EUR mm : 890x1280xh400 - kW : 0,55 - 230/1N 50Hz Ⓣ Cappa motorizzata, forno 10x GN 1/1 Ⓢ Motorized cooker hood, oven 10x GN 1/1 Ⓢ Campana "motorizada", horno 10x GN 1/1
	CC201 2 872,00 EUR mm : 650x667xh1689 Ⓣ Carrello per caricatore mobile, 20x GN 1/1 Ⓢ Trolley for removable loader, 20x GN 1/1 Ⓢ Carro para cargador amovible, 20x GN 1/1 NB: COMPLEMENTARY	 HMC102 3 602,00 EUR mm : 890x1600xh400 - kW : 0,55 - 230/1N 50Hz Ⓣ Cappa motorizzata, forno 20x GN 1/1 Ⓢ Motorized cooker hood, oven 20x GN 1/1 Ⓢ Campana "motorizada", horno 20x GN 1/1
	CC202 3 127,00 EUR mm : 650x976xh1689 Ⓣ Carrello per caricatore mobile, 20x GN 2/1 Ⓢ Trolley for frontal loader 20x GN 2/1 Ⓢ Carro para cargador amovible, 20x GN 2/1 NB: COMPLEMENTARY	 DO-E 257,00 EUR Ⓣ Doccetta per forno, fissazione laterale (tutti i modelli) Ⓢ Nozzle for oven, lateral binding (all models) Ⓢ Ducha pequeña para horno, fijación lateral (todos los modelos)
	CCG101-2 701,00 EUR 300 Ⓣ Sensore "gas bruciati", 10x GN 1/1 - GN 2/1 Ⓢ Catching devise "burned gasses", 10x GN 1/1 - GN 2/1 Ⓢ Captador "gas quemados", 10x GN 1/1 - GN 2/1	 DO-R 640,00 EUR mm : 241x302xh115 Ⓣ Doccetta con raccoglitore, (6x 10x GN1/1 - 10x GN2/1) Ⓢ Nozzler with rolling-up system (6x 10x GN1/1 - 10x GN2/1) Ⓢ Ducha pequeña con enrollador (6x 10x GN1/1 - 10x GN2/1)
	CCG201 354,00 EUR 300 Ⓣ Sensore "gas bruciati", 20x GN1/1 Ⓢ Catching devise "burned gasses", convection ovens 20x GN 1/1 Ⓢ Captador "gas quemados", 20x GN 1/1	
	CCG202 562,00 EUR 300 Ⓣ Sensore "gas bruciati", 20x GN2/1 Ⓢ Catching devise "burned gasses", 20x GN 2/1 Ⓢ Captador "gas quemados", 20x GN 2/1	





HUMIDIFICATION

VERY
COMPACTLENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1

IT Forni elettrici per rigenerazione - mantenimento

- Forni compatti, di minimo ingombro.
- Con umidificatore di serie.
- Riscaldamento a convezione: da resistenze corazzate in acciaio inossidabile poste dietro il deflettore della turbina.
- Carico in profondità, spazio 67 mm, per GN 1/3* 1/2* 2/3* 1/1.
- Facile assistenza alla clientela, accesso comandi dalla parte laterale.
- Deflettore della turbina su cerniere, manutenzione facilitata.
- Camera inox AISI 304, angoli e spigoli arrotondati, predisposizione per filtro grassi.
- Bacinella di raccolta condensa integrata (sullo sportello), collegata direttamente allo scarico.
- Porta piena, con vetro termico interno, incernierato, facile da pulire, maniglia atermica ed ergonomica.
- Micro interruttore porta magnetica.
- Condensatore di vapore, per evacuazione condensa, di serie.
- Sfiato per evacuazione odori - vapori di cottura.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN Electric ovens heated regeneration - holding

- Compact ovens.
- With humidifier, standard supplied.
- Convection heating: by stainless steel armored heating elements placed behind the turbine deflector.
- Depth loading of the grids, 67-mm pitch, for GN 1/3* 1/2* 2/3* 1/1.
- Easy after-sales service, access to controls on the lateral part.
- Quarterlight of the turbine on hinges, easier maintenance.
- Cooking chamber made of AISI 304 stainless steel, rounded corners and edges, arranged for fat filter.
- Integrated condensate collection tray (on the door), directly connected to the discharge.
- Full door, with internal thermal glass, hinged, easy to clean, athermic and ergonomic handle.
- Microswitch door, magnetic.
- Standard steam condensation system, to evacuate the condensate.
- Releasing valve to evacuate cooking smokes - steam.
- Entirely made of AISI 304 stainless steel.

ES Hornos eléctricos para regeneración - mantenimiento

- Horno compacto, de reducido tamaño.
- Provisto de umidificador.
- Calentamiento por convección: por resistencias blindadas de acero inoxidable colocadas detrás del deflector de turbina.
- Carga bandejas lado mas estrecho, paso 67 mm, bandejas GN 1/3* 1/2* 2/3* 1/1.
- Fácil servicio postventa, acceso a los mandos desde la parte lateral.
- Deflector de la turbina sobre bisagras, de fácil mantenimiento.
- Cámara de cocción inox AISI 304, esquinas y bordes redondeados, predisposición para filtro grasas.
- Bandeja de recogida de condensados integrada (en la puerta), conectada directamente a la descarga.
- Puerta llena, con cristal térmico interno, abatible, fácil de limpiar, asa atermica y ergonómica.
- Microinterrupor de puerta, magnético.
- Condensador de vapor, para evacuación condensa, de serie.
- "Valvula" para evacuación vahos, olores y vapores de cocción.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.

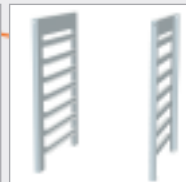
ADVANTAGE

IT Rigenerazione 120°C/160°C - Mantenimento della temperatura 50°C.

EN Regeneration 120°/160° C - Temperature maintenance 50° C

ES Regeneración 120°/160° C - Mantenimiento de la temperatura 50° C

page 368





5x GN1/1
HUMIDIFICATION



FRU-511/P

4 217,00 EUR

mm : 710x770xh600 kW : 5 400-230/3N 50-60Hz

- FR Forno elettrico per rigenerazione - mantenimento 5x GN 1/1 + umidificatore
- 1 griglia GN 1/1 in dotazione di serie.
- EN Electric oven regeneration - holding 5x GN 1/1 + humidifier
- Standard supplied with 1 grid GN 1/1.
- ES Horno eléctrico para regeneración - mantenimiento 5x GN 1/1 c/umidificación
- 1 rejilla GN 1/1 en dotación de serie.



10x GN1/1
HUMIDIFICATION



FRU-1011/P

5 746,00 EUR

mm : 710x770xh940 kW : 10 400-230/3N 50-60Hz

- FR Forno elettrico per rigenerazione - mantenimento 10x GN 1/1 + umidificatore
- 2 griglie GN 1/1 in dotazione di serie.
- EN Electric oven regeneration - holding 10x GN 1/1 + humidifier
- Standard supplied with 2 grids GN 1/1.
- ES Horno eléctrico para regeneración - mantenimiento 10x GN 1/1 c/umidificación
- 2 rejillas GN 1/1 en dotación de serie.



15x GN1/1
HUMIDIFICATION



FRU-1511/P

6 957,00 EUR

mm : 750x790xh1650 kW : 15 400-230/3N 50-60Hz

- FR Forno elettrico per rigenerazione - mantenimento 15x GN 1/1 + umidificatore
- 2 griglie GN 1/1 in dotazione di serie.
- Base inox, consegnata di serie
- EN Electric oven regeneration - holding 15x GN 1/1 + humidifier
- Standard supplied with 2 grids GN 1/1.
- Stainless steel base, standard supplied.
- ES Horno eléctrico para regeneración - mantenimiento 15x GN 1/1 c/umidificación
- 2 rejillas GN 1/1 en dotación de serie.
- Basamento inox, entregado de serie.



03

- FR Addolcitore d'acqua crono-volumetrico, 6 Lit, monoblocco
- EN Chrono-volumetric water softener, 6 Lit, monobloc
- ES Adulcificador de agua crono-volumetrico, 6 litros, monobloque

13

- FR Sacchetti per sottovuota cottura -40°C +121°C
- EN Cooking vacuum bags for under machines - 40°C +121°C
- ES Bolsas para cocinar en máquinas -40°C +121°C

10

- FR Vaschetta gastronorm perforata
- EN Gastronom perforated tray
- ES Cuba gastronorm perforada



LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3

4x GN 2/3

ADVANTAGE

Ⓣ Funzioni e temperature: Convezione (aria calda)
50°C/270°C - Vapore 50°C/100°C - Convezione mista -
Vapore 50°C/270°C.

Ⓡ Functions and temperatures: Convection (hot air)
50°C/270°C - Steam 50°C/100°C - Mixed convection -
Steam 50°C/270°C.

Ⓢ Funciones y temperaturas: Convección (aire caliente)
50°C/270°C - Vapor 50°C/100°C - Convección mixta -
Vapor 50°C/270°C.



LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1

4x GN 1/1



DFV-423/S

2 961,00 EUR

mm : 600x690xh480

kW : 4

400-230/3N 50Hz

Ⓣ Forno elettrico vapore-convezione, 4x GN 2/3

- Vapore diretto per "nebulizzazione". Carico teglie (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3. Convogliatore aria su cerniere, pulizie facilitate. Camera inox, lampade alogene.
- Riscaldamento a convezione: da resistenze corazzate in acciaio inossidabile poste dietro il deflettore della turbina.
- Porta a doppio vetro termico, vetro interno su cerniere, di facile pulizia. Micro porta magnetica.
- Bacinella di raccolta della condensa, sotto la porta. Sfiato per l'evacuazione odori e vapori di cottura. NB: di serie con 1 griglia.

Ⓡ Electric oven steam-convection, 4x GN 2/3

- Direct steam by "nebulization". Depth loading (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3. Hinged turbine deflector, easy maintenance. Stainless steel chamber, halogen light.
- Convection heating: by stainless steel armoured resistors placed behind the turbine deflector.
- Door with double thermal glass, hinged inner glass, easy cleaning. Magnetic microgate.
- Condensate collection tray, under the door. "Releasing valve" for the evacuation of cooking fumes and vapours. NB: standard with 1 grid.

Ⓢ Horno eléctrico vapor-convección, 4x GN 2/3

- Vapor directo por "nebulización". Profundidad de carga (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3. Baffle de la turbina sobre bisagras, fácil limpieza. Cámara en inox, iluminación halógena.
- Calentamiento por convección: Por resistencias blindadas de acero inoxidable colocadas detrás del deflector de turbina.
- Puerta con doble cristal, interior con apertura para una fácil limpieza. Micro-interruptor puerta magnética.
- Bandeja de recolección de grasas del condensador bajo la puerta. Válvula para evacuación de vahos, olores y vapores de cocción. NB: 1 rejilla de serie.



DFV-411/S

3 368,00 EUR

mm : 600x870xh480

kW : 5,2

400-230/3N 50Hz

Ⓣ Forno elettrico vapore-convezione, 4x GN 1/1

- Produzione vapore con sistema diretto per "nebulizzazione". Carico teglie (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Convogliatore aria su cerniera, migliore accessibilità per pulizia. Camera di cottura inox, illuminazione camera con lampade alogene.
- Riscaldamento a convezione: da resistenze corazzate in acciaio inossidabile poste dietro il deflettore della turbina.
- Porta a doppio vetro, interno apribile per una facile pulizia. Micro porta magnetico.
- Bacinella di raccolta della condensa grassi sotto la porta. Sfiato per l'evacuazione odori e vapori della cottura. NB: Consegnato di serie con 1 griglia GN 1/1 .

Ⓡ Electric oven steam-convection, 4x GN 1/1

- Direct steam by "nebulization". Depth loading (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Hinged turbine deflector, easy maintenance. Stainless steel chamber, halogen light.
- Convection heating: by stainless steel armoured resistors placed behind the turbine deflector.
- Door with double thermal glass, hinged inner glass, easy cleaning. Magnetic microgate.
- Condensate collection tray, under the door. "Releasing valve" for the evacuation of cooking fumes and vapours. NB: standard with 1 GN 1/1 grid.

Ⓢ Horno eléctrico vapor-convección, 4x GN 1/1

- Producción vapor con sistema directo por "nebulización". Profundidad de carga (67 mm) GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Baffle de la turbina sobre bisagras, fácil limpieza. Cámara de cocción en inox, iluminación halógena.
- Calentamiento por convección: Por resistencias blindadas de acero inoxidable colocadas detrás del deflector de turbina.
- Puerta con doble cristal, interior con apertura para una fácil limpieza. Micro-interruptor puerta magnética.
- Bandeja de recolección de grasas del condensador bajo la puerta. Válvula para evacuación de vahos, olores y vapores de cocción. NB: 1 rejilla de serie.





LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1

PLUS

Ⓜ TYPE of COOKING : Convezione (aria calda forzata)
30°C/270°C - Vapore 30°C/100°C - Convezione mista -
Vapore 30°C/270°C.

Ⓝ TYPE of COOKING : Convection (hot air) 50°C/270°C -
Steam 50°C/100°C - Mixed convection - Steam
30°C/270°C.

Ⓢ TYPE of COOKING : Convection (aire caliente) 30°C /
270°C - Vapor 30°C / 100°C - Mixto convection - Vapor
30°C / 270°C.

4x GN 1/1
DIGITAL CONTROL



DFV-411/SD

3 543,00 EUR

mm : 600x870xh480 kW : 5,2 400-230/3N 50-60Hz

Ⓜ Forno elettrico vapore/convezione, 4x GN 1/1

- Vapore diretto per "nebulizzazione". Carico in profondità, passo 67 mm, per GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Deflettore della turbina su cerniere, di facile manutenzione. Illuminazione alogene.
- Riscaldamento a convezione: da resistenze corazzate in acciaio inossidabile poste dietro il deflettore della turbina.
- Bacinella di raccolta della condensa, sotto la porta. Sfiato per l'evacuazione odori - vapori di cottura.
- Porta a doppio vetro termico, vetro interno su cerniere, facile pulizia. Micro porta magnetica.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304. NB: di serie con 1 griglia GN 1/1.



Ⓝ Electric oven steam/convection, 4x GN 1/1

- Direct steam by "nebulization". Depth loading, 67 mm spacing, accepting GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Hinged turbine deflector, easy maintenance. Halogen light.
- Convection heating: by stainless steel armoured resistors placed behind the turbine deflector.
- Condensate collection tray, under the door. "Releasing valve" for smoke evacuation - cooking vapours.
- Door with double thermal glass, hinged inner glass, easy cleaning. Magnetic door microphone.
- Made of AISI 304 stainless steel. NB: standard with 1 GN 1/1 grid.

Ⓢ Horno eléctrico vapor/convección, 4x GN 1/1

- Vapor directo por "nebulización". Carga de profundidad, distancia de 67 mm, aceptando GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Deflector de turbina abatible, de fácil mantenimiento. Luz halógena.
- Calentamiento por convección: Por resistencias blindadas de acero inoxidable colocadas detrás del deflector de turbina.
- Bandeja de recogida de condensado, debajo de la puerta. "Válvula" para la evacuación de humos - vapores de cocción.
- Puerta con doble acristalamiento térmico, vidrio interior abatible, fácil limpieza. Micro-interruptor puerta magnética.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304. NB: estándar con rejilla 1 GN 1/1.

	SAC/SD	165,00 EUR
	mm : 200x200xh40	
	Ⓜ Sonda a cuore COMBI SMALL/SMART	
	Ⓝ Core probe Combi SMALL/SMART	
	CGX/23	75,00 EUR
	mm : 325x353xh	
	Ⓜ Griglie inox GN 2/3	
	Ⓝ Stainless steel grids GN 2/3	
	CGX/11	94,00 EUR
	mm : 325x530xh	
	Ⓜ Griglie inox GN 1/1	
	Ⓝ Stainless steel grids GN 1/1	
FOR COMBI SMALL & COMBI SMART		
FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS		



LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1

**VERY
COMPACT**

Ⓣ Forno elettrico vapore/convezione (GN)

- Forni compatti, di minimo ingombro.
- Vapore diretto con "nebulizzazione".
- Riscaldamento a convezione: tramite resistenze corazzate in acciaio inox poste dietro il deflettore della turbina. Turbina/e con dispositivo "Autoreverse".
- Carico in profondità, spazio 67 mm.
- Manutenzione facile, comandi di accesso dalla parte laterale.
- Deflettore della turbina su cerniere.
- Camera in acciaio inox AISI 304, angoli arrotondati, predisposta per filtro antigrasso.
- Bacinella di raccolta condensa integrata (sulla porta), collegata direttamente alla scarica. Lampada alogena.
- Porta a doppi vetri termici, vetro interno su cerniere, di facile pulizia, impugnatura atermica ed ergonomica. Micro porta magnetica.
- Condensatore di vapore con evacuazione condensa di serie.
- Sfiato per l'evacuazione odori e vapori della cottura.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

ⓔⓃ Electric ovens steam/convection (GN)

- Compact, space-saving ovens.
- Direct steam by "nebulization".
- Convection heating: by stainless steel armoured resistors placed behind the turbine deflector. Turbine(s) with "Autoreverse" device.
- Depth loading, spacing 67 mm.
- Easy after-sales service, access to controls from the side part.
- Hinged turbine deflector, easy maintenance.
- Chamber made of AISI 304 stainless steel, rounded corners and corners, predisposed for grease filter.
- Integrated condensate collection tray (on the door), directly connected to the discharge. Allogenic light.
- Door with double thermal glass, hinged inner glass, easy cleaning, athermic and ergonomic handle. Magnetic door switch.
- Steam condenser for condensate discharge as standard
- "Releasing valve" for smoke evacuation - cooking vapours.
- Made of AISI 304 stainless steel.

ⓔⓈ Horno eléctrico, vapor/convección (GN)

- Hornos compactos, de volumen mínimo.
- Vapor directo con "nebulización".
- Calentamiento por convección a través de resistencias blindadas de acero inoxidable colocadas detrás del deflector de turbina. Turbina/s con dispositivo "Autoreverse".
- Carga en profundidad, espacio 67 mm.
- Fácil mantenimiento, controles de acceso desde el lateral.
- Deflector de turbina en bisagras.
- Cámara de acero inoxidable AISI 304, esquinas redondeadas, preparada para un filtro de grasa.
- Bandeja de drenaje de condensado integrada (en la puerta), conectada directamente al drenaje sanitario. Lámpara halógena.
- Puerta de doble vidrio, vidrio interno en bisagras, fácil de limpiar, asa térmica y ergonómica. Puerta micro magnética.
- Condensador de vapor estándar con evacuación de condensados.
- Ventilación para evacuación de olores y vapores de cocción.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.

page 368



ADVANTAGE

Ⓣ TYPE of COOKING : Convezione (aria calda forzata) 30°C/270°C - Vapore 30°C/100°C - Convezione mista - Vapore 30°C/270°C.

ⓔⓃ TYPE of COOKING : Convection (hot air) 50°C/270°C - Steam 50°C/100°C - Mixed convection - Steam 30°C/270°C.

ⓔⓈ TYPE of COOKING : Convection (aire caliente) 30°C / 270°C - Vapor 30°C / 100°C - Mixto convection - Vapor 30°C / 270°C.





5x GN1/1



DFV-511/P

4 564,00 EUR

mm : 710x770xh600 kW : 6 400-230/3N 50-60Hz

- IT Forno elettrico vapore/convezione, 5x GN 1/1
- Consegnato di serie con 1 griglia GN 1/1.
- EN Electric oven steam/convection, 5x GN 1/1
- Standard supplied with 1 grid GN 1/1.
- ES Horno eléctrico, vapor/convección, 5x GN 1/1
- 1 rejilla GN 1/1 en dotación de serie..



10x GN1/1



DFV-1011/P

6 634,00 EUR

mm : 710x770xh940 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

- IT Forno elettrico vapore/convezione, 10x GN 1/1
- Consegnato di serie con 2 griglie GN 1/1.
- EN Electric oven steam/convection, 10x GN 1/1
- Standard supplied with 2 grids GN 1/1.
- ES Horno eléctrico, vapor/convección, 10x GN 1/1
- 2 rejillas GN 1/1 en dotación de serie.

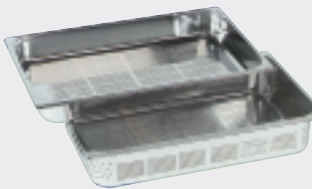


13



- IT Sacchetti per sottovuota cottura -40°C +121°C
- EN Cooking vacuum bags for under machines -40°C +121°C
- ES Bolsas para cocinar en máquinas -40°C +121°C

10



- IT Vaschetta gastronorm perforata
- EN Gastronom perforated tray
- ES Cuba gastronorm perforada

03



- IT Addolcitore d'acqua crono-volumetrico, 6 Lit, monoblocco
- EN Chrono-volumetric water softener, 6 Lit, monobloc
- ES Adulcificador de agua crono-volumetrico, 6 litros, monobloque



- IT Osmonizzatori d'acqua
- EN Water reverse osmosis units
- ES Osmonizador de agua



PLUS

(IT) - Comandi "TOUCH SCREEN" elettronici e display digitale, schermo tattile 4,3", colore ad alta definizione, che permette all'utente di personalizzare tutte le funzioni principali del forno. - Porta "USB" di serie (localizzata in facciata). - 150 ricette memorizzate e possibilità di memorizzare 150 altri programmi, possibilità di 6 fasi a scelta, il tutto programmabile a volontà. - 10 programmi specifici di rigenerazione. - Sonda a cuore con DELTA-T. - Funzione "Cook & Hold" per il mantenimento in temperatura dopo la cottura. - Dispositivo di autodiagnosi. - Preriscaldamento automatico del forno. - Accensione differita, programmabile. - Doppia velocità con "Autoreverse".

(EN) - "TOUCH SCREEN" controls 4.3" touch screen, high definition color, allowing the user to customize all the main functions of the oven. - Standard "USB" port (positioned on the front panel) - 150 recipes stored and possibility to store 150 other programs, possibility of 6 phases to choose from, all programmable as desired. - 10 specific regeneration programs - Core probe, with DELTA-T - "Cook & Hold" function for temperature maintenance after firing - Self-diagnostic device - Automatic furnace preheating - Delayed, programmable ignition - Double speed with "Auto-reverse".

(ES) - Controles "TOUCH SCREEN" electrónicos y pantalla táctil de 4.3", color de alta definición, que permite al usuario personalizar todas las funciones principales del horno. - Puerto estándar "USB" (ubicado en la fachada). - 150 recetas almacenadas y la posibilidad de almacenar otros 150 programas; posibilidad de 6 fases de su elección, todas programables a voluntad. - 10 programas de regeneración específicos. - Sonda a corazón con DELTA-T. - Función "Cook & Hold" para mantener la temperatura después de la cocción. - Dispositivo de autodiagnóstico. - Precalentamiento automático del horno. - Conmutación diferida, programable. - Doble velocidad con "Autoreverse".

(IT) Forni elettrici a vapore a convezione "TOUCH SCREEN"

- Vapore diretto per "nebulizzazione". Forni compatti con ingombri ridotti.
- Riscaldamento a convezione: mediante resistenze corazzate in acciaio inox poste dietro il deflettore della turbina. Turbina(i) con dispositivo "Autoreverse".
- Profondità di carico, distanza 67 mm, accetta GN 1/3 - 1/2 - 1/2 - 2/3 - 1/1.
- Deflettore della turbina su cerniere, manutenzione facilitata. Facile servizio post-vendita, accesso ai comandi dalla parte laterale.
- Camera inox AISI 304, angoli e spigoli arrotondati, predisposizione per filtro grassi.
- Bacinella di raccolta della condensa, (sotto la porta), collegata direttamente allo scarico. Lampada alogena.
- Porta con doppio vetro termico, vetro interno incernierato, facile pulizia, maniglia atermica ed ergonomica. Microporta magnetica.
- Condensatore di vapore per lo scarico della condensa di serie. "Oura" per l'evacuazione dei fumi - vapori di cottura.
- AUTOCLEANING, con pompa dosatrice per il liquido di lavaggio e pompa dosatrice per il liquido di risciacquo.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

(EN) Electric steam - convection ovens "TOUCH SCREEN"

- Direct steam by "nebulization". Compact ovens with a small footprint.
- Convection heating: by stainless steel armoured resistors placed behind the turbine deflector. Turbine(s) with "Autoreverse" device.
- Depth loading, 67 mm spacing, accepting GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1.
- Hinged turbine deflector, easy maintenance. Easy after-sales service, access to controls from the side part.
- Chamber made of AISI 304 stainless steel, rounded corners, predisposed for grease filter.
- Integrated condensate collection tray (on the door), directly connected to the discharge. Halogen light.
- Door with double thermal glass, hinged inner glass, easy cleaning, athermic and ergonomic handle. Magnetic door switch.
- Steam condenser for condensate discharge as standard. "Releasing valve" for smoke evacuation - cooking vapours.
- AUTOCLEANING, with dosing pump for washing fluid and dosing pump for rinsing fluid.
- Made of AISI 304 stainless steel.

(ES) Hornos de vapor eléctricos - convección "TOUCH SCREEN"

- Vapor directo por "nebulización". Hornos compactos que ocupan poco espacio.
- Calentamiento por convección: mediante resistencias blindadas de acero inoxidable colocadas detrás del deflector de la turbina. Turbina(s) con dispositivo "Autoreverse".
- Carga de profundidad, distancia de 67 mm, aceptando GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1.
- Deflector de turbina abatible, de fácil mantenimiento. Fácil servicio postventa, acceso a los mandos desde la parte lateral.
- Cámara de acero inoxidable AISI 304, esquinas y bordes redondeados, predisposición para filtro de grasa.
- Tanque de recogida de condensados integrado (sobre la puerta), conectado directamente a la descarga. Lámpara halógena.
- Puerta de doble acristalamiento, vidrio interno con bisagras, manija fácil de limpiar, a térmica y ergonómica. Micro puerta magnética.
- Condensador de vapor para descarga de condensado de serie. "Oura" para la evacuación de humos - vapores de cocción.
- Sistema integrado de lavado AUTOCLEANING, con bomba dosificadora de detergente y bomba dosificadora de producto de enjuague.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.





5x GN1/1



DFV-511/PTS

6 085,00 EUR

mm : 710x770xh600 kW : 6 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ Forno elettrico vapore/convezione TOUCH SCREEN, 5x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema di lavaggio integrato AUTO-CLEANING
- Consegnato di serie con 1 griglia GN 1/1.

Ⓤ Electric oven, TOUCH SCREEN steam/convection, 5x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Integrated AUTO-CLEANING washing system.
- Supplied as standard with 1 GN 1/1 grid.

Ⓢ Horno eléctrico vapor/convección TOUCH SCREEN, 5x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema de lavado integrado AUTOCLEANING
- Entregado de serie con 1 rejilla GN 1/1.



10x GN1/1



DFV-1011/PTS

8 055,00 EUR

mm : 710x770xh940 kW : 12 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ Forno elettrico TOUCH SCREEN vapore/convezione, 10x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema di lavaggio integrato AUTO-CLEANING
- Consegnato di serie con 2 griglie GN 1/1.

Ⓤ Electric oven TOUCH SCREEN steam/convection, 10x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Integrated washing system AUTO-CLEANING
- Standard supplied with 2 grids GN 1/1.

Ⓢ Horno eléctrico vapor/convección TOUCH SCREEN, 10x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema de lavado integrado AUTOCLEANING
- Entregado de serie con 2 rejillas GN 1/1.



15x GN1/1



DFV-1511/PTS

10 777,00 EUR

mm : 750x790xh1650 kW : 18 400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ Forno elettrico vapore/convezione TOUCH SCREEN , 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema di lavaggio integrato AUTO-CLEANING
- Standard consegnato con 2 griglie GN 1/1
- Basamento inox, consegnato di serie.

Ⓤ Electric oven TOUCH SCREEN steam/convection, 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Integrated washing system AUTO-CLEANING
- Standard supplied with 2 grids GN 1/1.
- Base in stainless steel, standard supplied.

Ⓢ Horno eléctrico vapor/convección TOUCH SCREEN , 15x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema de lavado AUTO-LIMPIEZA integrado.
- Estándar entregado con 2 rejillas GN 1/1.
- Base en acero inox en dotación de serie.



ADVANTAGE

Ⓣ ADVANTAGE

Funzioni e temperature: Convezione (aria calda) 20°C/270°C - Vapore 20°C/100°C - Convezione mista - Vapore 20°C/270°C.

Ⓤ ADVANTAGE

Functions and temperatures: Convection (hot air) 20°C/270°C - Steam 20°C/100°C - Mixed convection - Steam 20°C/270°C.

Ⓢ ADVANTAGE

Funciones y temperaturas: Convección (aire caliente) 20°C/270°C - Vapor 20°C/100°C - Convección mixta - Vapor 20°C/270°C.



HXF-CL/VP

2 545,00 EUR

mm : 708x612xh275 - kW : 0,15 - 230/1N 50Hz

- Ⓣ Opzione: cappa condensazione vapore, (400 m³/h)
- Ⓤ Option: Hood condensation steam, (400 m³/h)
- Ⓢ Opción: Campana de condensación vapor, (400 m³/h)

ONLY: DFV-511/PTS DFV-1011/PTS



HXF15-CL/VP

2 836,00 EUR

mm : 708x612xh275 - kW : 0,15 - 230/1N 50Hz

- Ⓣ Opzione: cappa condensazione vapore, (400 m³/h)
- Ⓤ Option: hood condensation steam, (400 m³/h)
- Ⓢ Opción: Campana de condensación vapor, (400 m³/h)

ONLY: DFV-1511/PTS

**SCF-511-S****1 081,00 EUR**

mm : 686x603xh850

- ① Supporto inox per forni ...-511
- ② Stainless steel support for ovens ...-511
- ③ Soporte inox para hornos ...-511

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**SCF-1011-S****1 040,00 EUR**

mm : 686x603xh700

- ① Supporto inox per forni ...-1011
- ② Stainless steel support for ovens ...-1011
- ③ Soporte inox para hornos ...-1011

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**GS-511-S****309,00 EUR**

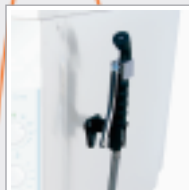
mm : 600x500xh70

- ① Reggigriglia per supporto SCF-511-S
- ② Rack with tray slides for support SCF-511-S
- ③ Guías para parrillas para soporte SCF-511-S

**GS-1011-S****309,00 EUR**

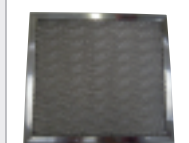
mm : 600x500xh70

- ① Reggigriglia per supporto SCF-1011-S
- ② Rack with tray slides for support SCF-1011-S
- ③ Guías para parrillas para soporte SCF-1011-S

**FDE****336,00 EUR**

mm : 200x300xh100

- ① Doccetta lavaggio per forni
- ② Shower head for ovens
- ③ Ducha lavado para hornos

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)**GFX5****229,00 EUR**

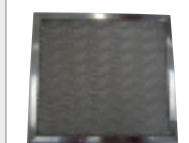
mm : 290x270xh50

- ① Filtro grassi per...-511
- ② Grease filter for...-511
- ③ Filtro para la grasa para...-511

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**GFX10****376,00 EUR**

mm : 290x270xh100

- ① Filtro grassi per ...-1011 (2 pezzi)
- ② Grease filter for ...-1011 (2 pieces)
- ③ Filtro para la grasa para ...-1011 (2 piezas)

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**GFX15****502,00 EUR**

mm : 290x270xh150

- ① Filtro grassi per ...-1511 (3 pezzi)
- ② Grease filter for ...-1511 (3 pieces)
- ③ Filtro para la grasa para ...-1511 (3 piezas)

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**OVEN-CL****79,00 EUR**

mm : 210x270xh340

- ① Prodotto lavaggio forni con autopulizia - 2 BD. x 5 KG
- ② Detergent product ovens with auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- ③ Producto de lavado hornos con autolimpieza - 2 BD. x 5 KG

**OVEN-RI****94,00 EUR**

mm : 210x270xh340

- ① Prodotto risciacquo forni con autopulizia - 2 BD. x 5 KG
- ② Rinsing product ovens with auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- ③ Producto de enjuagado hornos con autolimpieza - 2 BD. x 5 KG

**HXF-CL****1 934,00 EUR**

mm : 710x540xh280 - kW : 0,15 - 230/1N 50Hz

- ① Cappa con motore, forni ...-511, ...-1011
- ② Hood with motor, ovens ...-511, ...-1011
- ③ Campana con motor, hornos ...-511, ...-1011

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**HXF15-CL****2 301,00 EUR**

mm : 750x540xh280 - kW : 0,15 - 230/1N 50Hz

- ① Cappa con motore per forni ...-1511
- ② Hood with motor for ovens ...-1511
- ③ Campana con motor para hornos ...-1511

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**OPC5****581,00 EUR**

- ① Apertura porta contraria (cerniere a destra)...-511
- ② Opening reverse door (hinges on right)...-511
- ③ Abiertura puerta contraria (bisagras derecha)...-511

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**OPC10****600,00 EUR**

- ① Apertura porta contraria (cerniere a destra) ...-1011
- ② Opening reverse door (hinges on right) ...-1011
- ③ Abiertura puerta contraria (bisagras derecha) ...-1011

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**OPC15****957,00 EUR**

- ① Apertura porta contraria (cerniere a destra) ...-1511
- ② Opening reverse door (hinges on right) ...-1511
- ③ Abiertura puerta contraria (bisagras derecha) ...-1511

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS**CGX/11****94,00 EUR**

mm : 325x530xh

- ① Griglie inox GN 1/1
- ② Stainless steel grids GN 1/1
- ③ Rejillas inox GN 1/1

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS

Immediate Availability



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985



LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1

PLUS

(IT) - CombiSmart Line: Forni molto compatti che combinano tecnologia, prestazioni e ingombro ridotto. - Pannello di controllo superiore. - Turbine "auto-revers".

(EN) - CombiSmart Line: Very compact ovens that combine technology, performance and small footprint. - Upper control panel. - "Auto-revers" turbines.

(ES) - CombiSmart Line: hornos muy compactos que combinan tecnología, rendimiento y poco espacio. - Panel de control superior. - Turbinas "autorevers".

ADVANTAGE

(IT) 3 diversi sistemi di cottura: - Convezione (aria calda) 50°/270° C - Vapore 50°/110° C - Convezione mista - vapore 50°/270° C

(EN) 3 different cooking systems: - Convection (hot air) 50°/270° C - Steam 50°/110° C - Mixed convection - steam 50°/270° C

(ES) 3 sistemas de cocción diferentes: - Convección (aire caliente) 50°/270° C - Vapor 50°/110° C - Convección mixta - vapor 50°/270° C

(IT) Forni elettrico vapore/convezione - GN

- Riscaldamento tramite resistenza(e) corazzata(e) in acciaio inox posta(e) dietro il deflettore di vapore e "diretta" tramite "nebulizzazione".
- Carico in profondità, spazio 67 mm, ok per GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Struttura portapiatti rimovibile.
- Manutenzione facile, accesso in facciata.
- Involucro di cottura in acciaio inox AISI 304, angoli arrotondati, fondo stampato con scarico.
- Bacinella di raccolta condensa integrata (sulla porta), collegata direttamente alla scarica.
- Lampada alogena all'interno.
- Porta con doppi vetri termici, vuoto d'aria "ventilato" tra i vetri per il raffreddamento del vetro esterno, vetro interno su cerniere (facilità di manutenzione).
- Chiusura porta automatica, impugnatura ergonomica e atermica, guarnizione (rimovibile) posizionata nel controporta.
- Microinterruttore per l'arresto ventilatore/i all'apertura della porta.
- Termostato di sicurezza.
- "Sfiato" per l'evacuazione odori e vapori della cottura.
- Realizzato esternamente in acciaio inox AISI 430 su piedini regolabili.

(EN) Electric steam/convection oven - GN

- Heating by stainless steel armoured resistance(s), placed behind the deflector and "direct" steam by "nebulisation".
- Depth loading, GN plates 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1, removable plate holder structure, 67 mm spacing.
- Easy after-sales service, front access.
- Baking chamber in AISI 304 stainless steel, rounded corners and corners (easy maintenance), deep-drawn bottom with discharge.
- Integrated condensate collection tray (on the door), directly connected to the discharge.
- Internal halogen light.
- Door with thermal double glazing (reversible), "ventilated" air space between the panes of glass, allowing the cooling of the outer glass, hinged inner glass (easy maintenance).
- Automatic door closing, ergonomic and athermic handle, gasket (removable) placed in the counter door.
- Microswitch, for stopping the fan(s) when the door is opened
- Safety thermostat.
- "Releasing valve" for the evacuation of smoke and vapour.
- External construction in AISI 430 stainless steel, with adjustable feet.

(ES) Hornos eléctrico vapor/convección - GN

- Calefacción a través de la resistencia(s) acorazadas(s) colocada(s) en acero inoxidable detrás del deflector de vapor y "dirigida" por "nebulización".
- Carga en profundidad, espacio 67 mm, ok para GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Estructura de platinas extraíble.
- Fácil mantenimiento, controles de acceso en la parte frontal.
- Envoltura de cocción de acero inoxidable AISI 304, esquinas redondeadas, fondo estampado con descarga.
- Bandeja de recogida de condensados integrada (en la puerta), conectada directamente a la descarga.
- Lámpara interior halógena.
- Puerta con doble cristal térmico, bolsa de aire "ventilado" entre las ventanas para refrescar el exterior de cristal, vidrio interior en las bisagras (mantenimiento fácil).
- Cierre automático de la puerta, manija ergonómica y térmica, junta (extraíble) colocada en la puerta interior.
- Micro-interruptor para la parada del ventilador(es) a la abertura de la puerta.
- Termostato de seguridad.
- "Ventilación" para evacuación de olores y vapores de cocción.
- Exterior realizado en acero inoxidable AISI 430 sobre patas regulables.



4x GN2/3



FVS-423

3 491,00 EUR

mm : 523x666xh667

kW : 3

230/1N 50-60Hz

Ⓣ Forno elettrico vapore/convezione, 4x GN2/3 meccanico

- Fornito di serie con 1 griglia GN 2/3.

- 1 Turbina "autorevers"

Ⓛ Electric oven, steam/convection, 4x GN2/3 mechanical

- Standard supplied with 1 grid GN 2/3.

- 1 Turbine "autorevers"

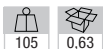
Ⓢ Horno eléctrico vapor/convección, 4x GN2/3 mecánico

- Se entrega con 1 rejilla GN 2/3.

- 1 Turbina "autorevers".



7x GN1/1



FVS-711

4 518,00 EUR

mm : 523x846xh877

kW : 8,8

400-230/3N 50-60Hz

Ⓣ Forno elettrico vapore/convezione, 7x GN1/1 meccanico

- Fornito di serie con 1 griglia GN 1/1.

- 1 Turbina "autorevers"

Ⓛ Electric oven, steam/convection, 7x GN1/1 mechanical

- Standard supplied with 1 grid GN 1/1.

- 1 Turbine "autorevers"

Ⓢ Horno eléctrico vapor/convección, 7x GN1/1 mecánico

- Se suministra con 1 rejilla GN 1/1.

- 1 Turbina "autorevers"



SFM-23/P

657,00 EUR

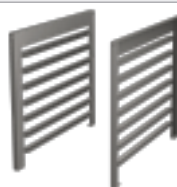
mm : 610x626xh797

Ⓣ Supporto murale di forno Combismart 4xGN 2/3

Ⓛ Wall support for oven Combismart 4xGN 2/3

Ⓢ Soporto mural del horno Combismart 4xGN 2/3

FOR : FVS-423 & FVS-423/TS



STB-11-P-S

323,00 EUR

mm : 460x560xh40

Ⓣ Strutture GN 1/1, 7 livelli, base forno

Ⓛ Structure GN 1/1, for 7 levels, base oven

Ⓢ Estructuras GN 1/1, de 7 niveles, la base horno

FOR : CSB-11-P-S



CSB-11-P-S

746,00 EUR

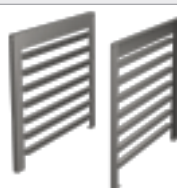
mm : 490x673xh700

Ⓣ Base del forno GN 1/1 Combismart, con tavoletta inferiore

Ⓛ Base oven GN 1/1 Combismart, with lower shelf

Ⓢ Base del horno GN 1/1 Combismart, con el estante inferior

FOR : FVS-1111/TS



STB-23-P-S

285,00 EUR

mm : 460x390xh40

Ⓣ Strutture GN 2/3, 7 livelli, base forno

Ⓛ Structure GN 2/3, 7 levels, base oven

Ⓢ Estructuras GN 2/3, de 7 niveles, la base horno

FOR : CSB-23-P-S



CSB-23-P-S

694,00 EUR

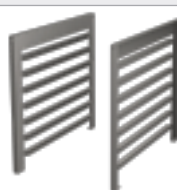
mm : 490x673xh934

Ⓣ Base del forno GN 2/3 Combismart, con tavoletta inferiore

Ⓛ Base oven GN 2/3 Combismart, with lower shelf

Ⓢ Base del horno GN 2/3 Combismart, con el estante inferior

FOR : FVS-423 & FVS-423/TS



STB-71-P-S

323,00 EUR

mm : 460x560xh40

Ⓣ Strutture GN 1/1, 7 livelli, base forno Combismart

Ⓛ Structure GN 1/1, 7 levels, base oven Combismart

Ⓢ Estructuras GN 1/1, de 7 niveles, la base horno Combismart

FOR : CSB-71-P-S



CSB-71-P-S

709,00 EUR

mm : 490x673xh850

Ⓣ Base del forno GN 1/1 Combismart, con tavoletta inferiore

Ⓛ Base oven GN 1/1 Combismart, with lower shelf

Ⓢ Base del horno GN 1/1 Combismart, con el estante inferior

FOR : FVS-711 & FVS-711/TS



GG1F-P

25,00 EUR

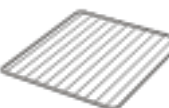
mm : 530x325xh

Ⓣ Griglia cromata GN 1/1

Ⓛ Chromed grid GN 1/1

Ⓢ Rejilla cromada GN 1/1

FOR: Turbo Line & Gastro Line



GG3F-P

20,00 EUR

mm : 353x325xh

Ⓣ Griglia cromata GN 2/3

Ⓛ Chromed grid GN 2/3

Ⓢ Rejilla cromada GN 2/3

FOR: Turbo Line & Gastro Line & Combi Smart


**TOUCH
SCREEN**

**AUTO
CLEANING**
2 SPEEDS
**LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1**

PLUS

(IT) - CombiSmart Line: forni molto compatti che combinano tecnologia, prestazioni ed ergonomia. - Pannello di controllo superiore (ventilato); schermo tattile con tasti sensibili (molto intuitivo). - Turbine "auto-reverse". - 99 programmi, possibilità di 3 fasi a scelta, tutte programmabili a piacimento. - Porta "USB" di serie (posizionamento laterale destro). - Doppia velocità 1500/2800 giri/min. - Sonda a cuore, con DELTA-T (forni predisposti, su richiesta SC-FVS). - Dispositivo di autodiagnosi. - Preriscaldamento automatico del forno. - Funzione di raffreddamento rapido. - Sistema di AUTO-CLEANING integrato.

(EN) - CombiSmart Line: Very compact ovens that combine technology, performance and small footprint. - Upper control panel (ventilated) Touch screen with touch-sensitive keys (very intuitive). - Turbines "autorevers". - 99 programs, possibility of 3 phases to choose from, all programmable as desired. - Standard "USB" port (right side positioning). - Double speed 1500/2800 rpm. - Core probe, with DELTA-T (prearranged ovens, on request SC-FVS). - Self-diagnostic device. - Automatic preheating of the oven. - Fast cooling function. - Integrated AUTO-CLEANING washing system.

(ES) - CombiSmart Line: hornos muy compactos que combinan tecnología, rendimiento y ergonomía. - Panel de control superior (ventilado); Pantalla táctil con teclas sensibles (muy intuitiva). - Turbinas "auto-reverse". - 99 programas, posibilidad de 3 fases de su elección, todas programables a voluntad. - Puerto estándar "USB" (posicionamiento lateral derecho). - Doble velocidad 1500/2800 rpm. - Sonda a corazón con DELTA-T (hornos preparados, bajo pedido SC-FVS). - Dispositivo de autodiagnóstico. - Pre calentamiento automático del horno. - Función de enfriamiento rápido. - Sistema integrado de AUTO-CLEANING.

(IT) Forni elettrici a vapore/convezione, Touch Screen

- Riscaldamento tramite resistenza(e) corazzata(e) in acciaio inox posta(e) dietro il deflettore di vapore e "diretta" tramite "nebulizzazione".
- Carico in profondità, spazio 67 mm, ok per GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Struttura portapiatti rimovibile.
- Manutenzione facile, accesso in facciata.
- Involucro di cottura in acciaio inox AISI 304, angoli arrotondati (facile manutenzione), fondo stampato con scarico.
- Bacinella di raccolta condensa integrata (sulla porta), collegata direttamente alla scarica.
- Lampada alogena all'interno.
- Porta con doppio vetro termico (reversibile), vuoto d'aria "ventilato" tra i vetri per il raffreddamento del vetro esterno, vetro interno su cerniere (facilità di manutenzione). Chiusura porta automatica, impugnatura ergonomica e atermica, guarnizione (rimovibile) posizionata nel controporta.
- Microinterruttore per l'arresto ventilatore/i all'apertura della porta.
- Termostato di sicurezza.
- "Sfiato" per l'evacuazione odori e vapori della cottura, regolabile (tramite pannello di comandi).
- Dosatore di detergente e dosatore di prodotto di risciacquo.
- Realizzato esternamente in acciaio inox AISI 430 su piedini regolabili.

(EN) Electric steam/convection ovens, Touch Screen

- Heating by stainless steel armoured resistance(s), placed behind the deflector and "direct" steam by "nebulisation".
- Depth loading, GN plates 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1, removable plate holder structure, 67 mm spacing.
- Easy after-sales service, front access.
- Baking chamber in AISI 304 stainless steel, rounded corners and corners (easy maintenance), deep-drawn bottom with discharge.
- Integrated condensate collection tray (on the door), directly connected to the discharge.
- Internal halogen light.
- Door with thermal double glazing (reversible), "ventilated" air space between the panes of glass, allowing the cooling of the outer glass, hinged inner glass (easy maintenance). Automatic door closing, ergonomic and athermic handle, gasket (removable) placed in the counter door.
- Microswitch, for stopping the fan(s) when the door is opened.
- Safety thermostat.
- "Releasing valve" for smoke vapour evacuation, adjustable (from the control panel).
- Dosing pump produces washes and dosing pump rinses.
- External construction in AISI 430 stainless steel, with adjustable feet.

(ES) Hornos eléctricos de vapor/convección, Touch Screen

- Calefacción a través de la resistencia(s) acorazadas(s) colocada(s) en acero inoxidable detrás del deflector de vapor y "dirigida" por "nebulización".
- Carga en profundidad, espacio 67 mm, ok para GN 1/3 - 1/2 - 2/3 - 1/1. Estructura de platinas extraíble.
- Fácil mantenimiento, controles de acceso en la parte frontal.
- La cámara de cocción en acero inoxidable AISI 304, esquinas redondeadas (mantenimiento fácil), fondo reforzado con drenaje.
- Bandeja de drenaje de condensado integrada (en la puerta), conectada directamente a la descarga.
- Lámpara interior halógena.
- Puerta con doble acristalamiento térmico (reversible), espacio de aire "ventilado" entre las hojas de vidrio, que permite la refrigeración del vidrio exterior, vidrio interior abatible (fácil mantenimiento). Cierre automático de la puerta, manija ergonómica y térmica, junta (extraíble) colocada en la puerta interior.
- Micro-interruptor para la parada del ventilador(es) a la abertura de la puerta.
- Termostato de seguridad.
- Ventilación para evacuación de olores y vapores de cocción, regulable (a través del panel de control).
- La bomba dosificadora produce lavados y enjuagues en la bomba dosificadora.
- Exterior realizado en acero inoxidable AISI 430 sobre patas regulables.

page 368





4x GN2/3



FVS-423/TS

4 911,00 EUR

mm : 523x666xh667 kW : 3 230/1N 50-60Hz

Forno elettrico vapore/convezione, 4x GN2/3 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Sistema lavaggio integrato AUTO-CLEANING
- Fornito di serie con 1 griglia GN 2/3.
- 1 Turbina "autorevers"

Electric oven, steam/convection, 4x GN2/3 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Integrated AUTO-CLEANING washing system.
- Standard supplied with 1 grid GN 2/3.
- 1 Turbine "autorevers"

Horno eléctrico vapor/convección, 4x GN2/3 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Sistema de lavado integrado AUTO-CLEANING
- Se suministra con 1 rejilla GN 2/3.
- 1 Turbina "autorevers"



7x GN1/1



FVS-711/TS

6 071,00 EUR

mm : 523x846xh877 kW : 8,8 400-230/3N 50-60Hz

Forno elettrico vapore/convezione, 7x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Sistema lavaggio integrato AUTO-CLEANING
- Fornito di serie con 1 griglia GN 1/1.
- 1 Turbina "autorevers"

Electric oven, steam/convection, 7x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Integrated washing system AUTO-CLEANING
- Standard supplied with 1 grid GN 1/1.
- 1 Turbine "autorevers"

Horno eléctrico vapor/convección, 7x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Sistema de lavado integrado AUTO-CLEANING
- Se suministra con 1 rejilla GN 1/1.
- 1 Turbina "autorevers"



11x GN1/1



FVS-1111/TS

8 261,00 EUR

mm : 523x846xh1145 kW : 15 400-230/3N 50-60Hz

Forno elettrico vapore/convezione 11x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Sistema lavaggio integrato AUTO-CLEANING
- Fornito di serie con 1 griglia GN 1/1.
- 2 Turbine "autorevers"

Electric oven, steam/convection, 11x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Integrated washing system AUTO-CLEANING
- Standard supplied with 1 grid GN 1/1.
- 2 Turbines "autorevers"

Horno eléctrico vapor/convección 11x GN1/1 Touch Screen + Auto-Cleaning

- Sistema de lavado integrado AUTO-CLEANING
- Se suministra con 1 rejilla GN 1/1.
- 2 Turbinas "autorevers"



OVEN-CL

79,00 EUR

mm : 210x270xh340

- Prodottto lavaggio forni con autopulizia - 2 BD. x 5 KG
- Detergent product ovens with auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- Producto de lavado hornos con autolimpieza - 2 BD. x 5 KG



OVEN-RI

94,00 EUR

mm : 210x270xh340

- Prodottto risciacquo forni con autopulizia - 2 BD. x 5 KG
- Rinsing product ovens with auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- Producto de enjuagado hornos con autolimpieza - 2 BD. x 5 KG



SAC/SD

165,00 EUR

mm : 200x200xh40

- Sonda a cuore COMBI SMALL/SMART
- Core probe Combi SMALL/SMART
- Sonda de corazon COMBI SMALL/SMART
- FOR COMBI SMALL & COMBI SMART


PREMIX SYSTEM

LENGTHWISE
 GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1

VERY
COMPACT

PLUS

IT TYPE of COOKING : Convezione (aria calda forzata) 30°C/270°C - Vapore 30°C/100°C - Convezione mista - Vapore 30°C/270°C.

EN TYPE of COOKING : Convection (hot air) 50°C/270°C - Steam 50°C/100°C - Mixed convection - Steam 30°C/270°C.

ES TYPE of COOKING : Convection (aire caliente) 30°C / 270°C - Vapor 30°C / 100°C - Mixto convection - Vapor 30°C / 270°C.

ADVANTAGE

IT PREMIX SYSTEM : - Bruciatore e scambiatore di calore (realizzati in acciaio inox AISI 310) posti all'interno della camera. Con la tecnologia di premiscelamento si previene la perdita di calore per una maggiore efficienza e rapidità. .. in questo modo vengono migliorate le prestazioni del forno stesso. Il particolare dispositivo di controllo elettronico mantiene la proporzione di gas: aria a 1: 1. Si risparmia fino al 20% del consumo di gas e come bonus si riducono le emissioni nocive !!

EN PREMIX SYSTEM : - Burner and heat exchanger (made of stainless steel AISI 310) placed inside the cooking chamber, ... with this technology to premix no heat loss, increase efficiency, speed... in addition the performance of the oven itself. The particular electronic control device maintains the proportion gas: air = 1 : 1, save up to 20% of gas consumption and as a bonus a strong reduction of harmful emissions !!

ES PREMIX SYSTEM : - Quemador e intercambiador de calor (hecho de acero inoxidable AISI 310) colocado dentro de la cámara. Con la tecnología de premezcla, se evita la pérdida de calor para una mayor eficiencia y velocidad. .. De esta manera se mejora el rendimiento del horno. El dispositivo de control electrónico en particular mantiene la proporción de gas: aire en 1: 1. ¡Usted ahorra hasta el 20% del consumo de gas y como beneficio adicional reduce las emisiones dañinas!

IT Forno gas vapore/convezione

- Vapore diretto con "nebulizzazione". Forni compatti, non ingombranti.
- Riscaldamento a convezione: tramite un bruciatore a gas e uno scambiatore (SISTEMA PREMIX) posti dietro il deflettore della(e) turbina(e). Turbina (e) con dispositivo "Autoreverse" (realizzato in acciaio inossidabile AISI 316).
- Carico in profondità, interasse 67 mm.
- Manutenzione facile, comandi di accesso dalla parte laterale.
- Deflettore a turbina su cardini, facile manutenzione.
- Camera in acciaio inox AISI 304 completamente saldata, angoli e angoli arrotondati, predisposta per filtro antigrasso.
- Vasca di raccolta condensa integrata (sulla porta), collegata direttamente alla scarica.
- Illuminazione allogena.
- Porta con doppio vetro termico, vetro interno a cerniera, facile pulizia, impugnatura atermica ed ergonomica.
- Micro porta magnetica.
- Condensatore di vapore per lo scarico della condensa di serie
- "Oura" per l'evacuazione dei fumi - vapori di cottura.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN Gas ovens steam/convection

- Direct steam by "nebulization". Compact, space-saving furnaces
- Convection heating: by a gas burner (PREMIX SYSTEM) placed in the chamber, behind the turbine deflector. Turbine(s) with "Auto-reverse" device (made of AISI 316 stainless steel).
- Depth loading, spacing 67 mm
- Easy after-sales service, access to controls from the side part
- Hinged turbine deflector, easy maintenance
- Chamber made of fully welded AISI 304 stainless steel, rounded corners and corners, predisposed for grease filter
- Integrated condensate collection tray (on the door), directly connected to the discharge.
- Allogenic light
- Door with double thermal glass, hinged inner glass, easy cleaning, athermic and ergonomic handle
- Magnetic door micro switch.
- Steam condenser for condensate discharge as standard
- "Releasing valve" for smoke evacuation - cooking vapours
- Made of AISI 304 stainless steel

ES Horno gas, vapor/convección

- Vapor directo con "nebulización". Hornos compactos, no voluminosos.
- Calentamiento por convección: por medio de un quemador de gas y un intercambiador (SISTEMA PREMIX) ubicado detrás del deflector de la(s) turbina(s). Turbina(s) con dispositivo "Autoreverse" (hecho de acero inoxidable AISI 316).
- Profundidad de carga, distancia al centro 67 mm.
- Fácil mantenimiento, controles de acceso desde el lateral.
- Deflector de turbina en bisagras, fácil mantenimiento.
- Cámara de acero inoxidable AISI 304 completamente soldada, esquinas redondeadas y esquinas, preparada para filtros de grasa.
- Tanque de recogida de condensado integrado (en la puerta), conectado directamente al vertedero.
- Iluminación halógena.
- Puerta con doble vidrio térmico, vidrio interno con bisagra, fácil limpieza, asa térmica y ergonómica.
- Puerta micro magnética.
- Condensador de vapor para la descarga de condensado de serie.
- "Oura" para la evacuación de humos - vapores de cocción.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.



7x GN1/1



DGV-711/P

5 797,00 EUR

mm : 797x788xh818

kW : 0,4 / kcal/h : 9976

230/1N 50Hz

Ⓣ Forno gas vapore/convezione, 7x GN 1/1

- Fornite di serie 1 griglia GN 1/1.
- Regolatore di vapore da 0 a 99%, timer da 1 a 120 min.

Ⓜ Gas oven steam/convection, 7x GN 1/1

- Standard delivered with 1 grid GN 1/1.
- Steam regulator from 0 to 99%, timer from 1 to 120 min.

Ⓢ Horno gas, vapor/convección, 7x GN 1/1

- Estándar suministrado con 1 rejilla GN 1/1.
- Regulador de vapor de 0 a 99%, temporizador de 1 a 120 min.



11x GN1/1



DGV-1111/P

8 296,00 EUR

mm : 797x788xh1098

kW : 0,4 / kcal/h : 13760

230/1N 50Hz

Ⓣ Forno gas vapore/convezione, 11x GN 1/1

- Fornite di serie 2 griglie GN 1/1.
- Regolatore di vapore da 0 a 99%, timer da 1 a 120 min.

Ⓜ Gas oven steam/convection, 11x GN 1/1

- Standard supplied with 2 grids GN 1/1.
- Steam regulator from 0 to 99%, timer from 1 to 120 min.

Ⓢ Horno gas, vapor/convección, 11x GN 1/1

- Estándar suministrado con 2 rejillas GN 1/1.
- Regulador de vapor de 0 a 99%, temporizador de 1 a 120 min.



SCF-DGV-S

1 149,00 EUR

mm : 775x580xh850

- Ⓣ Supporto inox per forni ... DGV-711... DGV-1111...
 - Ⓜ Stainless steel support for ovens ...DGV-711... DGV-1111...
 - Ⓢ Soporte inox para hornos ...DGV-711... DGV-1111...
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



HXF-DG

1 934,00 EUR

mm : 798x611xh275 - kW : 29,15 - 230/1N 50-60Hz

- Ⓣ Cappa con motore, (200 M3/h)
 - Ⓜ Hood with motor, (200 M3/h)
 - Ⓢ Campana con motor, (200 M3/h)
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



GS-DGV-S

335,00 EUR

mm : 600x500xh80

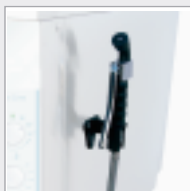
- Ⓣ Reggigriglia per supporto SCF-DGV-S
 - Ⓜ Rack with tray slides for support SCF-DGV-S
 - Ⓢ Guías para parrillas para soporte SCF-DGV-S
- FOR: SCF-DGV-S



OPC-711

581,00 EUR

- Ⓣ Apertura porta contraria (cerniere a destra) ...DGV-711...
 - Ⓜ Opening reverse door (hinges on right) ...DGV-711...
 - Ⓢ Abertura puerta contraria (bisagras derecha) ...DGV-711...
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



FDE

336,00 EUR

mm : 200x300xh100

- Ⓣ Doccetta lavaggio per forni
 - Ⓜ Shower head for ovens
 - Ⓢ Ducha lavado para hornos
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



OPC-1111

600,00 EUR

- Ⓣ Apertura porta contraria (cerniere a destra) ...DGV-1111
 - Ⓜ Opening reverse door (hinges on right) ...DGV-1111
 - Ⓢ Abertura puerta contraria (bisagras derecha) ...DGV-1111
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



CGX/11

94,00 EUR

mm : 325x530xh

- Ⓣ Griglie inox GN 1/1
 - Ⓜ Stainless steel grids GN 1/1
 - Ⓢ Rejillas inox GN 1/1
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS



GFX-711

229,00 EUR

- mm : 550x350xh50
 - Ⓣ Filtro grassi per ... forno DGV-711...
 - Ⓜ Grease filter for ...oven DGV-711...
 - Ⓢ Filtro para la grasa para ...horno DGV-711...
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



GFX-1111

376,00 EUR

- mm : 550x350xh50
 - Ⓣ Filtro grassi per forno DGV-1111... (2 pezzi)
 - Ⓜ Grease filter for oven DGV-1111... (2 pieces)
 - Ⓢ Filtro para la grasa para horno DGV-1111... (2 piezas)
- FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)


**TOUCH
SCREEN**

PREMIX SYSTEM
2 SPEEDS
**AUTO
CLEANING**
**LENGTHWISE
GN 1/3, 1/2, 2/3, 1/1**

PLUS

IT TOUCH SCREEN: - Comandi "TOUCH SCREEN", schermo tattili ad alta definizione, che consente una personalizzazione di tutte le principali funzioni del forno. - Porta seriale "USB" (posizionamento anteriore). - 150 ricette memorizzate e possibilità di memorizzare 150 altri programmi, possibilità di 6 fasi a scelta, tutte programmabili a piacimento. - 10 programmi di rigenerazione specifici. - Sonda a cuore, con DELTA-T. - Funzione "Cook & Hold" per mantenimento a temperatura dopo la cottura. - Dispositivo di autodiagnostica. - Pre-riscaldamento automatico del forno. - Accensione ritardata, programmabile. - Doppia velocità con "Autoreverse"

EN TOUCH SCREEN : - "TOUCH SCREEN" high-definition color touch screen controls, allowing the user to personalize all the main functions of the oven. - Standard "USB" port (front positioning). - 150 memorized recipes, and the possibility to memorize 150 other programs, possibility of 6 phases to choose, all programmable. - 10 specific regeneration programs. - Core probe, with DELTA-T. - "Cook & Hold" function for temperature maintenance after cooking. - Self-diagnosis device. - Automatic preheating of the oven. - Delayed, programmable ignition. - Double speed with "Autoreverse".

ES TOUCH SCREEN : - Controles "TOUCH SCREEN", pantalla táctil de alta definición, que permite una personalización de todas las funciones principales del horno. - Puerto serie "USB" (posicionamiento frontal). - 150 recetas almacenadas y posibilidad de almacenar otros 150 programas, posibilidad de elegir 6 fases programables a voluntad. - 10 programas específicos de regeneración. - Sonda a corazón, con DELTA-T. - Función "Cook & Hold" para mantener la temperatura después de cocinar. - Dispositivo de autodiagnóstico. - Precalentamiento automático del horno. - Encendido retardado, programable. - Doble velocidad con "Autoreverse"

IT Fours gaz vapeur-convection "TOUCH SCREEN"

- Vapore diretto con "nebulizzazione". Forni compatti, non ingombranti
- Riscaldamento a convezione: tramite un bruciatore a gas e uno scambiatore (SISTEMA PREMIX) posti dietro il deflettore della(e) turbina(e). Turbina (e) con dispositivo "Autoreverse" (realizzato in acciaio inossidabile AISI 316).
- Carico in profondità, interasse 67 mm
- Manutenzione facile, comandi di accesso dalla parte laterale
- Deflettore a turbina su cardini, facile manutenzione
- Camera in acciaio inox AISI 304 completamente saldata, angoli e angoli arrotondati, predisposta per filtro antigrasso
- Vasca di raccolta condensa integrata (sulla porta), collegata direttamente alla scarica.
- Illuminazione allogena
- Porta con doppio vetro termico, vetro interno a cerniera, facile pulizia, impugnatura atermica ed ergonomica
- Micro porta magnetica
- AUTOCLEANING, con pompa dosatrice, prodotto di lavaggio e pompa dosatrice, prodotto per risciacquo liquido
- Realizzato in acciaio inox AISI 304

EN Fours gaz vapeur-convection "TOUCH SCREEN"

- Direct steam by "nebulization". Compact, space-saving ovens.
- Convection heating: by a gas burner and a heat exchanger (PREMIX SYSTEM) placed behind the turbine deflector(s). Turbine(s) with "Auto-reverse" device (made of AISI 316 stainless steel).
- Depth loading, spacing 67 mm
- Easy after-sales service, access to controls from the side part
- Hinged turbine deflector, easy maintenance
- Chamber made of fully welded AISI 304 stainless steel, rounded corners and corners, predisposed for grease filter
- Integrated condensate collection tray (on the door), directly connected to the discharge.
- Allogenic light
- Door with double thermal glass, hinged inner glass, easy cleaning, athermic and ergonomic handle
- Magnetic door micro switch
- AUTOCLEANING, with dosing pump for washing product and dosing pump for liquid rinsing product
- Made of AISI 304 stainless steel

ES Fours gaz vapeur-convection "TOUCH SCREEN"

- Vapor directo con "nebulización". Hornos compactos, no voluminosos.
- Calentamiento por convección: por medio de un quemador de gas y un intercambiador (SISTEMA PREMIX) ubicado detrás del deflector de la(s) turbina(s). Turbina(s) con dispositivo "Autoreverse" (hecho de acero inoxidable AISI 316).
- Profundidad de carga, distancia al centro 67 mm.
- Fácil mantenimiento, controles de acceso desde el lateral.
- Deflector de turbina en bisagras, fácil mantenimiento.
- Cámara de acero inoxidable AISI 304 completamente soldada, esquinas redondeadas y esquinas, preparada para filtros de grasa.
- Tanque de recogida de condensado integrado (en la puerta), conectado directamente al vertedero.
- Iluminación halógena.
- Puerta con doble vidrio térmico, vidrio interno con bisagra, fácil limpieza, asa térmica y ergonómica.
- Puerta micro magnética.
- AUTOCLEANING, con bomba dosificadora, producto de lavado y bomba dosificadora, producto para enjuague líquido.
- Fabricado en acero inoxidable AISI 304.

page 368





7x GN2/3



DGV-711/PTS

7 705,00 EUR

mm : 797x788xh818 kW : 0,4 / kcal/h : 9976 230/1N 50-60Hz

① Forno gas vapore/convezione TOUCH SCREEN, 7x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema di lavaggio automatico integrato AUTO-CLEANING.
- Fornite di serie 1 griglia GN 1/1

② Gas oven, TOUCH SCREEN steam/convection, 7x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Integrated washing system AUTO-CLEANING.
- Standard supplied with 1 grid GN 1/1.

③ Horno gas vapor/convección TOUCH SCREEN, 7x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema de lavado automático integrado AUTO-CLEANING.
- Estándar suministrado con 1 rejilla GN 1/1.



11x GN1/1



DGV-1111/PTS

9 985,00 EUR

mm : 797x788xh1098 kW : 0,4 / kcal/h : 13760 230/1N 50-60Hz

① Forno gas TOUCH SCREEN vapore/convezione, 11x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema di lavaggio automatico integrato AUTO-CLEANING
- Fornite di serie 2 griglie GN 1/1

② Gas oven TOUCH SCREEN steam/convection, 11x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Integrated washing system AUTO-CLEANING
- Standard supplied with 2 GN 1/1 grids.

③ Horno gas vapor/convección TOUCH SCREEN, 11x GN 1/1 - AUTO-CLEANING

- Sistema de lavado automático integrado AUTO-CLEANING
- Estándar suministrado con 2 rejillas GN 1/1



HXF-DG/VP

2 545,00 EUR

mm : 798x611xh275 - kW : 0,7 - 230/1N 50Hz

- ① Cappa condensazione vapore (400 M3/h)
- ② Hood condensation steam (400 M3/h)
- ③ Campana de condensación vapor (400 M3/h)

ONLY: DGV-711/PTS & DGV-1111/PTS



HXF-DG

1 934,00 EUR

mm : 798x611xh275 - kW : 29,15 - 230/1N 50-60Hz

- ① Cappa con motore, (200 M3/h)
- ② Hood with motor, (200 M3/h)
- ③ Campana con motor, (200 M3/h)

FOR: COMBI LINE - COMBI LINE PLUS (PREMIX)



OVEN-CL

79,00 EUR

mm : 210x270xh340

- ① Prodotto lavaggio forni con autopulizia - 2 BD. x 5 KG
- ② Detergent product ovens with auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- ③ Producto de lavado hornos con autolimpieza - 2 BD. x 5 KG



OVEN-RI

94,00 EUR

mm : 210x270xh340

- ① Prodotto risciacquo forni con autopulizia - 2 BD. x 5 KG
- ② Rinsing product ovens with auto-cleaning - 2 BD. x 5 KG
- ③ Producto de enjuagado hornos con autolimpieza - 2 BD. x 5 KG

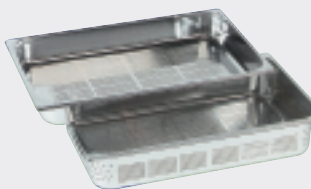


13



- ① Sacchetti per sottovuota cottura - 40°C +121°C
- ② Cooking vacuum bags for under machines -40°C +121°C
- ③ Bolsas para cocinar en máquinas -40°C +121°C

10



- ① Vaschetta gastronorm perforata
- ② Gastronom perforated tray
- ③ Cuba gastronorm perforada

03



- ① Addolcitore d'acqua crono-volumetrico, 6 Lit, monoblocco
- ② Chrono-volumetric water softener, 6 Lit, monobloc
- ③ Adulcificador de agua crono-volumetrico, 6 litros, monobloque



- ① Osmonizzatori d'acqua
- ② Water reverse osmosis units
- ③ Osmonizador de agua

Daily departures **Worldwilde**



Diamond
E U R O P E S.A.
N.V.
SINCE 1985