



FREIDORAS PASTELERÍA



**La mejor fritura
en todos los campos.**

The best frying
for all the options.



▼
**Freidoras
pastelería**



F13T-94ET



F2/18-98G



FE-2/10



FEM-6

**Freidoras
pastelería**



FME-15



FME-2/15



FP-6G






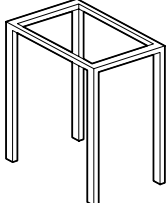
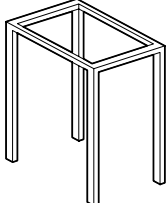
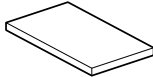


FQ-4G



FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
FEC-2 35010210	FRIGGITRICE lt. 2 MONOFASE Cestino cm. 15x25x9h. - Produzione patate 2 kg/h • Fryer lts. 2 singlephase - Basket cm. 15x25x9h - Production 2 kg/hr • Friteuse lt. 2 einphasig - Korb cm. 15x25x9h - Pommes frites: 2 kg/h • Friteuse lt. 2 monophasé - Panier cm. 15x25x9h - Production de pommes frites 2 Kg/h • Freidoras 2 lt. monofásica - Cesta cm. 15x25x9h - Producción patatas 2 Kg/h cm. 19x38x15h		$\frac{1,8}{230V\sim}$ 50/60 Hz	309,00 5 / 0,02
				
FE-04EM 35010411	FRIGGITRICE lt. 4 MONOFASE Cestino cm. 13x23x10h - Produzione patate 5 kg/h • Fryer lts. 4 singlephase - Basket cm. 13x23x10h - Production 5 kg/hr • Friteuse lt. 4 einphasig - Korb cm. 13x23x10h - Pommes frites: 5 kg/h • Friteuse lt. 4 monophasé - Panier cm. 13x23x10h - Production de pommes frites 5 Kg/h • Freidoras 4 lt. monofásica - Cesta cm. 13x23x10h - Producción patatas 5 Kg/h cm. 18x42x30h		$\frac{2,1}{230V\sim}$ 50Hz	335,00 9 / 0,025
FE-07EM 35010710	FRIGGITRICE LT. 7 MONOFASE Cestino cm. 21x23,5x10h Produzione patate 7 kg/h • Fryer lts. 7 singlephase - Basket cm. 21x23,5x10h - Production 7 kg/hr • Friteuse lt. 7 einphasig - Korb cm. 21x23,5x10h - Pommes frites: 7 kg/h • Friteuse lt. 7 monophasé - Panier cm. 21x23,5x10h - Production de pommes frites 7 Kg/h • Freidoras 7 lt. monofásica - Cesta cm. 21x23,5x10h - Producción patatas 7 Kg/h cm. 27x42x30h		$\frac{3}{230V\sim}$ 50 Hz	368,00 9 / 0,05
				
FE-77EM 35020710	FRIGGITRICE LT. 7+7 MONOFASE 2 cestini cm. 21x23,5x10h Produzione patate 14 kg/h • Fryer lts. 7+7 singlephase - 2 baskets cm. 21x23,5x10h Production 14 kg/hr • Friteuse lt. 7+7 einphasig - 2 Korbe cm. 21x23,5x10h Pommes frites: 14 kg/h • Friteuse lt. 7+7 monophasé - 2 Paniers cm. 21x23,5x10h Production de pommes frites 14 Kg/h • Freidoras 7+7 lt. monofásica - 2 cestas cm. 21x23,5x10h Producción patatas 14 Kg/h cm. 54x42x22h		$\frac{6}{230V\sim}$ 50 Hz	708,00 16 / 0,1
				
FEM-6 35010610	FRIGGITRICE LT. 6 MONOFASE Vasca cm. 22x32,5x20h Cestino cm. 20x27x11h - Produzione patate 7 kg/h • Fryer lts. 6 singlephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h Production 7 kg/hr • Friteuse lt. 6 einphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h Pommes frites 7 kg/h • Friteuse lt. 6 monophasé - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h Production de pommes frites 7 Kg/h • Freidoras 6 lt. monofásica - Cuba cm. 22x32,5x20h - Cesta cm. 20x27x11h Producción patatas 7 Kg/h cm. 30x51x25h		$\frac{3}{230V\sim}$ 50/60 Hz	703,00 13 / 0,08
				
FE-8 35010830	FRIGGITRICE LT. 8 TRIFASE Vasca cm. 22x32,5x20h - Cestino cm. 20x27x11h - Produzione patate 9 kg/h • Fryer lts. 8 threephase - Tank cm. 22x32,5x20h Basket cm. 20x27x11h - Production 9 kg/hr • Friteuse lt. 8 dreiphasing - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h Pommes frites 9 kg/h • Friteuse lt. 8 triphase - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h Production de pommes frites 9 Kg/h • Freidoras 8 lt. trifásica - Cuba cm. 22x32,5x20h - Cesta cm. 20x27x11h Producción patatas 9 Kg/h cm. 30x51x 25h		$\frac{5,4}{230V\sim}$ 400V~3N 50/60 Hz	823,00 15 / 0,08
FE-10 35011030	FRIGGITRICE LT. 10 TRIFASE Vasca cm. 29x32,5x20h - Cestino cm. 26x27x11h - Produzione patate 10 kg/h • Fryer lts. 10 threephase - Tank cm. 29x32,5x20h - Basket cm. 26x27x11h Production 10 kg/hr • Friteuse lt. 10 dreiphasing - Becken cm. 29x32,5x20h - Korb cm. 26x27x11h Pommes frites 10 kg/h • Friteuse lt. 10 triphase - Cuve cm. 29x32,5x20h - Panier cm. 26x27x11h Production de pommes frites 10 Kg/h • Freidoras 10 lt. trifásica - Cuba cm. 29x32,5x20h - Cesta cm. 26x27x11h Producción patatas 10 Kg/h cm. 40x70x25h		$\frac{6}{230V\sim}$ 400V~3N 50/60 Hz	1.034,00 21 / 0,17

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW / kcal/h	⚡ kW / V~ / Hz	PREZZO / PRICE / PREIS / PRIX / PRECIO € / KG / M³
FEM-2/6 35020610	FRIGGITRICE LT. 6+6 MONOFASE 2 vasche cm. 22x32,5x20h 2 cestì cm.20x27x11h - Produzione patate 14 kg/h <ul style="list-style-type: none"> Fryer lts. 6+6 singlephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h 2 baskets cm. 20x27x11h - Production 14 kg/hr Friteuse lt. 6+6 einphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h 2 Korbe cm. 20x27x11h - Pommes frites 14 kg/h Friteuse lt. 6+6 monophase - 2 cuves cm. 22x32,5x20h 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production de pommes 14 Kg/h Freidoras 6+6 lt. monofásica - 2 cubas cm. 22x32,5x20h 2 cestas cm. 20x27x11h - Producción patatas 14 Kg/h cm. 60x51x25h		⚡ 6 kW 230V~ 50/60 Hz	1.288,00 13 / 0,16	
FE-2/8 35020830	FRIGGITRICE LT. 8+8 TRIFASE 2 vasche cm. 22x32,5x20h 2 cestì cm.20x27x11h - Produzione patate 18 kg/h <ul style="list-style-type: none"> Fryer lts. 8+8 threephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h 2 baskets cm. 20x27x11h - Production 18 kg/hr Friteuse lt. 8+8 dreiphasing - 2 Becke cm. 22x32,5x20h 2 Korbe cm. 20x27x11h - Pommes frites 18 kg/h Friteuse lt. 8+8 triphase - 2 cuves cm. 22x32,5x20h 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production de pommes 18 Kg/h Freidoras 8+8 lt. trifásica - 2 cubas cm. 22x32,5x20h 2 cestas cm. 20x27x11h - Producción patatas 18 Kg/h cm. 60x51x25h		⚡ 10,8 kW 230V-3 400V-3N 50/60 Hz	1.516,00 27 / 0,13	
FE-2/10 35021030	FRIGGITRICE LT. 10+10 TRIFASE 2 vasche cm. 29x32,5x20h 2 cestì cm.26x27x11h - Produzione patate 20 kg/h <ul style="list-style-type: none"> Fryer lts. 10+10 threephase - 2 tanks cm. 29x32,5x20h - 2 baskets cm. 26x27x11h - Production 20 kg/hr Friteuse lt. 10+10 dreiphasing - 2 Becke cm. 29x32,5x20h 2 Korbe cm. 26x27x11h - Pommes frites 20 kg/h Friteuse lt. 10+10 triphase - 2 cuves cm. 29x32,5x20h 2 Paniers cm. 26x27x11h - Production de pommes 20 Kg/h Freidoras 10+10 lt. trifásica - 2 cubas cm. 29x32,5x20h 2 cestas cm. 26x27x11h - Producción patatas 20 Kg/h cm. 80x70x25h		⚡ 12 kW 230V-3 400V-3N 50/60 Hz	1.790,00 38 / 0,33	
S-3 05210300	CAVALLETTO BASE <ul style="list-style-type: none"> Stand / • Untergestell Piètement simple / • Soporte base cm. 30x40x55h			184,00 2 / 0,10	
S-6 05210600	cm. 60x40x55h			201,00 3 / 0,14	
R-3 05240300	RIPIANO <ul style="list-style-type: none"> Shelf / • Abstellbrett Etagère / • Estante cm. 26x39,5x3h			88,00 2 / 0,003	
R-6 05240600	cm. 56x39,5x3h			110,00 3 / 0,006	
S-40 40210400	CAVALLETTO CON RIPIANO <ul style="list-style-type: none"> Stand with shelf / • Untergestell offen mit Boden Support avec étagère / • Soporte con estante cm. 40x58,5x60h			420,00 20 / 0,2	
S-80 40210800	cm. 80x58,5x60h			496,00 26 / 0,35	



FRIGGITRICI ELETTRICHE

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

FME-10
35311030

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10 TRIFASE Vasca cm. 29x32,5x18,5h -
 Cestino cm.26x27x11h Prod. patate: 10 kg/h
 • Cabinet fryer lt. 10 threephase Bowl cm. 29x32,5x18,5h
 Basket cm. 26x27x11h - Production: 10 kg/h
 • Standfriteuse lt. 10 dreiphasig Becken cm. 29x32,5x18,5h
 Korb cm. 26x27x11h - Pommes frites: 10 kg/h
 • Friteuse sur placard lt.10 triphase Cuve cm. 29x32,5x18,5h
 Panier cm. 26x27x11h - Production de pommes frites: 10 kg/h
 • **Freidoras con mueble 10 lt. trifásica Cuba**
cm. 29x32,5x18,5h Cesta cm. 26x27x11h -
Producción patatas: 10 Kg/h
cm. 40x70x85h



6 kW 1.511,00
 230V~3 35 / 0,4
 400V~3N
 50/60 Hz

FME-15
35311530

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15 TRIFASE Vasca cm. 33x40x18,5h -
 Cestino cm.30x33x12h Prod. patate: 12 kg/h
 • Cabinet fryer lt. 15 threephase Bowl cm. 33x40x18,5h
 Basket cm. 30x33x12h - Production: 12 kg/h
 • Standfriteuse lt. 15 dreiphasig Becken cm. 33x40x18,5h
 Korb cm. 30x33x12h - Pommes frites: 12 kg/h
 • Friteuse sur placard lt.15 triphase Cuve cm. 33x40x18,5h
 2 Paniers cm. 30x33x12h - Production de pommes frites: 12 kg/h
 • **Freidoras con mueble 15 lt. trifásica Cuba**
cm. 33x40x18,5h Cesta cm. 30x33x12h -
Producción patatas: 12 Kg/h
cm. 40x70x85h

9 kW 1.889,00
 400V~3N 42 / 0,45
 50/60 Hz

FME-2/10
35321030

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10+10 TRIFASE
 2 vasche cm. 29x32,5x18,5h
 2 cesti cm.26x27x11h - Produzione patate 20 kg/h
 • Cabinet fryer lt. 10+10 threephase 2 tanks cm. 29x32,5x18,5h
 2 baskets cm. 26x27x11h - Production 20 kg/hr
 • Standfriteuse lt. 10+10 dreiphasig 2 Becke cm. 29x32,5x18,5h
 2 Korbe cm. 26x27x11h - Pommes frites 20 kg/pro Stunde
 • Friteuse sur placard lt.10+10 triphase 2 cuves cm. 29x32,5x18,5h
 2 Paniers cm. 26x27x11h - Production de pommes 20 Kg/h
 • **Freidoras con mueble 10+10 lt. trifásica**
2 cubas cm. 29x32,5x18,5h - 2 cestas cm. 26x27x11h
Producción patatas 20 Kg/h
cm. 80x70x85h



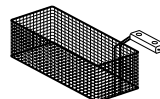
12 kW 2.408,00
 230V~3 65 / 0,73
 400V~3N
 50/60 Hz

FME-2/15
35321530

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15+15 TRIFASE 2 vasche
 cm. 33x40x18,5h - 2 cesti cm.30x33x12h Produzione patate 24 kg/h
 • Cabinet fryer lt. 15+15 threephase 2 tanks cm. 33x40x18,5h
 2 baskets cm. 30x33x12h - Production 24 kg/hr
 • Standfriteuse lt. 15+15 dreiphasig 2 Becke cm. 33x40x18,5h
 2 Korbe cm. 30x33x12h - Pommes frites 24 kg/pro Stunde
 • Friteuse sur placard lt.15+15 triphase 2 cuves cm. 33x40x18,5h
 2 Paniers cm. 30x33x12h - Production de pommes 24 Kg/h
 • **Freidoras con mueble 15+15 lt. trifásica 2 cubas**
cm. 33x40x18,5h 2 cestas cm. 30x33x12h -
Producción patatas 24 Kg/h
cm. 80x70x85h

18 kW 3.017,00
 400V~3N 75 / 0,82
 50/60 Hz

531013500 CESTINO 1/2 per FME-15
 • Basket 1/2 for FME-15
 • Korb 1/2 für Friteuse FME-15
 • Panier 1/2 pour FME-15
 • **Cesta 1/2 para FME-15**
cm. 14x33x12h





59,00
 0,8 / 0,022

531014400 CESTINO 1/2 per FME-10
 • Basket 1/2 for FME-10
 • Korb 1/2 für Friteuse FME-10
 • Panier 1/2 pour FME-10
 • **Cesta 1/2 para FME-10**
cm. 10x25x10h

42,00



ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW / kcal/h	⚡ kW / V~ / Hz	PREZZO / PRICE / PREIS / PRIX / PRECIO € / KG / M ³
FPE-20 35032030	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 17 litri Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca • Confectioner's fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • Friteuse für Konditorei dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • Friteuse patisserie triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • Freidora reposteria trifásica - 17 litros Cuba cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 47x35x8h Filtro y tapa cuba cm. 60x70x25h		⚡ 6,6 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz		1.515,00 32 / 0,27
FPE-25 35032540	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca • Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • Friteuse für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken 35032530* • Friteuse patisserie triphase - 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • Freidora reposteria trifásica - 24 litros Cuba cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 67x35x8h Filtro y tapa cuba cm. 80x70x25h		⚡ 10,2 kW 230V~3 50/60 Hz		1.980,00 40 / 0,35
FPG-20 40032050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca • Gas confectioner's fryer - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • Gasfriteuse für Konditorei - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • Friteuse patisserie à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • Freidora reposteria gas - 20 litros Cuba cm. 50x38x24h - 1 cesta cm. 47x35x8h Filtro y tapa cuba cm. 60x70x25h		⚡ 11,2 kW 9.630 kcal/h		2.206,00 43 / 0,27
FPG-30 40033050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca • Gas confectioner's fryer - 28 liters Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • Gasfriteuse für Konditorei - 28 Liter Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • Friteuse patisserie à gaz - 28 litres Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • Freidora reposteria gas - 28 litros Cuba cm. 70x38x24h - 1 cesta cm. 67x35x8h Filtro y tapa cuba cm. 80x70x25h		⚡ 16,5 kW 14.190 kcal/h		2.480,00 57 / 0,35



ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kw / kcal/h	kw / V~ / Hz	PREZZO / PRICE / € / PREIS / PRIX / PRECIO / KG / M³
S-60 40210600	CAVALLETTO CON RIPIANO • Stand with shelf • Untergestell offen mit boden • Support avec etagere • Soporte con estante cm. 60x58,5x60h				421,00 23 / 0,27
S-80 40210800	CAVALLETTO CON RIPIANO • Stand with shelf • Untergestell offen mit boden • Support avec etagere • Soporte con estante cm. 80x58,5x60h				496,00 26,5 / 0,36
M-60 40220600	BASE A GIORNO • Open base unit • Untergestell offen • Base ouverte • Base abierta cm. 60x58,5x60h				562,00 18 / 0,27
M-80 40220800	BASE A GIORNO • Open base unit • Untergestell offen • Base ouverte • Base abierta cm. 80x58,5x60h				638,00 22 / 0,35
MP-60 40220602	BASE CON PORTE • Stand with doors • Unterbau mit Flügeltüren • Placard avec portes • Base con puertas cm. 60x61,5x60h				735,00 23 / 0,29
MP-80 40220802	BASE CON PORTE • Stand with doors • Unterbau mit Flügeltüren • Placard avec portes • Base con puertas cm. 80x61,5x60h				821,00 28 / 0,37
MCP-80 40220821	BASE CON PORTA E CASSETTI 2 x GN 1/1 h 15 in plastica • Stand with door and drawers 2 plastic containers GN 1/1 h 15 • Unterbau mit Flügeltür und Schubladen 2 x GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • Placard avec porte et tiroirs 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • Base con puerta y cajones 2 x GN 1/1 h 15 de plástico cm. 80x61,5x60h				1.270,00 40 / 0,37
MC-80 40220820	BASE CON 2 CASSETTI GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 in plastica • Stand with 2 drawers GN 2/1, with 4 plastic containers GN 1/1 h 15 • Unterbau mit 2 Schubladen GN 2/1 mit 4 GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • Placard avec 2 tiroirs GN 2/1 avec 4 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • Base con 2 cajones GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 de plástico cm. 80x61,5x60h				1.270,00 41 / 0,37



ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW / kcal/h	⚡ kW / V~ / Hz	PREZZO / PRICE / PREIS / PRIX / PRECIO € / KG / M ³
FMPE-20 35332030	FRIGGITRICE PASTICCERIA SU MOBILE TRIFASE - 17 litri Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro • Confectioner's cabinet fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • Friteuse patisserie sur placard triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • Freidora reposteria en mueble trifásica - 17 litros Cuba cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 47x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 60x70x85h		⚡ 6,6 kW 230V~3 400V~3N 50/60 Hz		2.329,00 60 / 0,65
FMPE-25 35332540	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro • Confectioner's cabinet fryer threephase - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve 35332530* • Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • Friteuse patisserie triphase - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • Freidora reposteria trifásica - 24 litros - Cuba cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 67x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 80x70x85h		⚡ 10,2 kW 230V~3 50/60 Hz		2.967,00 72 / 0,84
FMPE-30 35333030	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 31 litri Vasca cm. 90x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 87x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro • Confectioner's cabinet fryer threephase - 31 liters - Tank cm. 90x42,5x17,5h 1 basket cm. 87x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 31 Liter - Becken cm. 90x42,5x17,5h 1 Korb cm. 87x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • Friteuse patisserie triphase - 31 litres - Cuve cm. 90x42,5x17,5h. 1 panier cm. 87x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • Freidora reposteria trifásica - 31 litros - Cuba cm. 90x42,5x17,5h - 1 cesta cm. 87x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 100x70x85h		⚡ 10,2 kW 400V~3N* 50/60 Hz		3.674,00 83 / 1,02
FMPG-20 40342050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro • Confectioner's cabinet fryer gas - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • Friteuse patisserie sur placard à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • Freidora reposteria en mueble a gas - 20 litros Cuba cm. 50x38x24h - 1 cesta cm. 47x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 60x70x85h		⚡ 11,2 kW 9.630 kcal/h		3.113,00 68 / 0,65
FMPG-30 40343050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro • Confectioner's cabinet fryer gas - 28 liters - Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 28 Liter - Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • Friteuse patisserie sur placard à gaz - 28 litres - Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • Freidora reposteria en mueble a gas - 28 litros - Cuba cm. 70x38x24h - 1 cesta cm. 67x35x8h Filtro y tapa cuba - Bandeja recoge aceite con filtro cm. 80x70x85h		⚡ 16,5 kW 14.190 kcal/h		3.571,00 84 / 0,84



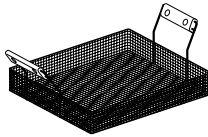
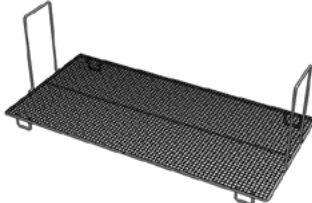




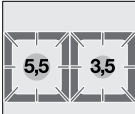




ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. / COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW / kcal/h ↕ kw / V~ / Hz	PREZZO / PRICE € / KG / M ³
40280600	SCIVOLO inox 60 • Stainless steel slide 60 • Rutsche aus Rostfreiem Stahl 60 • Goulotte en acier inox 60 • Deslizador inox 60 - cm. 38x55x27h			117,00 4 / 0,06
40280800	SCIVOLO inox 80 / F45 • Stainless steel slide 80 / F45 • Rutsche aus Rostfreiem Stahl 80 / F45 • Goulotte en acier inox 80 / F45 • Deslizador inox 80 / F45 - cm. 38x75x27h			130,00 5 / 0,08
40281000	SCIVOLO inox 100 • Stainless steel slide 100 • Rutsche aus Rostfreiem Stahl 100 • Goulotte en acier inox 100 • Deslizador inox 100 - cm. 38x95x27h			151,00 6 / 0,1
40290800	MITRA 800 • Chimney jack 800 / • Lüftungsaufsatz 800 • Mitre 800 / • Caperuza 800			524,00 9 / 0,04
CA-11 40290110	CAMINO ANTIVENTO • Draught diverter / • Strömungssicherung • Cheminee anti-vent / • Chimenea contra viento Ø cm. 11			249,00 5 / 0,01
<p>Obbligatorio per FPG-30, FMPG-30, in Germania, Olanda e Austria: Mitra per estrazione forzata fumi combusti. Mitra + camino antivento per estrazione naturale fumi combusti. • Obligatorio for FPG-30, FMPG-30, in Germany, Holland and Austria: Chimney jack for forced extraction of burnt smoke. Chimney jack + draught diverter for natural extraction of burnt smoke. • Pflicht für FPG-30, FMPG-30, in Deutschland, Holland e Österreich: Lüftungsaufsatz zur erzwungenen Wrasenabführung. Lüftungsaufsatz + Strömungssicherung zur natürlichen Wrasenabführung. • Obligatoire pour FPG-30, FMPG-30 en Allemagne, Hollande et Autriche: Mitre pour sortie forcée des fumées brûlées. Mitre + cheminee anti-vent pour sortie naturelle des fumées brûlées. • Obligatorio para FPG-30, FMPG-30 en Alemania, Holanda y Austria - Caperuza para la extracción forzada de humos de combustión. Caperuza + chimenea contra viento para la extracción natural de humos de combustión.</p>				
F45-78ET 08090835	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 40 kg/h • Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h • Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h • Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h • Freidoras trifásico 45 lt. - Cuba cm. 70x38x38h 1 cesta cm. 65x33x17h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 40 Kg/h cm. 80x70,5x90h		⚡ 40 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.856,00 96 / 0,770
F45-78G 08260855	FRIGGITRICE GAS LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h. - 1 cesto cm. 65x33x17h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 40 kg/h • Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h • Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h • Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h • Freidoras a gas 45 lt. - Cuba cm. 70x38x38h 1 cesta cm. 65x33x17h. Filtro y tapa para cuba. Bandeja recoge aceite con filtro. Prod. patatas: 40 Kg/h cm. 80x70,5x90h		⚡ 44 kW 37.840 kcal/h ⚡ 0,005 KW 230V~ 50 Hz	4.666,00 110 / 0,950
531033300	CESTO 1/1 F45 • Basket 1/1 F45 / • korb 1/1 F45 / • Panier 1/1 F45 / • Cesta 1/1 F45 cm. 65x33x17h			168,00 3 / 0,110
531041300	CESTO 1/2 F45 • Basket 1/2 F45 / • korb 1/2 F45 / • Panier 1/2 F45 / • Cesta 1/2 F45 cm. 28x29x15h			70,00 1,5 / 0,050
531047800	CESTO 1/3 F45 • Basket 1/3 F45 / • korb 1/3 F45 / • Panier 1/3 F45 / • Cesta 1/3 F45 cm. 21,5x33x16,5h			82,00 1,3 / 0,05



ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V- Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
531017500	<p>CESTINO 60</p> <ul style="list-style-type: none"> • Basket 60 / • Fritierkorb 60 • Panier 60 / • Cesta 60 <p>cm. 47x35x8h</p>				102,00 1,5 / 0,05
					
531016900	<p>CESTINO 80</p> <ul style="list-style-type: none"> • Basket 80 / • Fritierkorb 80 • Panier 80 / • Cesta 80 <p>cm. 67x35x8h</p>				108,00 2 / 0,06
531017700	<p>CESTINO 100</p> <ul style="list-style-type: none"> • Basket 100 / • Fritierkorb 100 • Panier 100 / • Cesta 100 <p>cm. 87x35x8h</p>				160,00 2,5 / 0,07
531036700	<p>RETE CON MANIGLIA 60</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grid with handle 60 • Raster mit Griff 60 • Grille avec poignée 60 <p>• Grid con asa 60</p> <p>cm. 43x31x22h</p>				100,00 15 / 0,25
					
531036800	<p>RETE CON MANIGLIA 80</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grid with handle 80 • Raster mit Griff 80 • Grille avec poignée 80 <p>• Grid con asa 80</p> <p>cm. 63x31x22h</p>				102,00 1 / 0,031
531036900	<p>RETE CON MANIGLIA 100</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grid with handle 100 • Raster mit Griff 100 • Grille avec poignée 100 <p>• Grid con asa 100</p> <p>cm. 83x31x22h</p>				105,00 1,5 / 0,046
F-1G 20029500	<p>FORNELLONE A PAVIMENTO</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gas stove / • Gas-hocherkocker 1 flamming • Rechaud a gaz / • Horno a pavimento <p>cm. 47x57x22,5h</p>				442,00 10 / 0,12
					
FB-1G 20029550	<p>cm. 64x76x50H</p>				588,00 2 / 0,061
FO-1G 20029501	<p>FORNELLONE 1 FUOCO GAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gas table-top stove - 1 burner / • Gaskocher - 1 Kochstelle • Rechaud a gaz, 1 feu / • Horno 1 quemador gas <p>cm. 40x60x25h</p>				653,00 13 / 0,11
					
FO-2G 20029502	<p>FORNELLONE 2 FUOCHI GAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gas table-top stove - 2 burners / • Gaskocher, 2 Kochstellen • Rechaud a gaz, 2 feux / • Horno 2 quemadores gas <p>cm. 70x60x25h</p>				1.028,00 22 / 0,18
					
FO-3G 20029503	<p>FORNELLONE 3 FUOCHI GAS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gas table-top stove, 3 burners / • Gaskocher, 3 Kochstellen • Rechaud a gaz, 3 feux / • Horno 3 quemadores gas <p>cm. 105x60x25h</p>				1.437,00 35 / 0,27
					



ELEMENTI PER PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CF-1 20029511	CAVALLETTO INOX per FO/1G <ul style="list-style-type: none"> Stainless steel stand for FO/1G Untergestell für FO/1G Support en acier inox pour FO/1G Soporte inox para FO/1G cm. 40x50x60h 				377,00 17 / 0,14
CF-2 20029512	CAVALLETTO INOX per FO/2G <ul style="list-style-type: none"> Stainless steel stand for FO2G Untergestell für FO/2G Support en acier inox pour FO/2G Soporte inox para FO/2G cm. 70x50x60h 				496,00 23 / 0,23
CF-3 20029513	CAVALLETTO INOX per FO/3G <ul style="list-style-type: none"> Stainless steel stand for FO/3G Untergestell für FO/3G Support en acier inox pour FO/3G Soporte inox para FO/3G cm. 105x50x60h 				566,00 29 / 0,34
AF-1 20029521	ARMADIETTO con porte per FO-1G <ul style="list-style-type: none"> Cabinet with wing doors for FO/1G Unterschrank mit Flügeltüren für FO/1G Placard avec portes pour FO/1G Pequeño armario con puertas para FO/1G cm. 40x53x60h 				551,00 27 / 0,14
AF-2 20029522	ARMADIETTO con porte per FO-2G <ul style="list-style-type: none"> Cabinet with wing doors for FO/2G Unterschrank mit Flügeltüren für FO/2G Placard avec portes pour FO/2G Pequeño armario con puertas para FO/2G cm. 70x53x60h 				803,00 33 / 0,23
AF-3 20029523	ARMADIETTO con porte per FO-3G <ul style="list-style-type: none"> Cabinet with wing doors for FO/3G Unterschrank mit Flügeltüren für FO/3G Placard avec portes pour FO/3G Pequeño armario con puertas para FO/3G cm. 105x53x60h 				1.227,00 39 / 0,34
PLFO 20029531	PIASTRA LISCIA FORNELLONE <ul style="list-style-type: none"> Smooth griddle plate for gas stove Fortkochplatte glatt für Gaskocher Plaque lisse pour rechaud Plancha lisa para horno cm. 35x37 				188,00 10 / 0,006
PRFO 20029533	PIASTRA RIGATA FORNELLONE <ul style="list-style-type: none"> Grooved griddle plate for gas stove Fortkochplatte gerillt für Gaskocher Plaque rainurée para rechaud Plancha estriada para horno cm. 35x37 				224,00 10 / 0,006
544439900	ANELLO PER WOK <ul style="list-style-type: none"> Wok ring Wok Aufsatzring Anneau Wok Anillo Wok Ø cm. 22,5x3,5h 				130,00 2 / 0,006

