



LÍNEA 90

Cocinas profesionales equipadas hasta el mínimo detalle.

Professional kitchen equiped
until the last detail.

LÍNEA
90

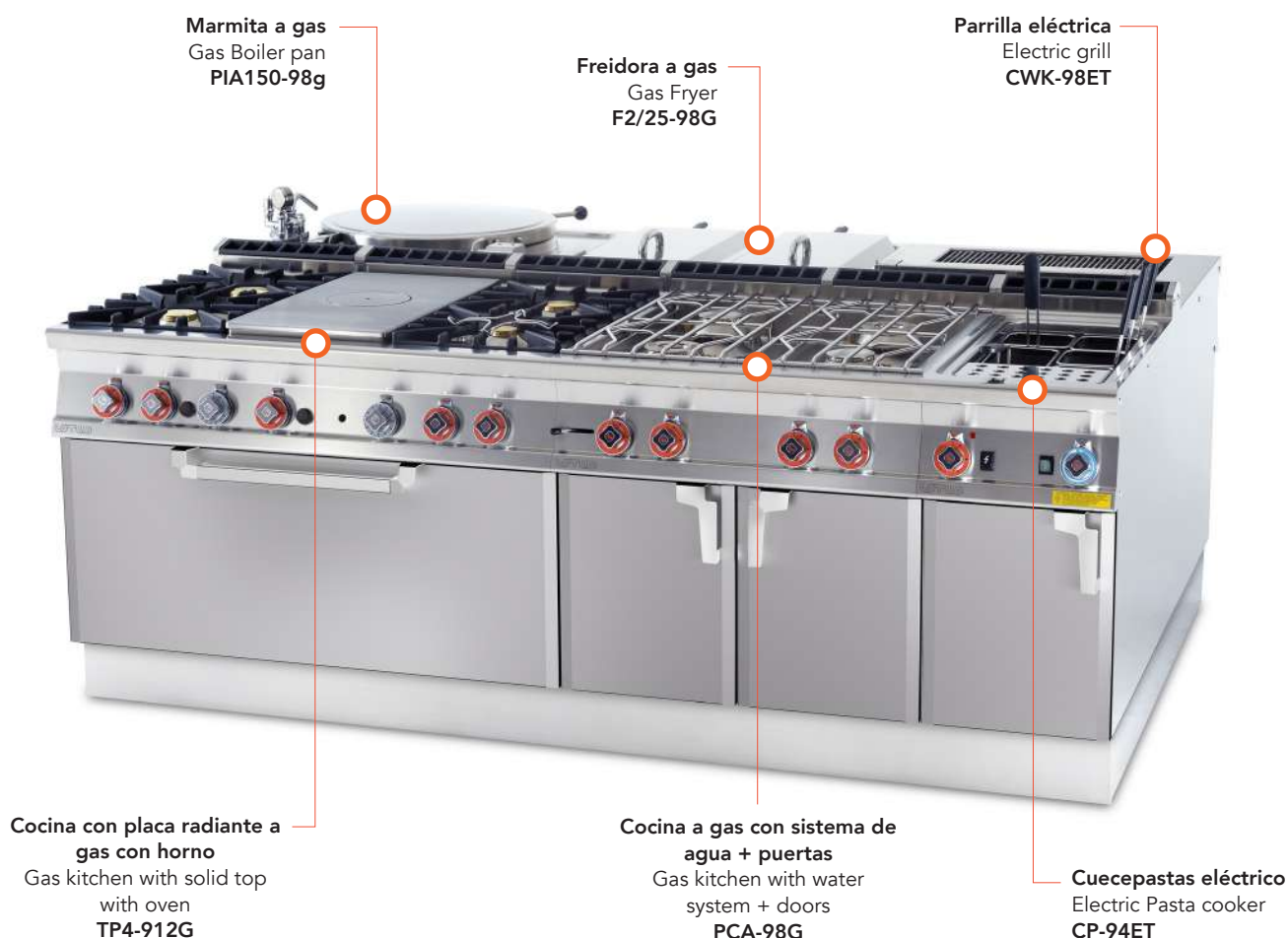


Conjunto central
de la Línea 90

NUEVO
NEW

Infografía - Infographic

Cocina modular Línea 90 - Modular kitchen Gamme 90



NOVEDADES EN LÍNEAS 60 - 70 - 90



NUEVO DISEÑO DE ASAS

Para muebles de conjuntos en Líneas 60, 70 y 90 de LOTUS



COLOR PERSONALIZADO

Indícanos el RAL del color que deseas y colorea tu cocina.



PAELLERO A GAS TOP
PAT-98G



FRY-TOP A GAS TOP
FTLT-98GS



**COCINA ELÉCTRICA
CON HORNO Y ARMARIO**
CFQ8-916ETV



**FRY-TOP ELÉCTRICO CON
MESAS DE SOPORTE + PUERTAS**
FTL-916ETS



**COCINA ELÉCTRICA
WOK TOP**
PCIWT-94ETD



**FREIDORA DOBLE
A GAS TOP**
F2/8T-94G



KIT WOK
KIT-WOK



BARBACOA A GAS
CW-98G



CUECEPASTAS ELÉCTRICO
CPA-98ET



**COCINA A GAS
CON HORNO**
CF4-98G



COCINA A GAS CON HORNO
CF6-912G



**COCINA A GAS TOP
CON PLACA RADIANTE**
TP4T-912G



**COCINA INDUCCIÓN
ELÉCTRICA DIGITAL**
TPI-98ETD



**PAELLERO A GAS
CON HORNO**
PAF-98G



**MARMITA A GAS
INDIRECTA**
PI150-98G

CUCINE ELETTRICHE

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

CF4-98ET
09660830

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico statico cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71
GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 4 plates Traditional electric
oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid
cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.
TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer
Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C,
mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 4
plaques Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1
Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA
ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71
GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA
TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 20,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.408,00
142 / 0,89



CFV4-98ET
09660835

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico ventilato cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 4 plates - electric fan oven cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5
GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-
9) • **DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Elektro-
Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit
1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N.
4 plaques Four à chaleur tournante électrique cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5
GN1/1 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS
- HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM.
55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1
PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

⚡ 19,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.786,00
142 / 0,89



CFQ4-98ET
09660831

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico statico cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71
GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 4 square plates Traditional
electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C,
with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head
end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 4
quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71
GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four
électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C,
avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Elément de
jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA
- N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71
GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA
TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 22,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.328,00
150 / 0,89



CUCINE ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
V~
Hz

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

CFVQ4-98ET CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico ventilato
09660836 cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 4 square plates - electric fan
oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid
cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip
mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 4 quadratischen
Platten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp:
50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen
1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau
électrique - N. 4 plaques carrés - Four à chaleur
tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C,
avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA**
- N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO
ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA
CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



21,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.706,00
150 / 0,89

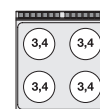


CFC4-98ET CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno
09660832 elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con
1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x
75 - traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included
1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd
N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Statischer
Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C,
mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique N. 4
plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four électrique
statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1
grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA N.**
4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75
X 75 - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM.
67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1
PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

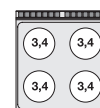
5.890,00
130 / 0,89



CFVC4-98ET CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno
09660837 elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con
1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x
75 - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C,
with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end
filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd N. 4 Ceran-
Kochplatten cm. 75 x 75 - Elektro-Heißluftofen cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5
GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique
cm. 75 x 75 - Four à chaleur tournante électrique cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5
GN1/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS**
VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO
ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA
CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h

18,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.267,00
130 / 0,89



CUCINE A GAS

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
⚡ kW
V~
Hz

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

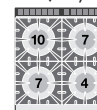
CF4-98G
09680850

CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
• **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h**



⚡ 36,5 kW
31.390 kcal/h

4.116,00
166 / 0,89



CF4-98GE
09690860

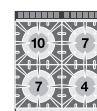
CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners - traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h**



⚡ 28 kW
24.080 kcal/h

4.198,00
164 / 0,89

⚡ 6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



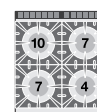
CFV4-98GE
09690865

CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
• **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h**

⚡ 28 kW
24.080 kcal/h

4.574,00
164 / 0,89

⚡ 5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



CUCINA ACQUA A GAS

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
⚡ kW
V~
Hz

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

CFA4-98G
09750850

CUCINA ACQUA 4 fuochi - Forno a gas statico cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71
GN2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1
testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71
GN2/1 - Water loading tap + overflow device (included
1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasser
herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71
GN2/1 - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR**
Cuisinière l'eau - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71
GN2/1 - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1
Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA**
A AGUA - N. 4 QUEMADORES HORNO A
GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP:
150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71
GN2/1 - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 36,5 kW
31.390 kcal/h

5.507,00
166 / 0,89



CF6-912ETV
09661230

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71
GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 plates Traditional electric
oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1
grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE**
Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-
Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost
cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR**
Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique
statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille
cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus
1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA**
ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71
GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 27,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.805,00
200 / 1,32

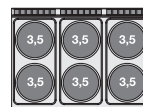


CFV6-912ETV
09661235

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1
testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 plates electric fan oven cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5
GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head
end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6
Kochplatten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp:
50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales
Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques
Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h,
temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 -
Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6**
PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO
CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON
1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h

⚡ 26,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.182,00
200 / 1,32



CUCINE ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

CFQ6-912ETV
09661231

CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300 ° C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h**



⚡ 30,7 kW **7.340,00**
400V~3N 212 / 1,32
50/60 Hz



CFVQ6-912ETV
09661236

CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 square plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300 ° C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h**

⚡ 29,32 kW **7.717,00**
400V~3N 212 / 1,32
50/60 Hz

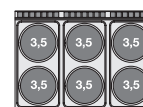


CF6-912ET
09661232

CUCINA 6 piastre Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300 ° C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h**



⚡ 30,2 kW **6.290,00**
400V~3N 206 / 1,32
50/60 Hz



CUCINE ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

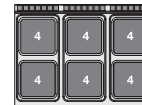
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

CFQ6-912ET CUCINA 6 piastre quadre Forno elettrico statico
09661233 cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 6 square plates Traditional
electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with
1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip
mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen
Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h,
temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen
1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau
électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique
cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille
cm.105x71 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS**
CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1
PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 33,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.818,00
218 / 1,32

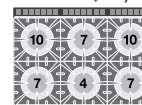


CF6-912GV CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 67x73x34h,
09681251 temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 -
Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven
GN cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid
cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included
1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd
- N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71
GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen
1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere Gaz
- N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h,
temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 -
Elément neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 6**
QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO
CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON
1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 53,5 kW
46.010 kcal/h

5.577,00
230 / 1,32



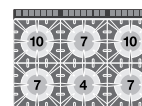
CF6-912GEV CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico cm.
09691261 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71
GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners - traditional electric
oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid
cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included
1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd
- N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71
GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen
1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz -
N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 67x73x34h,
temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 -
Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 6**
QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON
1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 45 kW
38.700 kcal/h

5.677,00
228 / 1,32

⚡ 6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

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

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

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

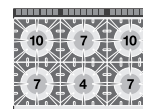
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CFV6-912GEV
09691266

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES** GAS RANGE - N. 6 BURNERS - ELECTRIC FAN OVEN CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - NEUTRAL CABINET WITH DOOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h
5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



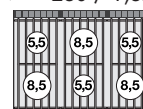
CFA6-912GV
09751251

NUEVO
NEW

CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuisinière l'eau - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** COCINA A AGUA N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



50,5 kW
43.430 kcal/h
7.187,00
230 / 1,32

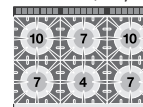


CF6-912G
09681250

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisinière gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES** COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



58 kW
49.820 kcal/h
5.997,00
236 / 1,32



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

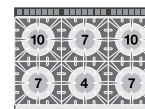
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

CF6-912GE CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico cm.
09691260 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional electric
oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid
cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.
TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer
Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C,
mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four
électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C,
avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 6**
QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1
PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



45 kW 6.109,00
38.700 kcal/h 230 / 1,32

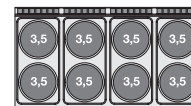
9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz



CF8-916ET CUCINA 8 piastre - 2 Forni elettrici statici cm.
09661632 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 2 griglie cm.65x71
GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 8 plates - 2 Traditional electric
oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 2 grids
cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip
mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 8 Kochplatten - 2
Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen
1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau
électrique - N. 8 plaques - 2 Four électrique statique
cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 2 grille
cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top
mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 8**
PLANCHAS - 2 HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON
2 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 160x 90x 90h



41,4 kW 8.338,00
400V~3N 246 / 1,96
50/60 Hz



CFQ8-916ET CUCINA 8 piastre quadre - 2 Forni elettrici statici cm.
09661633 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 2 griglie cm.65x71
GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 8 square plates - 2 Traditional
electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with
2 grids cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler
strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 8 quadratischen
Platte - 2 Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h,
temp: 50÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR**
Fourneau électrique - N. 8 plaques carrés - 2 Four
électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C,
avec 2 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA**
- N. 8 PLANCHAS CUADRADAS - 2 HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 2 PARILLA CM.65X71
GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA
TOP MOD.TPA-9)
cm. 160x 90x 90h



45,4 kW 9.832,00
400V~3N 266 / 1,96
50/60 Hz



CUCINE A GAS

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
V~
Hz

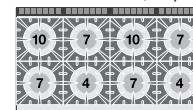
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

CF8-916G
09681650

CUCINA 8 fuochi - 2 Forni gas statici cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 2 griglie cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 8 burners - 2 Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 2 grids cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 8 Kochstellen - 2 Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 8 feux - 2 Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 2 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 8 QUEMADORES - 2 HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 2 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 160x 90x 90h



73 kW
62.780 kcal/h
8.201,00
318 / 1,96



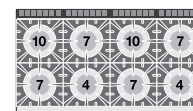
CF8-916GE
09691660

CUCINA 8 fuochi - 2 Forni elettrici statici cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 2 griglie cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 8 burners - 2 Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 2 grids cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 8 Kochstellen - 2 Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 8 feux - 2 Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 2 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 8 QUEMADORES - 2 HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 2 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 160x 90x 90h



56 kW
48.160 kcal/h
8.384,00
312 / 1,96

13,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

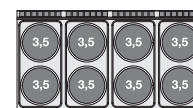


CF8-916ETV
09661630

CUCINA 8 piastre Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 8 plates Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 8 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 8 plaques Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Élément neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 8 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



37,2 kW
400V~3N
50/60 Hz
7.852,00
234 / 1,96



CUCINE ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
9 kW
V-
Hz

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

CFQ8-916ETV CUCINA 8 piastre quadre Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 8 square plates - Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 8 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 8 plaques carrées - Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Élément neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 8 PLANCHAS CUADRADAS - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 160x 90x 90h**



41,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.339,00
254 / 1,96

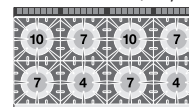


CF8-916GV CUCINA 8 fuochi Forno a gas statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 8 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 8 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisinière gaz - N. 8 feux vifs Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Élément neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 8 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 160x 90x 90h**



69 kW
59.270 kcal/h

7.893,00
306 / 1,96



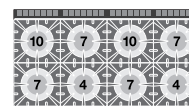
CF8-916GEV CUCINA 8 fuochi Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 8 burners Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 8 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisinière gaz - N. 8 feux vifs Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - élément neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 8 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 160x 90x 90h**



56 kW
48.160 kcal/h

8.006,00
299 / 1,96

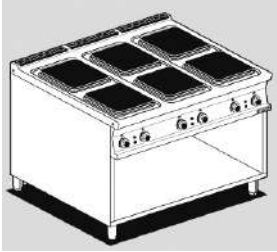
9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz



PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PC-94ET 09030430	PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		⚡ 7,0 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.524,00 53 / 0,46
PC-98ET 09030830	PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 4 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		⚡ 14,0 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.826,00 86 / 0,89
PC-912ET 09031230	PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 6 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		⚡ 21,0 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.854,00 114 / 1,32
PC-916ET 09031630	PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 8 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 8 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 8 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 8 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 8 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 160x 90x 90h		⚡ 28 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.854,00 154 / 1,96
PCQ-94ET 09030431	PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		⚡ 8,0 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.008,00 57 / 0,46

PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	6 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
PCQ-98ET 09030831	PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		16,0 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.629,00 94 / 0,89 
PCQ-912ET 09031231	PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		24,0 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.998,00 129 / 1,32 
PCQ-916ET 09031631	PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 8 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 8 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 8 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 8 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 8 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 160x 90x 90h		32 kW 400V~3N 50/60 Hz	6.464,00 170 / 1,96 
PCC-94ET 09030432	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à vitrocéramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 ZONAS - VIDRO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		6,8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.525,00 48 / 0,46 

PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

PCC-98ET
09030832

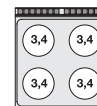
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile
a giorno - N. 4 zone - vetro cm. 75x77 (inclusa 1
testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4
zones - glass cm. 75 x 77 (included 1 Head end filler
strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig
mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x77 cm
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR**
Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire
ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x77 (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN**
TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE
ABIERTO - 4 ZONAS - VIDRO CM. 75 X 77
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.066,00
74 / 0,89



PCI-94ET
09030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone -
Vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPA-9)

EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass
cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas
35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones -
Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.
TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA**
- 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



⚡ 10 kW
400V~3
50/60 Hz

7.695,00
57 / 0,46

PCI-94ETD
09030438

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone
- Vetro cm.35x77 - comandi digitali (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass
cm.35x77 - digital controls (included 1 Head end filler
strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig
- 2 zonen - Glas 35x77 cm - digitale Steuerungen
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR**
Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones -
Verre cm.35x77 - commandes numériques (inclus 1
Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA**
INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO
CM.35X77 - CONTROLES DIGITALES
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



⚡ 10 kW
400V~3
50/60 Hz

8.229,00
57 / 0,46

PCIW-94ET
09030434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1
zona - Vetro Ø 30 cm. (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone -
glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.
TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig
- 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction
"WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1
Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA**
INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA
- VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



⚡ 5 kW
400V~3
50/60 Hz

5.776,00
53 / 0,46

PIANI COTTURA A INDUZIONE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCIW-94ETD 09030439	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		5 kW 400V~3 50/60 Hz	6.044,00 53 / 0,46
PCI-98ET 09030833	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		20,0 kW 400V~3 50/60 Hz	14.683,00 94 / 0,89
PCI-98ETD 09030838	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		20,0 kW 400V~3 50/60 Hz	15.753,00 94 / 0,89
PC-94G 09210450	PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 40x 90x 90h		11 kW 9.460 kcal/h	1.775,00 71 / 0,46
PC-98G 09210850	PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h		28 kW 24.080 kcal/h	2.830,00 100 / 0,89

PIANI COTTURA A GAS

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
V~
Hz

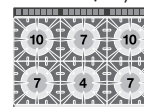
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

PC-912G
09211250

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h
142 / 1,32

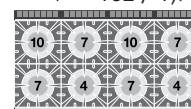


PC-916G
09211650

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO - 8 Fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 8 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 8 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 8 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO 8 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 160x 90x 90h



56 kW
48.160 kcal/h
182 / 1,96



PCA-94G
09310450

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 2 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** wasser-Kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 2 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 2 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



14 kW
12.040 kcal/h
71 / 0,46



PCA-98G
09310850

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO - 4 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 4 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 4 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
24.080 kcal/h
100 / 0,89



PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

MOD.
COD.

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

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

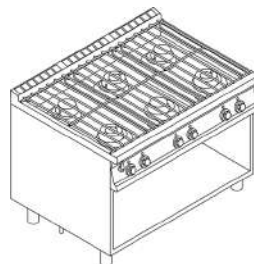
kw
kcal/h
V~
Hz

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

PCA-912G
09311250

NUEVO
NEW

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 6 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud l'eau sur armoire ouvert - 6 feux vifs - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 6 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



42 kW
36.120 kcal/h

5.190,00
142 / 1,32



PA-98G
09210851

"PAELLERO" GAS SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN "PAELLERO" Gas - open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** "PAELLERO" Gas mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** "PAELLERO" gaz sur armoire ouvert (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES "PAELLERO" GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



26,7 kW
22.962 kcal/h

4.025,00
134 / 0,89

PAF-98G
09680851

"PAELLERO" GAS SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN "PAELLERO" Gas on Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
• **DE** "PAELLERO" Gas mit Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
• **FR** "PAELLERO" gaz sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)
• **ES "PAELLERO" GAS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



35,2 kW
30.272 kcal/h

5.313,00
184 / 0,89

TP-94G
09290450

TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top on open unit - plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 40x 90x 90h



7 kW
6.020 kcal/h

2.132,00
75 / 0,46

TP-98G
09290850

TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top on open unit - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

3.127,00
144 / 0,89

TUTTAPIASTRA A GAS

MOD.
COD.

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

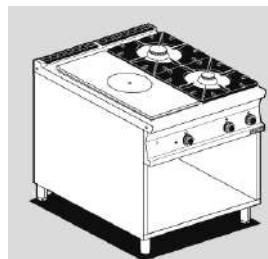
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kw
kcal/h
V~
Hz

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

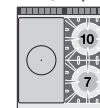
TP2-98G
09300850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



24 kW
20.640 kcal/h

3.115,00
139 / 0,89



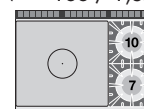
TP2-912G
09291250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



29 kW
24.940 kcal/h

4.519,00
166 / 1,32



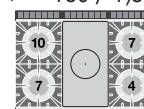
TP4-912G
09301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO
Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners on open unit Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

4.328,00
160 / 1,32



TP-98ET
09120830

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 70x68 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Solid top on open unit - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatten auf offenem Unterbau - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.781,00
114 / 0,89

TPI-98ET
09120833

TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
400V~3
50/60 Hz

22.004,00
95 / 0,89

TUTTOPIANO INDUZIONE

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO / PRICE
PREIS / PRIX / PRECIO
KG / M³

TPI-98ETD
09120838

TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFASICA - VIDRIO CM.75X77 - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
400V~3
50/60 Hz

23.073,00
95 / 0,89

TPF-98ET
09670830

Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - piastra cm. 70x68 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Solid top on traditional electric cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 70x68 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.843,00
180 / 0,89

TPFV-98ET
09670835

Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - piastra cm. 70x68 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte cm. 70x68 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

18,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.221,00
180 / 0,89

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

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

TPF-98G
09700850

TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS statico cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71
GN2/1 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPC-9)
EN Solid top on Traditional gas-oven cm. 67x73x34h,
temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 -
Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.
TPC-9) • **DE** Kochplatten - Statischer Gas-Backofen cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71
GN2/1 - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur Four à gaz
statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1
grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1
Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE
COCCIÓN SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO
CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300 ° C, CON
1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM.
79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA
TOP MOD.TPC-9)
cm. 80x 90x 90h**



20,5 kW
17.630 kcal/h
4.524,00
194 / 0,89

TPF-98GE
09710860

Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x73x34h,
temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 -
piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPC-9)
EN Solid top on traditional electric oven cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71
GN2/1 - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler
strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatten - Statischer Elektro-
Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1
Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 79x73 (inbegriffen
1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque
sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque
cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)
• **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300 ° C, CON 1 PARILLA CM.65X71
GN2/1 - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 80x 90x 90h**



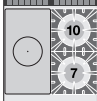
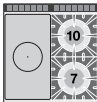
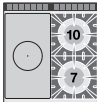
12 kW
10.320 kcal/h
4.616,00
196 / 0,89
6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

TPFV-98GE
09710865

Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h,
temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1
- piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPC-9)
EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp:
50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate
cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
• **DE** Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h,
temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 -
Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.
TPC-9) • **FR** Toute plaque sur Four à chaleur tournante
électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1
grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 79x73 (inclus
1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA
DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO
VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP:
50÷300 ° C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5
GN1/1 - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 80x 90x 90h**

12 kW
10.320 kcal/h
4.994,00
196 / 0,89
5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

MOD. COD.	DESCRIZIONE / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h V- Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
TPF2-98G 09720850	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h		32,5 kW 27.950 kcal/h	4.554,00 181 / 0,89 
TPF2-98GE 09730860	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN 2/1 CM. 68X73X34H, TEMP: 50÷300°C, PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h		24 kW 20.640 kcal/h 6,7 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.646,00 191 / 0,89 
TPFV2-98GE 09730865	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h		24 kW 20.640 kcal/h 5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	5.022,00 191 / 0,89 

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

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

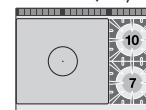
PREZZO / PRICE
PREIS / PRIX / PRECIO €
KG / M³

TPF2-912GV
09701251

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico
cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia
cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con
porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71
GN2/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE**
Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-
Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1
Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales
Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four
à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C,
avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 -
Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2**
FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO
CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300 °C, CON
1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM
79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 37,5 kW
32.250 kcal/h
6.088,00
254 / 1,32



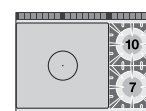
TPF2-912GEV
09711261

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico
cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con
porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71
GN2/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE**
Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-
Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1
Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales
Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs
sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque
cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1
Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA**
DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300 °C, CON 1 PARILLA CM.65X71
GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 29 kW
24.940 kcal/h
6.180,00
250 / 1,32

⚡ 6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

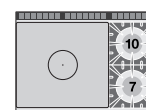


TPFV2-912GEV
09711266

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato
cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro
con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5
GN1/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE**
Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5
GN1/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement
mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
• **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur
tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C,
avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 79x73
- Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN**
+ 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO
VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP:
50÷300 °C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5
GN1/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h

⚡ 29 kW
24.940 kcal/h
6.559,00
250 / 1,32

⚡ 5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V
Hz

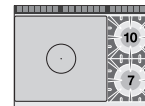
PREZZO / PRICE
PREIS / PRIX / PRECIO €
KG / M³

TPF2-912G
09701250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico
cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven
cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid
cm.105x71 - Plate 79x73 (included 1 Head end filler
strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen
auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp:
150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 79x73
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR**
Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique
cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille
cm.105x71 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément
de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE
COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A
GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP:
150÷300 °C, CON 1 PARILLA CM.105X71 -
PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h**



42 kW
36.080 kcal/h
6.383,00
264 / 1,32



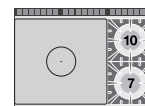
TPF2-912GE
09711260

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico
cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional elettric oven cm.
107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71
- Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-
9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer
Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C,
mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 79x73 (inbegriffen 1
Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2
brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x73x34h,
temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque
cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.
TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS
SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM.
107X73X34H, TEMP: 50÷300 °C, CON 1
PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 79X73
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h**



29 kW
24.940 kcal/h
6.505,00
260 / 1,32

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

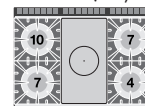


TPF4-912GV
09721251

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico
cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia
cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con
porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm.
67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71
GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE**
Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-
Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1
Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales
Schränkelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four
à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C,
avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 -
Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4
FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO
CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300 °C, CON
1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM
39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h**



43,5 kW
37.410 kcal/h
6.173,00
249 / 1,32



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
⚡ kw
V~
Hz

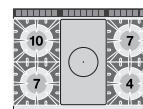
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

TPF4-912GEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico
09731261 cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con
porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners traditional electric oven cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71
GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE**
Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-
Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1
Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales
Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs
sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque
cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1
Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA**
DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71
GN2/1 - PLACA CM 39X73 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 35 kW **6.264,00**
30.100 kcal/h 245 / 1,32

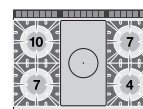
⚡ 6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



TPFV4-912GEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato
09731266 cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro
con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners electric fan oven cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5
GN1/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE**
Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5
GN1/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement
mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
• **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à chaleur
tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C,
avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 39x73
- Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de
jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN**
+ 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO
VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP:
50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5
GN1/1 - PLACA CM 39X73 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h

⚡ 35 kW **6.641,00**
30.100 kcal/h 245 / 1,32

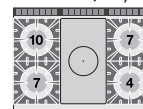
⚡ 5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



TPF4-912G TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico
09721250 cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven
cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid
cm.105x71 - Plate 39x73 cm (included 1 Head
end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4
Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm.
107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71
- Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four
à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C,
avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 39x73 (inclus
1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA**
DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO
A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP:
150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 -
PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 48 kW **6.559,00**
41.280 kcal/h 259 / 1,32



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

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

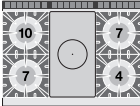
TPF4-912GE TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

EN Solid top + 4 burners traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm. 105x71 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300 °C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 90h**



35 kW 6.676,00
 30.100 kcal/h 255 / 1,32

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



BM-94EM BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h. 15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Bain-marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder einphasig mit Offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie monophasé sur armoire ouvert Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau - Système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



2,85 kW 1.961,00
 230V~ 52 / 0,46
 50/60 Hz

BM-98ET BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h Rubinetto carico acqua + scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Bain-marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie triphase sur armoire ouvert - Cuve GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 H.15 - DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



5,7 kW 2.648,00
 400V~3N 76 / 0,89
 230V~3
 50/60 Hz

BAGNOMARIA A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BM-94G 09220450	BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		6 3,5 kW 3.010 kcal/h		2.104,00 56 / 0,46
BM-98G 09220850	BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		6 6,5 kW 5.590 kcal/h		3.043,00 81 / 0,89
BS-94EM 09040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fry dump singlephase with infra-red heater on open cabinet. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Silo a frites monophasé avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO, MONOFÁSICO Y SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7 1,47 kW 230V~ 50/60 Hz		2.134,00 60 / 0,46

CUOCIPASTA ELETTRICI

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

CP-94ET
09100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.181,00
57 / 0,46

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPA-94ET
09100435

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H.CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.594,00
57 / 0,46

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

CP-98ET
09100830

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz
5.314,00
98 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPA-98ET
09100835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.140,00
98 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

CPB-98ET
09100831

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 80 Vasca cm.
62x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Pasta cooker threephase 80 lts. - Tank cm.
62x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates triphase lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 80 - CUBA CM. 62X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz
4.843,00
93 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CP-94G
09270450

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h.
Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm.
30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



⚡ 13,95 kW
11.997 kcal/h
3.300,00
68 / 0,46
⚡ 0,02 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS

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

CPA-94G
09270455

CUOCIPASTA GAS LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** CUECE PASTA GAS 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



13,95 kW
11.997 kcal/h

3.538,00
68 / 0,46

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CP-98G
09270850

CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading, tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn, Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** CUECE PASTA GAS 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



27,9 kW
23.994 kcal/h

5.581,00
116 / 0,89

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW
kcal/h

PREZZO / PRICE
PREIS / PRIX / PRECIO €

KG / M³

CPA-98G
09270855

CUOCIPASTA GAS LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 40+40 2 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



27,9 kW
23.994 kcal/h

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

6.053,00
116 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPB-98G
09270851

CUOCIPASTA GAS LT. 80 Vasca cm. 62x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Gas pasta cooker 80 lts. - Tank cm. 62x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 80 - Becken cm. 62x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuiseur a pates gaz lt. 80 - Cuve cm. 62x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA GAS 80 LT. - CUBA CM. 62X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



31,5 kW
27.060 kcal/h

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

4.925,00
110 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

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

CPP-94G
09270452

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 40x 90x 90h**



23,5 kW
20.210 kcal/h
3.747,00
69 / 0,54
0,02 kW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPPA-94G
09270457

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Powerfull Gas pasta cooker 40 lts. - Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40 - Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 40x 90x 90h**



23,5 kW
20.210 kcal/h
3.978,00
69 / 0,54
0,035 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

SOLLEVATORE CESTI

MOD.
COD.

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

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

0,525 kW
230V~
50/60 Hz

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

SCCP-92EM SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA
09140210 CP-94/98, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 3 aste (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN basket elevator for pasta cooker CP-94/98, automatic timed or manual lifting, 3 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** heben Korbe für Nudelkocher CP-94/98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-94/98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CP-94/98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 20x 90x 90h



0,525 kW
230V~
50/60 Hz
3.852,00
65 / 0,46

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

SCCPB-92EM SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA
09140211 CPB-98, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 3 aste (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN basket elevator for pasta cooker CPB-98, automatic timed or manual lifting, 3 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** heben Korbe für Nudelkocher CPB-98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** soulever des paniers pour cuiseur a pates CPB-98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CPB-98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 20x 90x 90h

0,525 kW
230V~
50/60 Hz
3.852,00
65 / 0,46

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

PI100-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm.
09110831 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**



16 kW
400V~3N
50/60 Hz
7.861,00
107 / 1,07

cm. 80x 90x 90h

PENTOLE ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	16 kW 400V~3N 50/60 Hz 18.060 kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M ³
--------------	---	---	---	--

PI100A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
0911A831 **EN** Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



16 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.804,00
107 / 1,07

PIA100-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE
09110833 - Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.263,00
113 / 1,07

PIA100A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE -
0911A833 Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

11.206,00
113 / 1,07

PD100-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h
09280850 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW
18.060 kcal/h

6.209,00
106 / 1,07

PENTOLE A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kw kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
PDA100-98G 09280852	PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite directe à gaz 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	7.627,00 111 / 1,07
PI100-98G 09280851	PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	8.112,00 131 / 1,07
PI100A-98G 0928A851	PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h 0,1 kW 230V~ 50/60 Hz	10.216,00 131 / 1,07
PIA100-98G 09280853	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	9.514,00 136 / 1,07

PENTOLE A GAS

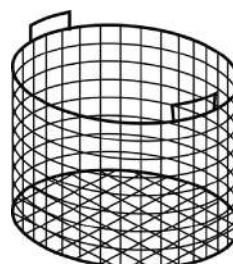
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
--------------	---	---	----------------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

PIA100A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca
0928A853 Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank
Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double
jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE**
Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken
Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im
Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.
TPA-9) • **FR** Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave
Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans
la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.
TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN**
INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø
CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA
CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



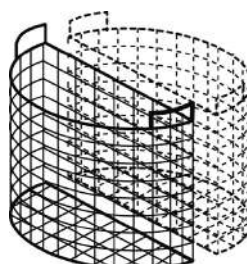
⚡ 21 kW
18.060 kcal/h **11.618,00**
136 / 1,07
⚡ 0,1 kW
230V~
50/60 Hz

531043401 OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 100 LT
EN Optional: Basket 1/1 for boiling pan • **DE** Zubehör: Korb
1/1 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/1 pour marmite
• **ES OPCIONAL: CESTA 1/1 POR MARMITA**
cm. Ø 56x 34,5h



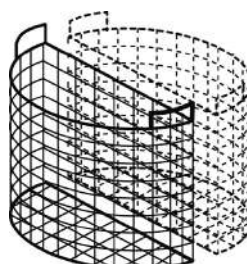
1.002,00
5 / 0,18

531043501 OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 150 LT
EN Optional: Basket 1/1 for boiling pan • **DE** Zubehör: Korb
1/1 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/1 pour marmite
• **ES OPCIONAL: CESTA 1/1 POR MARMITA**
cm. Ø 56x 47h



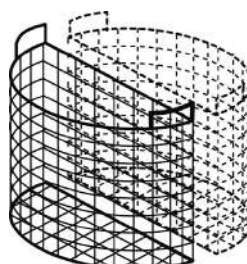
1.046,00
5 / 0,22

531043601 OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola 100 LT
EN Optional: Basket 1/2 for boiling pan • **DE** Zubehör:
Korb 1/2 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/2 pour
marmite • **ES OPCIONAL: CESTA 1/2 POR MARMITA**
cm. Ø 56x 34,5h



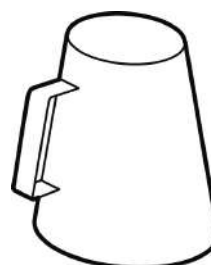
613,00
2.5 / 0,11

531043701 OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola 150 LT
EN Optional: Basket 1/2 for boiling pan • **DE** Zubehör:
Korb 1/2 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/2 pour
marmite • **ES OPCIONAL: CESTA 1/2 POR MARMITA**
cm. Ø 56x 47h



746,00
2.5 / 0,13

ISP OPTIONAL: Imbuto per scarico pentole
09580020 **EN** Optional: Channel for pan drainage • **DE** Zubehör:
Trichter zum Entleeren der Töpfe • **FR** En option:
Entonnoir pour vidange marmites • **ES OPCIONAL:**
EMBUDO PARA DESCARGAR MARMITAS



132,00
5 / 0,04

PI150-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 Vasca Ø cm.
09110836 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm.
60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm.
60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. Cuve Ø cm.
60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA**
135 LT. CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 18 kW
400V~3N **8.179,00**
50/60 Hz 110 / 1,07

PENTOLE ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	18 kW 400V~3N 50/60 Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO KG / M³
--------------	---	---	------------------------------	--

PI150A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 135 LT. CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



18 kW **10.121,00**
400V~3N 110 / 1,07
50/60 Hz

PIA150-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - Vasca cm. Ø 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**

18 kW **9.614,00**
400V~3N 116 / 1,07
50/60 Hz

PIA150A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - Vasca cm. Ø 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**

18 kW **11.556,00**
400V~3N 116 / 1,07
50/60 Hz

PD150-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 140 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel 140 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 140 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 140 CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**



21 kW **6.360,00**
18.060 kcal/h 108 / 1,07

cm. 80x 90x 90h

PENTOLE A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	21 kW 18.060 kcal/h	7.795,00 113 / 1,07
PDA150-98G 09280855	PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Gas direct boiling pan 140 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Direkter Gas-Kochkessel 140 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite directe à gaz 140 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 140 - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	7.795,00 113 / 1,07
PI150-98G 09280856	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte à gaz 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 135 CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	8.396,00 135 / 1,07
PI150A-98G 0928A856	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte à gaz 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 135 CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	10.500,00 135 / 1,07
PIA150-98G 09280857	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte électrique à gaz 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	9.831,00 115 / 1,07

PENTOLE A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h Hz	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO KG / M³
PIA150A-98G 0928A857	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte électrique à gaz 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h 0,1 KW 230V~ 50/60 Hz	11.935,00 115 / 1,07
FTL-94ET 09060431	Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.254,00 79 / 0,46
FTL-94ETS 09060434	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.674,00 79 / 0,46
FTR-94ET 09060433	Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.414,00 79 / 0,46

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTR-94ETS 09060436	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.828,00 79 / 0,46 
FTL-98ET 09060831	Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.280,00 126 / 0,89 
FTL-98ETS 09060834	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.903,00 126 / 0,89 

FRY-TOP ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

FTLR-98ET
09060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.472,00
126 / 0,89



FTLR-98ETS
09060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.091,00
126 / 0,89



FTR-98ET
09060833

Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.663,00
126 / 0,89



FRY-TOP ELETTRICI

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

FTR-98ETS
09060836

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.281,00
126 / 0,89



FTL-912ET
0906123B

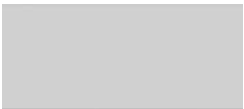
NUEVO
NEW

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.954,00
186 / 1,34



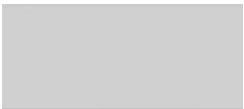
FTL-912ETS
0906123E

NUEVO
NEW

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h

22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.705,00
186 / 1,34



FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kW}}{\text{V}}$ $\frac{\text{V}}{\text{h}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € $\frac{\text{€}}{\text{kg} \cdot \text{m}^3}$
---------------------	---	---	--	--

FTLR-912ET
0906123C

NUEVO
NEW

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 90h



⚡	22,5 kW	5.272,00
	400V~3N	186 / 1,34
	50/60 Hz	



FTLR-912ETS
0906123F

NUEVO
NFW

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato
SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno,
 piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1
 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle **SUPERCROME** (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt **SUPERCROME** (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée **SUPERCROME** (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• **ES** **FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCROME (Moca APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120x 90x 90h

cm. 120x 90x 90h

⚡ 22,5 kW	6.020,00
400V~3N	186 / 1,34
50/60 Hz	



FTL-916ET
09061631

NUEVO
NEW

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddeplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 160x 90x 90h



⚡ 30 kW	6.682,00
400V~3N	256 / 1,96
50/60 Hz	

FRY-TOP ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

FTL-916ETS
09061634

NUEVO
NEW

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



⚡ 30 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.622,00
256 / 1,96



FTL-94G
09230451

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



⚡ 9 kW
7.740 kcal/h

2.220,00
81 / 0,46



FTL-94GS
09230454

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h

⚡ 9 kW
7.740 kcal/h

2.662,00
81 / 0,46



FTR-94G
09230453

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



⚡ 9 kW
7.740 kcal/h

2.376,00
81 / 0,46



FRY-TOP A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	18 kW 15.480 kcal/h	4.368,00 134 / 0,89
--------------	---	---	------------------------	------------------------

FTR-98GS
09230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

4.368,00
134 / 0,89



FTR-98G
09230853

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

3.718,00
134 / 0,89



FTR-98GS
09230856

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h

18 kW
15.480 kcal/h

4.563,00
134 / 0,89



FRY-TOP A GAS				
MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	27 kW 23.220 kcal/h kw V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³

FTL-912G
0923125B

NUEVO
NEW

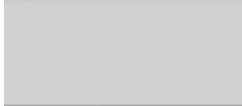
Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120x 90x 90h



27 kW 5.355,00
23.220 kcal/h 198 / 1,34



FTL-912GS
0923125E

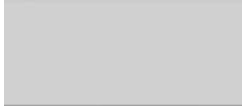
NUEVO
NEW

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120x 90x 90h

27 kW 6.103,00
23.220 kcal/h 198 / 1,34



FTLR-912G
0923125C

NUEVO
NEW

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120x 90x 90h



27 kW 5.671,00
23.220 kcal/h 198 / 1,34



FRY-TOP A GAS

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h

7 kW
V~
Hz

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

FTLR-912GS
0923125F

NUEVO
NEW

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120x 90x 90h



6 27 kW 6.421,00
23.220 kcal/h 198 / 1,34



FTL-916G
09231651

NUEVO
NEW

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 160x 90x 90h



6 36 kW 6.796,00
30.960 kcal/h 266 / 1,96



FTL-916GS
09231654

NUEVO
NEW

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 160x 90x 90h

6 36 kW 7.770,00
30.960 kcal/h 266 / 1,96



GRIGLIE ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	PREZZO/PRICE €	
			kW kcal/h V~ Hz	KG / M³ PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
CWK-94ET 09080431	GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotatable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		⚡ 5,415 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.167,00 69 / 0,46
CWK-98ET 09080831	GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotatable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		⚡ 10,83 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.342,00 105 / 0,89
CW-94ET 09080430	GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Grill threephase on open cabinet Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase sur armoire ouvert Grille réglable en acier inox cm 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		⚡ 7,8 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.467,00 71 / 0,46
CW-98ET 09080830	GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Grill threephase on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase sur armoire ouvert - N. 2 grilles réglable en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCION (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		⚡ 15,6 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.642,00 109 / 0,89

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
CW-94G 09250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Charcoal grill gas on open cabinet - Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert - Grille réglable en acier inox cm. 38x66 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X66 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		$\frac{12 \text{ kW}}{10.320 \text{ kcal/h}}$	2.403,00 77 / 0,46
CW-98G 09250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Charcoal grill gas on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert N. 2 grilles en acier inox cm 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCION (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		$\frac{24 \text{ kW}}{20.640 \text{ kcal/h}}$	3.736,00 131 / 0,89
F2/8-94ET 09090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h 2 cesti cm. 12x30x15h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15HH. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		$\frac{12 \text{ kW}}{400\text{V}-3\text{N}}$ $\frac{230\text{V}-3}{50/60 \text{ Hz}}$	3.458,00 63 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/BEZEICHNUNG/PUSSUNG/POWENCIA DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUSSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJAE	6kW kcal/h 7kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
F18-94ET 09090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 Vasca cm. 31x34x33h 1 cesto cm. 28x29x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h - Lid for pan - Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h 1 Korb cm. 28x29x15h - Deckel für Becken - Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h Couvercle pour cuve - Production de pommes frites: 15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H 1 CESTA CM. 28X29X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		15,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.719,00 63 / 0,46
F25-94ET 09090431	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 31x51x33h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		22 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.978,00 66 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	---------------------------------------	--

F2/18-98ET FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 vasche cm.
09090830 31x34x33h - 2 cesti cm. 28x29x15h 2 coperchi vasche
- Prod. patate: 30 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa,
vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPA-9)
EN Fryer threephase 18+18 lts - 2 pans cm. 31x34x33h
2 baskets cm. 28x29x15h - 2 lids for tank Production:
30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included
1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse
dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2
Körbe cm. 28x29x15h - 2 Deckel für Becken Pommes
frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen
mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.
TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm.
31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h - 2 couvercles
pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de
récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1
Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS**
TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H - 2
TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS:
30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE
EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



$\frac{31,8 kW}{400V-3N}$ **4.313,00**
50/60 Hz 106 / 0,89

F2/25-98ET FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 vasche cm.
09090831 31x51x33h - 4 cesti cm. 13,5x45x15h 2 coperchi
vasche - Prod. patate: 50 kg/h (bacinella raccogliolio
esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 25+25 lts. - 2 pans cm.
31x51x33h 4 baskets cm. 13,5x45x15h - 2 lids for
tank Production: 50 kg/h (Drip tray excluded, see
mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.
TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken
cm. 31x51x33h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h - 2 Deckel
für Becken Pommes frites: 50 kg/h (Fettauffangschale
ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1
Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase
lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x33h 4 paniers cm.
13,5x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de
pommes frites: 50 kg/h (Bac de récupération de l'huile
exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Elément de jonction top
mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 25+25**
LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X33H 4 CESTAS
CM. 13,5X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA
PRODUCCIÓN PATATAS: 50 KG/H (BANDEJA
RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30)
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h

$\frac{44 kW}{400V-3N}$ **4.817,00**
50/60 Hz 114 / 0,89

FRIGGITRICI A GAS

MOD. / COD.

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

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

kW

kcal/h

V~

Hz

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

F2/8-94G 09260452	FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h 2 cesti cm. 12x30x15h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X36H 2 CESTAS CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		10 kW 8.600 kcal/h 3.976,00 63 / 0,46
-----------------------------	--	--	---

F18-94G 09260450	FRIGGITRICE GAS LT. 18 Vasca cm. 24x51x44h - 1 cesto cm. 21x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas fryer 18 lts. - Bowl cm. 24x51x44h 1 basket cm. 21x45x15h - Lid for tank Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 24x51x44h 1 Korb cm. 21x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse à gaz lt. 18 - Cuve cm. 24x51x44h 1 Panier cm. 21x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS A GAS 18 LT. - CUBA CM. 24X51X44H 1 CESTA CM. 21X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		15 kW 12.900 kcal/h 3.088,00 69 / 0,46 0,005 kW 230V~ 50 Hz
----------------------------	---	---	---

F25-94G 09260451	FRIGGITRICE GAS LT. 25 Vasca cm. 31x51x44h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas fryer 25 lts - Pan cm. 31x51x44h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h. (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Friteuse lt. 25 - Becken cm. 31x51x44h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Production: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse à gaz lt. 25 - Cuve cm. 31x51x44h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS A GAS 25 LT. - CUBA CM. 31X51X44H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		20 kW 17.200 kcal/h 3.358,00 75 / 0,46 0,005 kW 230V~ 50 Hz
----------------------------	---	--	---

FRIGGITRICI A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	---	--

F2/18-98G
09260850

FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 2 vasche cm. 24x51x44h - 2 cesti cm. 21x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 30 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Fryer gas 18+18 lts - 2 pans cm. 24x51x44h 2 baskets cm. 21x45x15h - 2 lids for tank Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 24x51x44h 2 Körbe cm. 21x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 18+18 - 2 cuves cm. 24x51x44h 2 paniers cm. 21x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 24X51X44H 2 CESTAS CM. 21X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$	30 kW 25.770 kcal/h	4.875,00
$\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	0,01 kW 230V~ 50 Hz	116 / 0,89

F2/25-98G
09260851

FRIGGITRICE GAS LT. 25+25 2 vasche cm. 31x51x44h - 4 cesti cm. 13,5x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 50 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Fryer gas 25+25 lts - 2 pans cm. 31x51x44h 4 baskets cm. 13,5x45x15h - 2 lids for tank Production: 50 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x44h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h - 2 Deckel für Becken Pommes frites: 50 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x44h 4 paniers cm. 13,5x45x15h - 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 50 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 25+25 LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X44H 4 CESTAS CM. 13,5X45X15H - 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 50 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$	40 kW 34.360 kcal/h	5.461,00
$\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	0,01 kW 230V~ 50 Hz	126 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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

F18-94ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A430 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C

NUEVO
NFW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C
con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria
fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello
massimo olio. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti
cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella
raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron
(pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1
testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITTEUSE mit TouchScreen 7"

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorverarbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE** à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA**

Elémen de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA
ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA
TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C
O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN
FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA
100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR
DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE.
CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2
CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA
PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE
ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y
FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA).
PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h**



⚡	15,95 kW	5.459,00
	400V~3N	69 / 0,46
	50/60 Hz	

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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

F18-94ETDP
0915A431

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstands-sensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



16,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.362,00
79 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
V~
Hz

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

F18-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A432

**NUEVO
NEW**

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 sollevatori cesti integrati. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7".

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA

ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



✦ 16,55 kW **10.395,00**
400V~3N 89 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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

F2/18-98ETD
0915A830

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsens. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



31,9 kW
400V-3N
50/60 Hz

9.843,00
118 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD.	DESCRIZIONE /DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI /DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA /POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO /VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\dot{Q}_{LW}$ kcal/h V~ Hz	$\dot{Q}_{KW}$ V~ Hz	PREZZO /PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
---------------------	---	---	--------------------------------------	----------------------------	--

F2/18-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A831 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C

NUEVO
NFW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C
con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria
fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello
massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max
180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 18
litri cm.31x34x33h - 4 cestí cm.13,5x29x15h - Filtri e
copercchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto
su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione
patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7".** Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölaufangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7".** Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



⚡	32,4 kW	15.650,00
	400V~3N	138 / 0,89
	50/60 Hz	

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h
⚡ kW
V~
Hz

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

F2/18-98ETDPS
0915A832

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor.

2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7".

Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORA

ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 54 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

19.716,00
158 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD.	DESCRIZIONE /DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI /DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA /POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO /VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO /PRICE PREIS/PRIX/PRECIO
			$\frac{kg}{m^3}$	

F25-94ETD
0915B430

NUEVO
NFW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C
con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria
fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello
massimo olio. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti
cm.13,5x45x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella
raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron
(pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1
testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITUSE mit TouchScreen 7"

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbeheizung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 unbegriffen). Pommes frites: 35 kg/h (unbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x15h

25 lit. cm. 51x15x33h - 2 diamètres cm. 15,5x45x15h.
Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile
avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs. 100
inclus). Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1
Élément de ionction top mod. TPA-9) • **ES FREIDORA**

**EFICIENTE DE FUNCIONAMIENTO MOD. TP-9) ESTREBORA
ELECTRICA ELECTRONICA CON PANTALLA
TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C
O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN
FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA
100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR
DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE.
CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2
CESTAS CM.13,5X45X15H. FILTRO Y TAPA
PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE
ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y
FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA).
PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h**



⚡	22,05 kW	5.674,00
	400V~3N	72 / 0,46
	50/60 Hz	

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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
--------------	---	---	----------------	------------------	--

F25-94ETDP
0915B431

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsenssor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.577,00
82 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

F25-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B432

**NUEVO
NEW**

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Sollevatori cesti integrati. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7".

Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 35 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES**

FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,65 kW **10.610,00**
400V~3N 92 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kcal}}{\text{h}}$ $\frac{\text{kw}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	---	--

F2/25-98ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B830 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C

NUEVO
NEW

con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsens. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



44,1 kW 10.273,00
400V~3N 126 / 0,89
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	$\frac{\text{kW}}{\text{kg} \cdot \text{m}^3}$ $\frac{\text{V}}{\text{kg} \cdot \text{m}^3}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €
---------------------	---	---	---	---	---

F2/25-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B831 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C
con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria
fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello
massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max
180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 25
litri cm.31x51x33h - 4 cestui cm.13,5x45x15h - Filtri e
copercchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto
su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione
patente: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡	44,6 kW	16.080,00
	400V~3N	146 / 0,89
	50/60 Hz	

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

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

F2/25-98ETDPS
09158832

NUEVO
NEW

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x15h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 70 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



45,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

20.146,00
166 / 0,89

BR80-98ETFI
09070835

BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio

EN 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel • **FR** Sautreuse 80 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle • **ES** SARTÉN 80 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA
cm. 80x 90x 90h



12 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.150,00
156 / 0,89

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCION DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M ³
BRM80-98ET/I 09070836	BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio EN 80 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • DE Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel • FR Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle • ES SARTÉN 80 LT. ABAT. AUTOMÁTICA - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA cm. 80x 90x 90h		12,1 kW 400V~3N 50 Hz	7.513,00 162 / 0,89
BR80-98GF/I 09240855	BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio EN 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • DE Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel • FR Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle • ES SARTÉN 80 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA cm. 80x 90x 90h		22 kW 18.920 kcal/h	6.049,00 159 / 0,89
BRM80-98GF/I 09240856	BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio EN 80 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • DE Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel • FR Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle • ES SARTÉN 80 LT. ABAT. AUTOMÁTICA - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA cm. 80x 90x 90h		22 kW 18.920 kcal/h 0,1kW 230V~ 50 Hz	7.587,00 165 / 0,89
BRF-94ET 09070433	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 30x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 30x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 30X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		5,2 kW 400V~2N 50/60 Hz	3.505,00 79 / 0,46
BRF-98ET 09070833	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 70X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		10,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	5.063,00 126 / 0,89

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	PREZZO/PRICE € KG / M³
BRF-94G 09240453	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 30x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 30x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 30x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA CM. 30X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h	9 kW 7.740 kcal/h	4.080,00 79 / 0,46
BRF-98G 09240853	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 70x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 70x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA CM. 70X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h	18 kW 15.480 kcal/h	5.825,00 129 / 0,89
BR120-912ETf/I 09071235	BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio EN 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • DE Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel • FR Sauteuse 120 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle • ES SARTÉN 120 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA cm. 120x 90x 90h	18 kW 400V~3N 50/60 Hz	8.955,00 205 / 1,32
BRM120-912ETf/I 09071236	BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio EN 120 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • DE Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel • FR Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle • ES SARTÉN 120 LT. ABAT. AUTOMÁTICA - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA cm. 120x 90x 90h	18,1 kW 400V~3N 50 Hz	10.306,00 211 / 1,32
BR120-912GF/I 09241255	BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio EN 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • DE Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel • FR Sauteuse 120 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle • ES SARTÉN 120 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA cm. 120x 90x 90h	30 kW 25.800 kcal/h	8.897,00 208 / 1,32

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

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

BRM120-912GF/I 09241256	BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio EN 120 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • DE Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel • FR Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle • ES SARTÉN 120 LT. ABAT. AUTOMÁTICA - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA cm. 120x 90x 90h		⚡ 30 KW 25.800 kcal/h ⚡ 0,1KW 230V~ 50 Hz 10.603,00 214 / 1,32
-----------------------------------	---	--	---

PL-92 09010200	PIANO LAVORO SU MOBILE (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 20x 90x 90h	 894,00 45 / 0,46
--------------------------	---	--

PLS-93
09010301

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop on open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
 cm. 30x 90x 90h

913,00
47 / 0,46



PLS-94	cm. 40x 90x 90h		928,00
09010401			49 / 0,46

PLS-96
09010601

cm. 60x 90x 90h



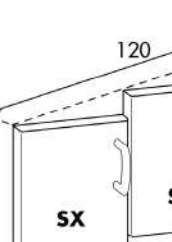
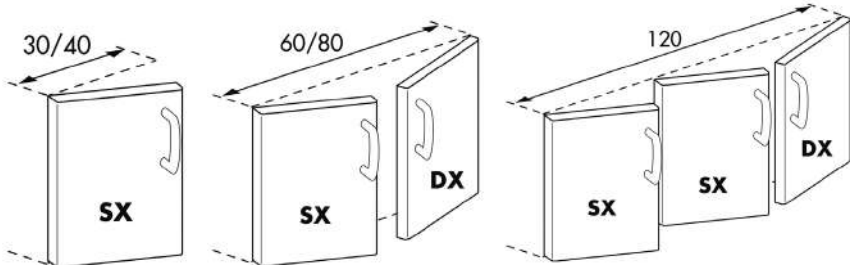
1.377,00
59 / 0,68

PLS-98	cm. 80x 90x 90h	1.462,00
09010801		70 / 0,89

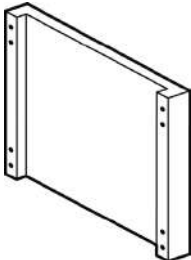
PIANI LAVORO

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCION DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
PL-93 09010300	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto cm. 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 30x 90x 90h				1.158,00 50 / 0,46
PL-94 09010400	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h in plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h				1.134,00 54 / 0,46
PL-96 09010600	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto cm. 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 60x 90x 90h				1.606,00 70 / 0,68
PL-98 09010800	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h				1.715,00 82 / 0,89
LA-94 09020400	LAVELLO SU MOBILE A GIORNO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bac-évier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREGADERO SOBRE MUEBLE ABIERTO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h				1.368,00 53 / 0,46

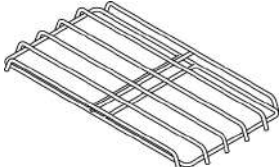
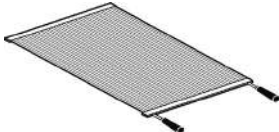
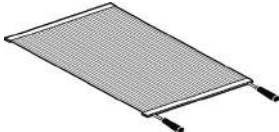
ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
P-73/93-DX 08430300	PORTA 300 DESTRA EN Right door 300 • DE Rechte tür 300 • FR Porte droite 300 • ES PUERTA DERECHA 300 cm. 29,5x 2,5x 47,5h		169,00 3 / 0,01
P-74/94-DX 08430400	PORTA 400 DESTRA EN Right door 400 • DE Rechte tür 400 • FR Porte droite 400 • ES PUERTA DERECHA 400 cm. 39,5x 2,5x 47,5h		175,00 3.5 / 0,02
P-73/93-SX 08430301	PORTA 300 SINISTRA EN Left door 300 • DE Linke tür 300 • FR Porte gauche 300 • ES PUERTA IZQUIERDA 300 cm. 29,5x 2,5x 47,5h		169,00 3 / 0,01
P-74/94-SX 08430401	PORTA 400 SINISTRA EN Left door 400 • DE Linke tür 400 • FR Porte gauche 400 • ES PUERTA IZQUIERDA 400 cm. 39,5x 2,5x 47,5h		175,00 3.5 / 0,02
			
C-73/93 08440320	CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • DE Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • FR Tiroirs pour meuble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • ES CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL cm. 29,5x 59x 47,5h		657,00 16 / 0,19
C-74/94 08440420	CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • DE Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • FR Tiroirs pour meuble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL cm. 39,5x 59x 47,5h		674,00 18 / 0,19

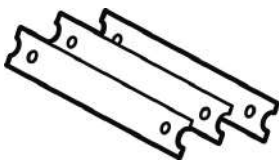
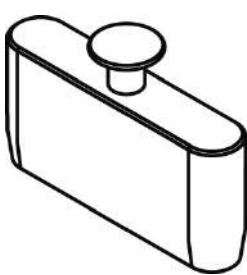
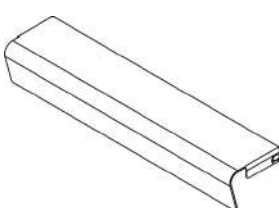
ACCESSORI

MOD. 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
C-76/96 08440620	CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • DE Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • FR Tiroirs pour meuble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL cm. 59,5x 59x 47,5h				932,00 22 / 0,28
C-78/98 08440820	CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • FR Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL cm. 79,5x 59x 47,5h				949,00 26 / 0,37
D-9 09470000	DIVISORIO EN Spacer • DE Trennwand • FR Separation • ES DIVISORIO cm. 5x 79x 45h				187,00 2.5 / 0,03
531070300	CESTO 1/1 PER CP-94/98 & CPB-98 EN Basket 1/1 for CP-94/98 & CPB-98 • DE Korb 1/1 für CP-94/98 & CPB-98 • FR Panier 1/1 pour CP-94/98 & CPB-98 • ES CESTA 1/1 PARA CP-94/98 & CPB-98 cm. 28x 49x 21,5h				213,00 3,5 / 0,08
531070200	CESTO 2/3 PER CP-94/98 & CPB-98 EN Basket 2/3 for CP-94/98 & CPB-98 • DE Korb 2/3 für CP-94/98 & CPB-98 • FR Panier 2/3 pour CP-94/98 & CPB-98 • ES CESTA 2/3 PARA CP-94/98 & CPB-98 cm. 28x 32x 21,5h				146,00 2 / 0,06
531070100	CESTO 1/2 PER CP-94/98 & CPB-98 EN Basket 1/2 for CP-94/98 & CPB-98 • DE Korb 1/2 für CP-94/98 & CPB-98 • FR Panier 1/2 pour CP-94/98 & CPB-98 • ES CESTA 1/2 PARA CP-94/98 & CPB-98 cm. 28x 24x 21,5h				133,00 1 / 0,05

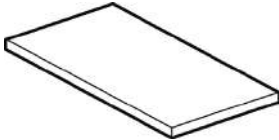
ACCESSORI CUOCIPASTA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
531047900	CESTO 1/3 PER CP-94/98 & CPB-98 EN Basket 1/3 for CP-94/98 & CPB-98 • DE Korb 1/3 für CP-94/98 & CPB-98 • FR Panier 1/3 pour CP-94/98 & CPB-98 • ES CESTA 1/3 PARA CP-94/98 & CPB-98 cm. 28x 16x 21,5h		105,00 1.5 / 0,04
531048000	CESTO 1/6 PER CP-94/98 & CPB-98 EN Basket 1/6 for CP-94/98 & CPB-98 • DE Korb 1/6 für CP-94/98 & CPB-98 • FR Panier 1/6 pour CP-94/98 & CPB-98 • ES CESTA 1/6 PARA CP-94/98 & CPB-98 cm. 13,5x 16x 21,5h		81,00 1 / 0,02
CEA 09580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA EN Pillar tap • DE Mischbatterie • FR Colonne de distribution eau • ES RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA		366,00 6 / 0,05
CEAT 19580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP EN Pillar tap top • DE Mischbatterie top • FR Colonne de distribution eau top • ES RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP		366,00 5 / 0,04
531047100	GRIGLIA IN TONDINO 2 FUOCHI (serie 90) EN grid rod 2 burner (90 line) • DE Gitterstab 2 Brenner (90. Serie) • FR tige grille 2 feux (serie 90) • ES RED DE VARILLA 2 QUEMADOR (SERIE 90)		183,00 9 / 0,03
09570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 90) EN Grid for CW (90 line) • DE Gitter für CW (90. Serie) • FR Grille ronde pour CW (serie 90) • ES REJILLA PARA CW (SERIE 90) cm. 36x 68		481,00 12 / 0,03
09570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 90) EN Grid V for CW (90 line) • DE Gitter V für CW (90. Serie) • FR Grille V pour CW (serie 90) • ES REJILLA V PARA CW (SERIE 90) cm. 36x 68		481,00 12 / 0,03
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA EN Scraper for gooved plate • DE Schaber für gerillte Kochplatte • FR Raclor pour plaque nervurée • ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA		54,00 / 1,00

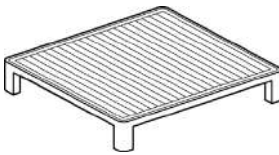
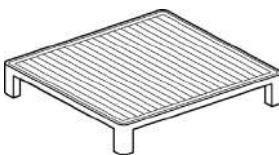
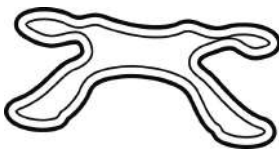
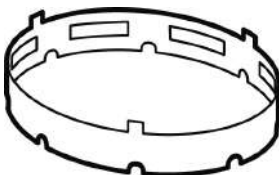
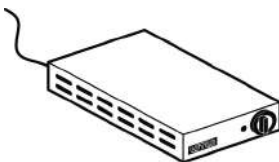
ACCESSORI FRY-TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA EN Scraper for smooth chromed plate • DE Schaber für glatte verchromte Platte • FR Racloir pour plaque lisse au chrome • ES RASQUETA PARA PLACA LISA CROMADA				51,00 / 1,00
					
531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO EN 10 blades kit for scraper • DE Kit 10 Klingen für Schaber • FR Kit de 10 lames pour racloir • ES KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA				35,00 / 0,00
					
T-FT 09580060	TAPPO PER FRY-TOP EN stopper for Fry-top • DE Stopfen griddleplatte • FR bouchon pour Plaque • ES TAPÓN FRY-TOP cm. 10x 2x 5h				213,00 / 0,00
					
PFT-94 09620400	KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP EN KIT front protection plan fry-top • DE Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • FR KIT protection avant plan plaque • ES KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP cm. 35x 11x 6h				143,00 / 0,00
					
PFT-98 09620800	cm. 75x 11x 6h				240,00 / 0,01
KF-F-ETD S90 546003502	KIT 100 filtri 5 micron per F-ETD S90 EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETD S90 • DE KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETD S90 • FR KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETD S90 • ES KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETD S90				344,00 0.1 / 0,00
					
531041600	CESTINO 1/2 per F18-E (standard in F18-ETD) EN Basket 1/2 for F18-E (standard F18-ETD) • DE Korb 1/2 zur Friteuse F18-E (standard F18-ETD) • FR Panier 1/2 pour F18-E (standard F18-ETD) • ES CESTA 1/2 PARA F18-E (STANDARD F18-ETD) cm. 13,5x 29x 15h				67,00 0.8 / 0,04
					
531041500	CESTINO 1/2 per F18-90G EN Basket 1/2 for F18-90G • DE Korb 1/2 für Friteuse F18-90G • FR Panier 1/2 pour F18-90G • ES CESTA 1/2 PARA F18-90G cm. 10x 45x 15h				67,00 0.8 / 0,04
					

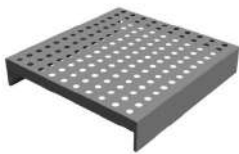
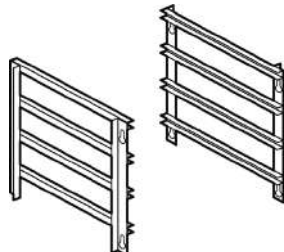
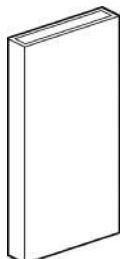
ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
531041400	CESTINO 1/1 per F25-G/E + F25-ETD EN Basket 1/1 for F25-G/E + F25-ETD • DE Korb 1/1 für Friteuse F25-G/E + F25-ETD • FR Panier 1/1 pour F25-G/E + F25-ETD • ES CESTA 1/1 PARA F25-G/E + F25-ETD cm. 28x 45x 15h			116,00 1.5 / 0,07
531041300	CESTINO 1/1 per F18-ETD (standard in F18-E) EN Basket 1/1 for F18-ETD (standard F18-E) • DE korb 1/1 für F18-ETD (standard F18-E) • FR Panier 1/1 pour F18-ETD (standard F18-E) • ES CESTA 1/1 PARA F18-ETD (STANDARD F18-E) cm. 28x 29x 15h			73,00 1.5 / 0,06
KITSS-90 09580050	KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitrice elettriche a mobile. EN Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet • DE Satz fuer schmalzschmelzen, nur für elektrische Friteusen mit unterbau • FR Kit de dissolution lard, seulement pour les friteuses électriques sur armoire • ES KIT DE DISOLUCIÓN DE MANTECA, SOLO PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS ON MUEBLE		⚡ 0,31 KW	108,00 / 0,01
BF30 09580030	BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE EN 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer • DE Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse • FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse • ES BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 30 LT. PARA FREIDORA cm. 29x 29x 37h			190,00 7 / 0,10
09550400	COPERCHIO per BRF-94 EN Lid for BFR-94 • DE Deckel für BFR-94 • FR Couvercle pour BFR-94 • ES TAPA PARA BFR-94 cm. 32x 70x 5h			121,00 2.5 / 0,01
09550800	COPERCHIO per BRF-98 EN Lid for BFR-98 • DE Deckel für BFR-98 • FR Couvercle pour BFR-98 • ES TAPA PARA BFR-98 cm. 72x 70x 5h			162,00 5 / 0,02
TG-94 09580400	TAGLIERE PLASTICA EN Plastic chopping-board • DE Schneidebrett • FR Plan de decoupe • ES PICADOR DE PLÁSTICO cm. 39x 75x 2,5h			130,00 8 / 0,01
TG-98 09580800	cm. 79x 75x 2,5h			261,00 14 / 0,03

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANIUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PLF/9 09590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA EN Smooth griddle plate for cast iron grid • DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • FR Plaque lisse pour la grille en fonte • ES PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO cm. 36x 39		171,00 11 / 0,01
PRF/9 09590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA EN Grooved griddle plate for cast iron grid • DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • FR Plaque nervurée pour la grille en fonte • ES PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO cm. 36x 39		230,00 11 / 0,01
PLFT/9 09590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO EN Smooth griddle plate for grid rod • DE Fortkochplatte glatt für Gitterstab • FR Plaque lisse pour tige grille • ES PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA cm. 36x 39		166,00 11 / 0,01
PRFT/9 09590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO EN Grooved griddle plate for grid rod • DE Fortkochplatte gerillt für Gitterstab • FR Plaque nervurée pour tige grille • ES PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA cm. 36x 39		223,00 11 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE EN Reduction • DE Reduzierstern • FR Grille de réduction • ES REJILLA DE REDUCCIÓN cm. 25x 25		33,00 0.2 / 0,00
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • ES KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO cm. Ø 26x 16h		362,00 5 / 0,02
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa EN Wok ring - only for cast iron grills • DE Wok Aufsatzring - nur für Roste aus Gusseisen • FR Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • ES ANILLO WOK - SOLO PARA PARRILAS DE HIERRO COLADO cm. Ø22,5x 3,5h		135,00 2 / 0,00
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA EN Heater for range's cabinet • DE Heizer für Herden-Schränkelement • FR Réchauffeur pour armoire du fourneau • ES CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA cm. 32x 48,5x 8h	 0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	775,00 8 / 0,08

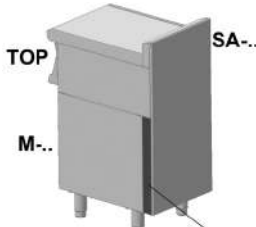
ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	økW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
RCRV-94 09450402	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE SU VANO CUCINA EN Perforated shelf for heater element mod.RV for cooker cabinet • DE regale Gelocht für Heizer mod. RV für Herden-Schränkelement • FR Étagère perforées pour réchauffeur mod.RV pour armoire du fourneau • ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA cm. 34x 75x 10h				405,00 /
RRV-94 09450401	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE EN Perforated shelf for heater element mod.RV • DE regale Gelocht für Heizer mod.RV • FR Étagère perforées pour réchauffeur mod.RV • ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV cm. 34x 77x 10h				405,00 /
RRV-96 09450601	cm. 54x 77x 10h				706,00 /
RRV-98 09450801	cm. 74x 77x 10h				775,00 /
RRV-910 09451001	cm. 94x 77x 10h				1.098,00 /
RRV-912 09451201	cm. 114x 77x 10h				1.317,00 /
RRV-916 09451601	cm. 154x 77x 10h				1.794,00 /
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN- 2/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN- 2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				366,00 2.5 / 0,01
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				487,00 4 / 0,01
09610400	MITRA 400 EN Chimney jack 400 • DE Lüftungsaufsatz 400 • FR Mitre 400 • ES CAPERUZA 400 cm. 40x 7x 92h				344,00 8 / 0,02

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	4kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
09610800	MITRA 800 EN Chimney jack 800 • DE Lüftungsaufsatz 800 • FR Mitre 800 • ES CAPERUZA 800 cm. 80x 7x 92h				502,00 16 / 0,04
09611200	MITRA 1200 EN Chimney jack 1200 • DE Lüftungsaufsatz 1200 • FR Mitre 1200 • ES CAPERUZA 1200 cm. 120x 7x 92h				672,00 24 / 0,06
09610402	MITRA 400 PER CPP-94G EN Chimney jack 400 for CPP-94G • DE Lüftungsaufsatz 400 für CPP-94G • FR Mitre 400 pour CPP-94G • ES CAPERUZA 400 PARA CPP-94G cm. 40x 7x 73h				502,00 8 / 0,02
09610401	CAMINO ANTIVENTO 400 EN Draught diverter 400 • DE Strömungssicherung 400 • FR Cheminee anti-vent 400 • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 400 cm. 40x 19x 120h				603,00 8 / 0,08
09610801	CAMINO ANTIVENTO 800 EN Draught diverter 800 • DE Strömungssicherung 800 • FR Cheminee anti-vent 800 • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 800 cm. 80x 19x 120h				706,00 16 / 0,15
09611201	CAMINO ANTIVENTO 1200 EN Draught diverter 1200 • DE Strömungssicherung 1200 • FR Cheminee anti-vent 1200 • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 1200 cm. 120x 19x 120h				932,00 24 / 0,25
09610403	CAMINO ANTIVENTO 400 PER CPP-94G EN Draught diverter 400 for CPP-94G • DE Strömungssicherung 400 für CPP-94G • FR Cheminee anti-vent 400 pour CPP-94G • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 400 PARA CPP-94G cm. 40x 19x 98h				603,00 8 / 0,08
SA-72/92 08600200	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI EN Back cover • DE Rückenwand • FR Dos de finition • ES PANEL POSTERIOR cm. 20x 1,5x 81h				89,00 2 / 0,01
SA-73/93 08600300	cm. 30x 1,5x 81h				101,00 3 / 0,01
SA-74/94 08600400	cm. 40x 1,5x 81h				116,00 3 / 0,01
SA-75/95 08600500	cm. 50x 1,5x 81h				145,00 4 / 0,01
SA-76/96 08600600	cm. 60x 1,5x 81h				168,00 4 / 0,02

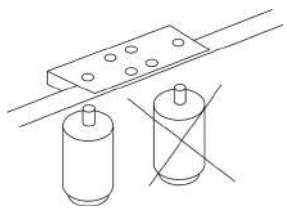
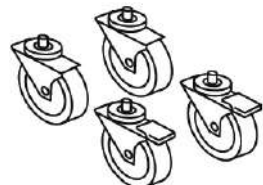
ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	6kW kcal/h	7kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
SA-77/97 08600700	cm. 70x 1,5x 81h				180,00 5 / 0,02
SA-78/98 08600800	cm. 80x 1,5x 81h		197,00 5 / 0,02		
SA-79/99 08600900	cm. 90x 1,5x 81h		220,00 6 / 0,02		
SA-710/910 08601000	cm. 100x 1,5x 81h		245,00 6 / 0,03		
SA-711/911 08601100	cm. 110x 1,5x 81h		270,00 7 / 0,03		
SA-712/912 08601200	cm. 120x 1,5x 81h				295,00 7 / 0,03
SA-713/913 08601300	cm. 130x 1,5x 81h				319,00 8 / 0,03
SA-714/914 08601400	cm. 140x 1,5x 81h				343,00 8 / 0,04
SA-715/915 08601500	cm. 150x 1,5x 81h				368,00 10 / 0,04
SA-716/916 08601600	cm. 160x 1,5x 81h				392,00 10 / 0,04
SA-94CPPG 08600402	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-94G EN Back cover for Gas pasta cooker CPP-94G • DE Ruckenwand fur Gas-Nudelkocher CPP-94G • FR Dos de finition pour Cuiseur a pates gaz CPP-94G • ES PANEL POSTERIOR PARA CUECE PASTA GAS CPP-94G cm. 40x 1,5x 100h				134,00 3 / 0,01
SA-98CPPG 08600802	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-98G EN Back cover for Gas pasta cooker CPP-98G • DE Ruckenwand fur Gas-Nudelkocher CPP-98G • FR Dos de finition pour Cuiseur a pates gaz CPP-98G • ES PANEL POSTERIOR PARA CUECE PASTA GAS CPP-98G cm. 80x 1,5x 100h				214,00 6 / 0,03
KIT-TOPM-SA 08600001	KIT TAMPONAMENTI LATERALI per schiena posteriore montata su apparecchi TOP e mobili "M-." EN Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M-." • DE Seitliches KIT fur Ruckenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M-." • FR KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M-." • ES KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M-."				78,00 1 / 0,01

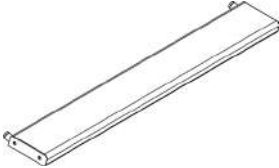
ACCESSORI

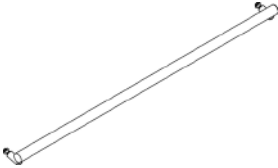
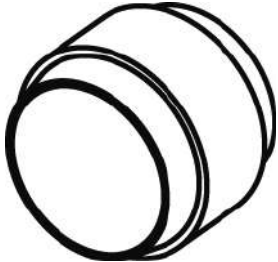
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡kW kcal/h	⚡kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
TPC-9 09560002	TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS) (in dotazione 1 pezzo per apparecchio) EN Head end filler strip for CF-PC-TP (Gas only) (1 piece included in each machine) • DE Abschluss-Element für CF-PC-TP (nur gas) (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • FR Élément de jonction pour CF-PC-TP (seulement gaz) (1 pièce incluse dans chaque machine) • ES CHAPA DE CIERRE PARA CF-PC-TP (SOLO GAS) (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO) cm. 0,2x 70,5				61,00 1 / 0,00
TPA-9 09560001	TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI (in dotazione 1 pezzo per apparecchio) EN Head end filler strip for all other models (1 piece included in each machine) • DE Abschluss-Element für alle anderen Modelle (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • FR Élément de jonction pour tous les autres modèles (1 pièce incluse dans chaque machine) • ES CHAPA DE CIERRE PARA TODOS LOS DEMÁS MODELOS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO) cm. 0,2x 70,5				61,00 1 / 0,00
TMA-9SX 09540901	TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA EN Head 1 side S90 left • DE Abschluss element 1 seite S90 links • FR Element de jonction 1 coté S90 gauche • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA cm. 0,2x 90				234,00 10 / 1,00
TMA-9DX 09540900	TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA EN Head 1 side S90 right • DE Abschluss element 1 seite S90 recht • FR Element de jonction 1 coté S90 droit • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA cm. 0,2x 90				234,00 10 / 1,00
TMA-99 09549900	TESTATA 2 LATI SERIE 90 EN Head 2 sides S90 • DE Abschluss element seiten S90 • FR Element de jonction 2 cotés S90 • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S90 cm. 0,2x180				468,00 20 / 1,00
TMTA-9SX 09540921	TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA, con stesso profilo linea frontale EN Head 1 side S90 left, with the same front line profile • DE Abschluss element 1 seite S90 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 1 coté S90 gauche, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 90				731,00 16 / 1,00

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	ØkW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
TMTA-9DX 09540920	TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA, con stesso profilo linea frontale EN Head 1 side S90 right, with the same front line profile • DE Abschluss element 1 seite S90 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 1 coté S90 droit, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 90				731,00 16 / 1,00
TMTA-99 09549920	TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 90, con stesso profilo linea frontale EN Head 2 sides S90, with the same front line profile • DE Abschluss element seiten S90, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 2 cotés S90, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S90, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 180				1.398,00 32 / 1,00
SIA-7/9 08480000	STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI EN Lower bracket to join two items				52,00 2 / 0,00
SR-100 50900001	SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • DE 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • FR Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • ES EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS cm. 12,7h				305,00 1 / 0,01

ACCESSORI

MOD. 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
08570103	Mensola anteriore EN Earlier shelf • DE Frühere Regal • FR Plus tôt plateau • ES A PRINCIPIOS DE LA PLATAFORMA cm. 30x 21x 5h				348,00 / 0,01
08570104	cm. 40x 21x 5h				358,00 / 0,01
08570105	cm. 50x 21x 5h				369,00 / 0,01
08570106	cm. 60x 21x 5h				378,00 / 0,01
08570107	cm. 70x 21x 5h				388,00 / 0,01
08570108	cm. 80x 21x 5h				397,00 / 0,01
08570109	cm. 90x 21x 5h				409,00 / 0,02
08570110	cm. 100x 21x 5h				418,00 / 0,02
08570111	cm. 110x 21x 5h				430,00 / 0,02
08570112	cm. 120x 21x 5h				441,00 / 0,02
08570113	cm. 130x 21x 5h				456,00 / 0,02
08570114	cm. 140x 21x 5h				465,00 / 0,02
08570115	cm. 150x 21x 5h				481,00 / 0,02
08570116	cm. 160x 21x 5h				495,00 / 0,03

ACCESSORI									
MOD. 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	
08570002	Corrimano EN HANDRAIL • DE HAND LAUF • FR MAIN COURANTE • ES PASAMANO cm. 20x 7x 4h							291,00	/ 0,00
08570003	cm. 30x 7x 4h							297,00	/ 0,00
08570004	cm. 40x 7x 4h							300,00	/ 0,00
08570005	cm. 50x 7x 4h							309,00	/ 0,00
08570006	cm. 60x 7x 4h							317,00	/ 0,00
08570007	cm. 70x 7x 4h							324,00	/ 0,00
08570008	cm. 80x 7x 4h							329,00	/ 0,01
08570009	cm. 90x 7x 4h							333,00	/ 0,01
08570010	cm. 100x 7x 4h							339,00	/ 0,01
08570011	cm. 110x 7x 4h							348,00	/ 0,01
08570012	cm. 120x 7x 4h							358,00	/ 0,01
08570013	cm. 130x 7x 4h							370,00	/ 0,01
08570014	cm. 140x 7x 4h							383,00	/ 0,01
08570015	cm. 150x 7x 4h							417,00	/ 0,01
08570016	cm. 160x 7x 4h							452,00	/ 0,01
533116300	Giunzione corrimano EN junction handrail • DE Gelenk Hand lauf • FR Main courante de l'embranchement • ES CONEXIÓN PASAMANO cm. Ø 3x 2,4							46,00	/ 1,00

ACCESSORI

MOD.
COD.

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

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

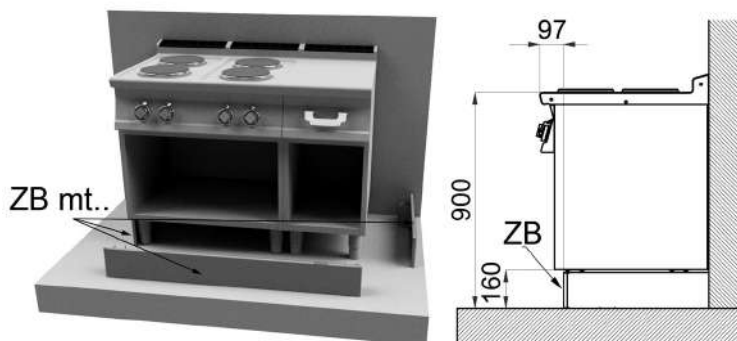
⚡ kW
kcal/h
⚡ kW
V~
Hz

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

ZB
01410000

ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH • **DE** GRUNDSECKEL • **FR**
PLINTHE FRONTAL • **ES** ZOCCOLOS BASE
€/mt x cm. 15h

121,00
/



FZ-9
09480001

ZOCCOLATURA LATERALE - KIT
EN side plinth - kit • **DE** seitensockel - kit • **FR** plinthe
lateral - kit • **ES** ZOCCOLOS LATERAL - KIT
cm. 1,5x 80x 6h

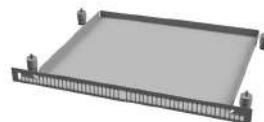
258,00
/



CZ-72/92
08480002

KIT CASSETTO ZOCCOLO, inclusi 4 piedini
EN drawer clog - kit (4 small feet included) • **DE**
schubladen sockel - kit (4 kleine Füße enthalten) • **FR**
 tiroir plinthe - kit (4 petits pieds inclus) • **ES** CAJON
ZOCCOLOS - KIT (4 PIES PEQUEÑO INDLUIDO)
cm. 20x 61x 5,5h

147,00
3 / 0,01



CZ-93
09480003

cm. 30x 81x 5,5h

202,00
4 / 0,02

CZ-94
09480004

cm. 40x 81x 5,5h

228,00
4.5 / 0,03

CZ-96
09480006

cm. 60x 81x 5,5h

284,00
5.5 / 0,04

CZ-98
09480008

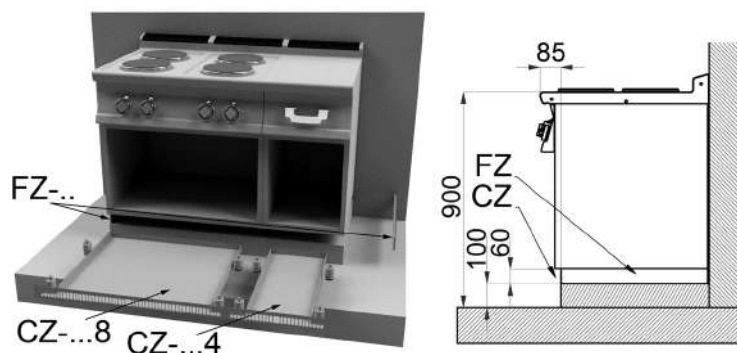
cm. 80x 81x 5,5h

349,00
7.5 / 0,06

CZ-912
09480012

cm. 120x 81x 5,5h

479,00
8.5 / 0,08



ACCESSORI					
MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³	
PLT-92 19010200	PIANO LAVORO (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Worktop (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 20x 90x 28h			579,00 18 / 0,23	
PLST-93 19010301	cm. 30x 90x 28h			601,00 22 / 0,23	
PLST-94 19010401	cm. 40x 90x 28h			613,00 23 / 0,23	
PLST-96 19010601	cm. 60x 90x 28h			987,00 29 / 0,33	
PLST-98 19010801	cm. 80x 90x 28h			1.098,00 35 / 0,44	
PLT-93 19010300	PIANO LAVORO Cassetto 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop - Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte - Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail - Tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 30x 90x 28h			851,00 25 / 0,23	

PIANI LAVORO - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PLT-94 19010400	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail - Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h			818,00 28 / 0,23
PLT-96 19010600	PIANO LAVORO Cassetto 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop - Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte - Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail - Tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 60x 90x 28h			1.216,00 38 / 0,33
PLT-98 19010800	PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h			1.349,00 46 / 0,44
LAT-94 19020400	LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bac-evier avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h			1.065,00 24 / 0,23
PCT-94ET 19030430	PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 2 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		$\frac{7 kW}{400V\sim 2N}$ $\frac{230V\sim 3}{230V\sim}$ $\frac{50/60 Hz}{50/60 Hz}$	1.237,00 29 / 0,23



PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

MOD. COD.		POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIZ / PRECIO KG / M³
PCT-98ET 19030830	PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 4 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		14 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.491,00 68 / 0,44
PCT-912ET 19031230	PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 6 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		21 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.414,00 94 / 0,64
PCT-916ET 19031630	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 8 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 8 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 8 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud triphase - N. 8 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 8 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 160x 90x 28h		28 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.377,00 131 / 0,96
PCQT-94ET 19030431	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.718,00 33 / 0,23
PCQT-98ET 19030831	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		16 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.173,00 71 / 0,44

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

MOD.
COD.

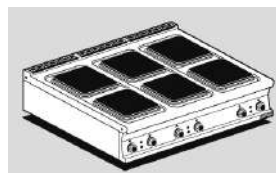
DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES

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

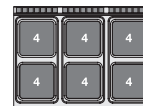
⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

PCQT-912ET PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



⚡ 24 kW **4.984,00**
400V~3N 112 / 0,64
50/60 Hz



PCQT-916ET PIANO COTTURA TRIFASE - N. 8 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 8 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 8 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 8 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 8 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 28h



⚡ 32 kW **6.201,00**
400V~3N 150 / 0,96
50/60 Hz



PCCT-94ET PIANO COTTURA VETRO CERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



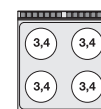
⚡ 6,8 kW **2.132,00**
400V~2N 38 / 0,23
230V~3
230V~
50/60 Hz



PCCT-98ET PIANO COTTURA VETRO CERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 13,6 kW **3.733,00**
400V~3N 70 / 0,44
230V~3
50/60 Hz



PCIT-94ET PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 10 kW **7.313,00**
400V~3 38 / 0,23
50/60 Hz

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW ⚡ kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PCIT-94ETD 19030438	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere) - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9) EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers) - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 10 kW 400V~3 50/60 Hz	7.832,00 38 / 0,23
PCIWT-94ET 19030434	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 5 kW 400V~3 50/60 Hz	5.348,00 34 / 0,23
PCIWT-94ETD 19030439	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) - digital controls (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 5 kW 400V~3 50/60 Hz	5.607,00 34 / 0,23

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD.
COD.

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

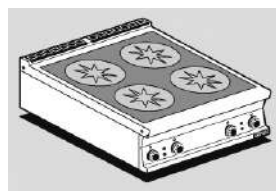
POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAGE

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

PCIT-98ET
19030833

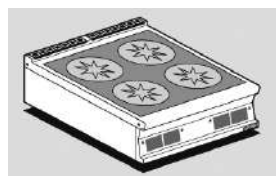
PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 20 kW **14.040,00**
400V~3 76 / 0,44
50/60 Hz

PCIT-98ETD
19030838

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 20 kW **15.078,00**
400V~3 76 / 0,44
50/60 Hz

PCT-94G
19210450

PIANO COTTURA GAS 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 11 kW **1.487,00**
9.460 kcal/h 64 / 0,23

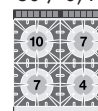


PCT-98G
19210850

PIANO COTTURA GAS 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 28 kW **2.604,00**
24.080 kcal/h 80 / 0,44

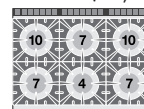


PCT-912G
19211250

PIANO COTTURA GAS 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-kochplatte - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 6 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 28h



⚡ 45 kW **3.668,00**
38.700 kcal/h 131 / 0,64



PIANI COTTURA A GAS - TOP

MOD.
COD.

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

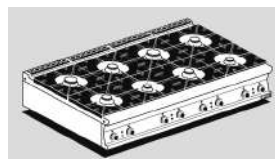
POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA
VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE

6 kW
kcal/h
kw
V~
Hz

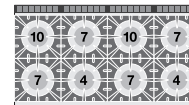
PREZZO / PRICE
PREIS / PRIX / PRECIO
KG / M³

PCT-916G
19211650

PIANO COTTURA GAS 8 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit - 8 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-kochplatte - 8 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 8 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 8 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 160x 90x 28h



56 kW
48.160 kcal/h
4.770,00
168 / 0,96



PAT-98G
19210851

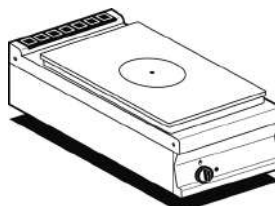
"PAELLERO" GAS (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN "PAELLERO" Gas (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** "PAELLERO" Gas (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** "PAELLERO" gaz (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES "PAELLERO" GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 28h



26,7 kW
22.962 kcal/h
3.819,00
139 / 0,44

TPT-94G
19290450

TUTTA PIASTRA Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 40x 90x 28h



7 kW
6.020 kcal/h
1.878,00
64 / 0,23

TPT-98G
19290850

TUTTA PIASTRA Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 28h



12 kW
10.320 kcal/h
2.755,00
137 / 0,44

TPT-98ET
19120830

TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70x68 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Solid top - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatten - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz
3.473,00
108 / 0,44

TPIT-98ET
19120833

TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



28 kW
400V~3
50/60 Hz
20.832,00
80 / 0,44

TUTTAPIASTRA ELETTRICO - TOP

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

TPIT-98TD
19120838

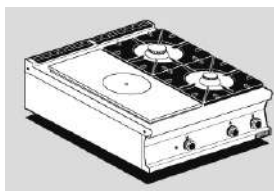
TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



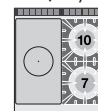
⚡ 28 kW **21.870,00**
400V~3 80 / 0,44
50/60 Hz

TP2T-98G
19300850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 24 kW **2.825,00**
20.640 kcal/h 130 / 0,44

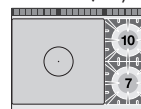


TP2T-912G
19291250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 28h



⚡ 29 kW **4.097,00**
24.940 kcal/h 157 / 0,64

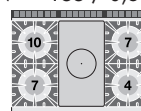


TP4T-912G
19301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS - PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 120x 90x 28h



⚡ 35 kW **3.864,00**
30.100 kcal/h 155 / 0,64



BMT-94EM
19050410

BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie monophasé - Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 2,85 KW **1.461,00**
230V~ 39 / 0,23
50/60 Hz

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCION DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
BMT-98ET 19050830	BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wasserbäder dreiphasig - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO - CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 H.15 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 5,7 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.087,00 54 / 0,44
BMT-94G 19220450	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 3,5 kW 3.010 kcal/h	1.736,00 48 / 0,23
BMT-98G 19220850	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 6,5 kW 5.590 kcal/h	2.547,00 61 / 0,44
BST-94EM 19040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Silo a frites monophasé avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	1.497,00 48 / 0,26

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLT-94ET 19060431	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		$\frac{7,5 \text{ kW}}{400\text{V}\sim 3\text{N}}$ 50/60 Hz	1.990,00 69 / 0,23
FTLT-94ETS 19060434	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		$\frac{7,5 \text{ kW}}{400\text{V}\sim 3\text{N}}$ 50/60 Hz	2.494,00 69 / 0,23
FTRT-94ET 19060433	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		$\frac{7,5 \text{ kW}}{400\text{V}\sim 3\text{N}}$ 50/60 Hz	2.115,00 69 / 0,23
FTRT-94ETS 19060436	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		$\frac{7,5 \text{ kW}}{400\text{V}\sim 3\text{N}}$ 50/60 Hz	2.614,00 69 / 0,23

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD.
COD.

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

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

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

FTLT-98ET
19060831

Fry-top elettrico liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.948,00
103 / 0,44



FTLT-98ETS
19060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.618,00
103 / 0,44



FTLRT-98ET
19060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.095,00
103 / 0,44



FTLRT-98ETS
19060835

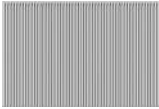
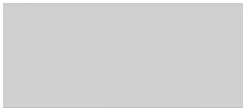
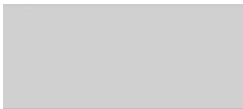
Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.765,00
103 / 0,44



FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTRT-98ET 19060833	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.245,00 103 / 0,44 
FTRT-98ETS 19060836	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.910,00 103 / 0,44 
FTLT-912ET 1906123B	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.800,00 161 / 0,64 
FTLT-912ETS 1906123E	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	5.551,00 161 / 0,64 

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

V~
Hz

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

FTLRT-912ET

1906123C

NUEVO
NEW

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

• FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 28h



22,5 kW

400V~3N

50/60 Hz

5.118,00

161 / 0,64



FTLRT-912ETS

1906123F

NUEVO
NEW

Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

• FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 120x 90x 28h



22,5 kW

400V~3N

50/60 Hz

5.871,00

161 / 0,64



FTLT-94G

19230451

Fry-top gas liscio, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• FR Plaque gaz lisse, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 28h



9 kW

7.7440 kcal/h

2.076,00

71 / 0,23



FTLT-94GS

19230454

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 28h



9 kW

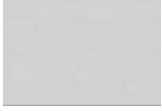
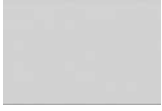
7.7440 kcal/h

2.486,00

71 / 0,23



FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	9 kW kcal/h	9 kW kcal/h	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTRT-94G 19230453	Fry-top gas rigato, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		9 kW 7.7440 kcal/h	2.176,00 71 / 0,23	
FTRT-94GS 19230456	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		9 kW 7.7440 kcal/h	2.603,00 71 / 0,23	
FTLT-98G 19230851	Fry-top gas liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	3.184,00 108 / 0,44	
FTLT-98GS 19230854	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	3.959,00 108 / 0,44	

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD.
COD.

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

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

18 kW
15.480 kcal/h
15.480 kcal/h

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

FTLRT-98G
19230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



18 kW
15.480 kcal/h
3.331,00
108 / 0,44



FTLRT-98GS
19230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

18 kW
15.480 kcal/h
4.111,00
108 / 0,44



FTRT-98G
19230853

Fry-top gas rigato, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



18 kW
15.480 kcal/h
3.478,00
108 / 0,44



FTRT-98GS
19230856

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

18 kW
15.480 kcal/h
4.267,00
108 / 0,44



FRY-TOP A GAS - TOP

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
V~
Hz

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

FTLT-912G
1923125B

NUEVO
NEW

Fry-top gas liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



27 kW
23.220 kcal/h

5.182,00
173 / 0,64



FTLT-912GS
1923125E

NUEVO
NEW

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h

27 kW
23.220 kcal/h

5.933,00
173 / 0,64



FTLRT-912G
1923125C

NUEVO
NEW

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



27 kW
23.220 kcal/h

5.501,00
173 / 0,64



FTLRT-912GS
1923125F

NUEVO
NEW

Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h

27 kW
23.220 kcal/h

6.252,00
173 / 0,64



FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCION DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	6 kW kcal/h kW V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
CWKT-94ET 19080431	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN CONTACT Grill threephase - rotatable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		5,415 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.886,00 55 / 0,23
CWKT-98ET 19080831	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN CONTACT Grill threephase - rotatable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		10,83 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.022,00 85 / 0,44
CWT-94ET 19080430	GRIGLIA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		7,8 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.175,00 57 / 0,26
CWT-98ET 19080830	GRIGLIA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		15,6 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.309,00 87 / 0,51

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

CWT-94G
19250450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 12 kW
10.320 kcal/h
2.233,00
56 / 0,26

CWT-98G
19250850

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Charcoal grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 24 kW
20.640 kcal/h
3.469,00
97 / 0,51

F2/8T-94ET
19090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm.

14,8x35,5x22,5h - 2 cesti cm. 12x29x11,5h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35,5X22,5H- 2 CESTA CM. 12X29X11,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
3.233,00
58 / 0,23

F13T-94ET
19090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 30,5x34x22,5h

- 1 cesto cm. 28x29x10h Filtro e coperchio vasca - Produzione patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 11,95 kW
400V~3N
50/60 Hz
2.482,00
55 / 0,23

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPCION DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kw kcal/h V~ Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO KG / M³
F2/13T-98ET 19090830	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 vasche cm. 30,5x34x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Produzione patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTAS CM. 28X29X10H . 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		23,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.607,00 75 / 0,44
F2/8T-94G 19260452	FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x23h 2 cesti cm. 12x30x9,5h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x23h 2 baskets cm. 12x30x9,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x23h 2 Körbe cm. 12x30x9,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X23H 2 CESTAS CM. 12X30X9,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		9 kW 7.740 kcal/h	3.789,00 58 / 0,23
F13T-94G 19260450	FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 31,5x34,5x22,5h 1 cesto cm. 28x29x10h - Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 31,5X34,5X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		12 kW 10.320 kcal/h	2.769,00 60 / 0,23

FRIGGITRICI A GAS - TOP

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

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

F2/13T-98G
19260850

FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 vasche cm.
31,5x34,5x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e
coperchi vasche - Prod. patate: 20 kg/h (inclusa 1
testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h
2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan
Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip
mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken
cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h -
Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites:
20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.
TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm.
31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres,
couvertures pour cuve Production de pommes frites: 20
kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES**
FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM.
31,5X34,5X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H
- 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. PROD.
PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 28h



24 kW
20.640 kcal/h
4.411,00
81 / 0,44

MFV-98ET
09490830

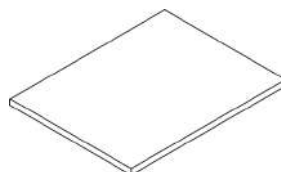
Base con Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp:
50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (non
sovrapporre elementi ad induzione)
EN Stand with electric fan oven cm. 55x36x34h,
temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1
(no induction top) • **DE** unterbau mit Elektro-
Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit
1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (nicht Induktions) • **FR**
placard avec Four à chaleur tournante électrique cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5
GN1/1 (il faut pas de induction) • **ES** **MUEBLE**
CON HORNO ELÉCTRICO VENTILADO
CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON
1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (NO
INDUCCIÓN)
cm. 80x 83x 57h



5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
3.500,00
80 / 0,62

CMF-98
09490800

COPERCHIO per MFV-98E
EN Lid for MFV-98E • **DE** Berichterstattung
für MFV-98E • **FR** Couverture pour MFV-98E • **ES**
CUBERTURA PARA MFV-98E
cm. 80x 82,5x 2,8h



239,00
6 / 0,04

MPI-94
09410403

BASE CON PORTA PER INDUZIONE
EN Stand with door for induction top • **DE** Unterbau
für Induktions mit Tür • **FR** Placard pour induction avec
porte • **ES** **MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN**
CON PUERTA
cm. 40x 81x 57h



723,00
22 / 0,26

MPI-98
09410803

cm. 80x 81x 57h



836,00
29 / 0,48

ACCESSORI TOP

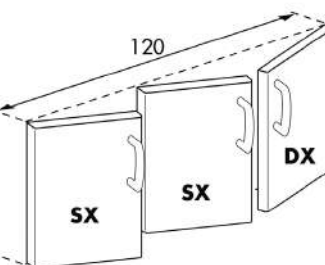
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---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

PM-63/73/93-SX PORTA 300 SINISTRA
08430303 **EN** Left door 300 • **DE** Linke tür 300 • **FR** Porte gauche 300 • **ES PUERTA IZQUIERDA 300**
cm. 29,5x 2,5x 47,5h

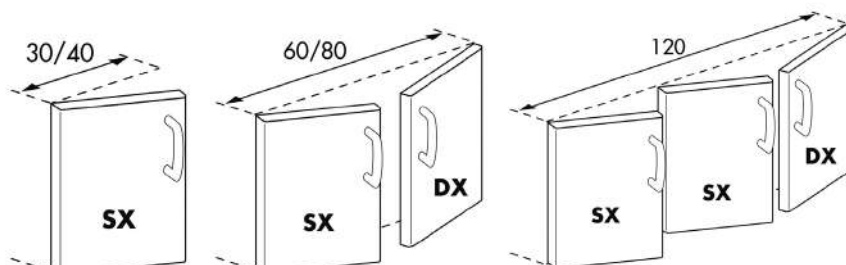


169,00
3 / 0,01

PM-64/74/94-SX PORTA 400 SINISTRA
08430403 **EN** Left door 400 • **DE** Linke tür 400 • **FR** Porte gauche 400 • **ES PUERTA IZQUIERDA 400**
cm. 39,5x 2,5x 47,5h



175,00
3.5 / 0,02



C-73/93 CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL
08440320 **EN** Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • **FR** Tiroirs pour meuble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 29,5x 59x 47,5h



657,00
16 / 0,19

C-74/94 CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.
08440420 **EN** Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour meuble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 39,5x 59x 47,5h



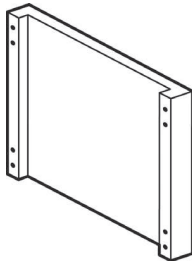
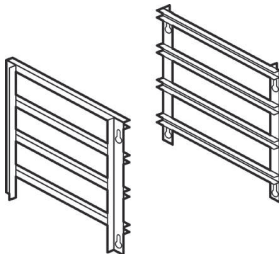
674,00
18 / 0,19

C-76/96 CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche.
08440620 **EN** Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour meuble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 59,5x 59x 47,5h



932,00
22 / 0,28

ACCESSORI TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M³
C-78/98 08440820	CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Teleskopeinführungen. • FR Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. cm. 79,5x 59x 47,5h				949,00 26 / 0,37
DT-90 09470001	DIVISORIO base neutra EN Spacer for stand • DE Trennwand für offener unterbau • FR Separation pour placard ouvert • ES DIVISORIO PARA MUEBLE BASE cm. 5x 78x 38h				171,00 2.5 / 0,03
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				366,00 2.5 / 0,01
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				487,00 4 / 0,01
531048800	CESTO 1/2 per F13T-G/E EN Basket 1/2 for F13T-G/E • DE Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E • FR Panier 1/2 pour F13T-G/E • ES CESTA 1/2 PARA F13T-G/E cm. 13,5x 29x 9h				77,00 0.8 / 0,03