

90 IPERLOTUS



90 IPERLOTUS

CUCINE ELETTRICHE
EN ELECTRIC COOKERS DE ELEKTRO HERDE FR FOURNEAU ÉLECTRIQUE ES COCINA ELECTRICAS
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 Élément 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. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 0,894

20,7 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 5.742,00

CFV4-98ET
 09800830


CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric range - N. 4 plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 0,894

19 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 6.297,00

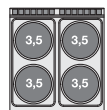
CFV4-98ET/V
 0980083A


CUCINA 4 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric range - N. 4 plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 0,894

19 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 6.449,00

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 Élément 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. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 150 / m³ 0,894

22,7 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 6.940,00


CFVQ4-98ET
 09800831


CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 4 square plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 150 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.478,00


CFVQ4-98ET/V
 0980083B


CUCINA 4 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 4 square plates - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 150 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.629,00


CFC4-98ET
 09660832


CUCINA 4 PIASTRE VETRO CERAMICA CM. 75 X 75 - 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 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)

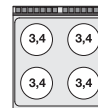
ES **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 130 / m³ 0,894

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

€ 7.672,00


CFVC4-98ET
 09800832


CUCINA 4 PIASTRE VETRO CERAMICA CM. 75 X 75 - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 75 - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

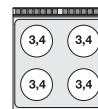
ES **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 130 / m³ 0,894

18,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.199,00



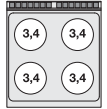
CFVC4-98ET/V
 0980083C


CUCINA 4 PIASTRE VETROCERAMICA CM. 75 X 75 - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 75 - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 130 / m³ 0,894

18,6 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 8.351,00

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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 200 / m³ 1,324

27,7 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 7.562,00

CFV6-912ETV
 09801230


CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric range - N. 6 plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 200 / m³ 1,324

26 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 8.090,00

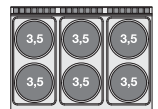
CFV6-912ETV/V
 0980123A


CUCINA 6 PIASTRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric range - N. 6 plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 200 / m³ 1,324

26 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 8.241,00


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)

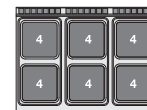
FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

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. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 212 / m³ 1,324

€ 9.560,00
 ⚡ 30,7 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

**CFVQ6-912ETV**

09801231



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 6 square plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 212 / m³ 1,324

€ 10.060,00
 ⚡ 29 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

**CFVQ6-912ETV/V**

0980123B



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric range - N. 6 square plates Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

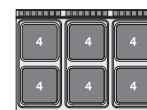
FR Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 212 / m³ 1,324

€ 10.211,00
 ⚡ 29 kW
 400V~3N
 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)

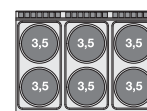
FR Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

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. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 206 / m³ 1,324

€ 8.195,00
 ⚡ 30,2 kW
 400V~3N
 50/60 Hz



CFQ6-912ET

09661233



CUCINA 6 PIASTRE QUADRE 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 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)**

33,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 10.185,00


cm. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 218 / m³ 1,324

CUCINE A GAS
EN GAS COOKERS DE GAS HERDE FR FOURNEAU À GAZ ES COCINA A GAS
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)

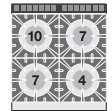
EN Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

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)**

36,5 kW
31.390 kcal/h

€ 5.313,00


cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 166 / m³ 0,894

CF6-912GV

09681251



CUCINA 6 FUOCHI FORNO A GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

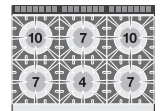
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

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 - Élément 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)**

53,5 kW
46.010 kcal/h

€ 7.198,00


cm. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 230 / m³ 1,324

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)

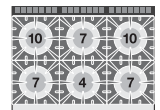
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

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 Cuisiniere 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)**

58 kW
49.820 kcal/h

€ 7.741,00


cm. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 236 / m³ 1,324

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)

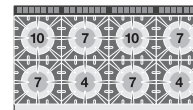
FR Cuisiniere gaz - N. 8 feux - 2 Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 2 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

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. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 318 / m³ 1,755

73 kW **€ 10.584,00**
62.780 kcal/h

**CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO**

EN GAS COOKERS WITH ELECTRIC OVEN **DE** GAS HERDE MIT ELEKTRO-ÖFEN **FR** FOURNEAU À GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE **ES** **COCINA A GAS CON HORNO ELECTRICO**

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)

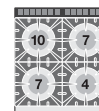
ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 164 / m³ 0,894

28 kW **€ 5.419,00**
24.080 kcal/h

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

**CFV4-98GE**

09800860



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 4 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

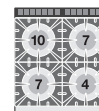
ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 164 / m³ 0,894

28 kW **€ 5.971,00**
24.080 kcal/h

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

**CFV4-98GE/V**

0980086A



CUCINA 4 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 4 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 4 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

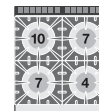
ES **COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 164 / m³ 0,894

28 kW **€ 6.123,00**
24.080 kcal/h

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



CF6-912GEV

09691261



CUCINA 6 FUOCHI - 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.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 Elément 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)**

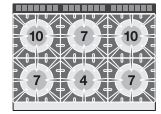
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 228 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

€ 7.328,00

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


CFV6-912GEV

09801260



CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 6 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

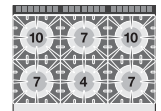
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 228 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

€ 7.860,00

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


CFV6-912GEV/V

0980126A



CUCINA 6 FUOCHI - FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Gas Range - N. 6 burners - Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Gasherd - N. 6 Kochstellen Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Element neutre avec porte (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES **COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

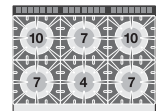
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 228 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

€ 8.011,00

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


CF6-912GE

09691260



CUCINA 6 FUOCHI FORNO ELETTRICO STATICO CM. 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 Elément 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)**

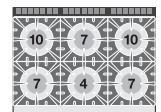
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 230 / m³ 1,324

45 kW
38.700 kcal/h

€ 7.886,00

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



CUCINA ACQUA A GAS

EN GAS WATER FED COOKERS DE HERD WASSER GAS FR FOURNEAU À GAZ AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU ES COCINA DE AGUA A GAS

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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 166 / m³ 0,894

36,5 kW
31.390 kcal/h

€ 6.979,00


CFA6-912GV
 09751251


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)

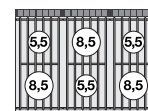
ES **COCINA A AGUA N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 230 / m³ 1,324

50,5 kW
43.430 kcal/h

€ 9.108,00



PIANI COTTURA ELETTRICI

EN ELECTRIC BOILING UNIT DE ELEKTRO KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE ES SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 53 / m³ 0,463

7,0 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 1.930,00


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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 86 / m³ 0,894

14,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.579,00



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. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 1,324

21,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.884,00

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

8,0 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.520,00

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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 94 / m³ 0,894

16,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.554,00

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. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 129 / m³ 1,324

24,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.272,00

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 - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 48 / m³ 0,463

6,8 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.198,00


PCC-98ET

09030832



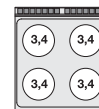
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 ZONE - VETRO CM. 75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- 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 Elément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 ZONAS - VIDRIO CM. 75 X 77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 74 / m³ 0,894

13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 5.149,00**PIANI COTTURA A INDUZIONE**

EN INDUCTION BOILING UNIT **DE** INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN **FR** PLAN DE CUISSON À INDUCTION **ES** **SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN**

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 Elément 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

10 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 8.459,00**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 Elément 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 53 / m³ 0,463

4,5 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 5.897,00**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 Elément 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 94 / m³ 0,894

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 15.962,00

PIANI COTTURA A GAS
EN GAS BOILING UNIT DE GAS KOCHPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ ES SOBRES DE COCCIÓN DE GAS
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. 40 x 90 x 90h

 cm. 43 x 97 x 111h / kg 71 / m³ 0,463

 11 kW
 9.460 kcal/h

€ 2.269,00

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)

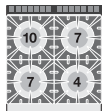
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPC-9)

ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 100 / m³ 0,894

 28 kW
 24.080 kcal/h

€ 3.620,00

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)

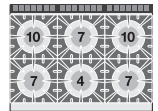
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPC-9)

ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 120 x 90 x 90h

 cm. 123 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 1,324

 45 kW
 38.700 kcal/h

€ 5.232,00

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)

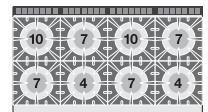
FR Rechaud gaz sur armoire ouvert - 8 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPC-9)

ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO 8 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 160 x 90 x 90h

 cm. 163 x 97 x 111h / kg 182 / m³ 1,755

 56 kW
 48.160 kcal/h

€ 6.870,00


PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

EN GAS WATER FED BOILING UNIT DE GAS WASSERKOCHEPLATTEN FR PLAN DE CUISSON À GAZ AVEC BAC À REMPLISSAGE D'EAU ES SOBRES DE COCCIÓN DE AGUA A GAS

PCA-94G

09310450



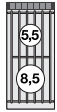
PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

14 kW
12.040 kcal/h

€ 2.839,00

- 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. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 71 / m³ 0,463



PCA-98G

09310850



PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 4 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

28 kW
24.080 kcal/h

€ 4.553,00

- 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. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 100 / m³ 0,894



PCA-912G

09311250



PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 FUOCHI - RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

42 kW
36.120 kcal/h

€ 6.573,00

- 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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 142 / m³ 1,324



PIANI COTTURA "PAELLERO" A GAS
EN GAS BOILING UNIT "PAELLERO" DE GAS KOCHPLATTEN "PAELLERO" FR PLAN DE CUISSON À GAZ "PAELLERO" ES SOBRES DE COCCIÓN DE GAS "PAELLERO"
PA-98G
 09210851


"PAELLERO" GAS SU MOBILE A GIORNO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPC-9)

 26,7 kW
 22.962 kcal/h **€ 5.243,00**
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. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

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)

 35,2 kW
 30.272 kcal/h **€ 6.921,00**
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. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 184 / m³ 0,894

TUTTAPIASTRA ELETTRICO CON FORNO
EN ELECTRIC SOLID TOP WITH OVEN DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN MIT ÖFEN FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE AVEC FOUR ES PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS CON HORNO
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)

 20,3 kW
 400V~3N
 50/60 Hz **€ 6.454,00**
EN Solid top on traditional elettrico 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 RADIANTE 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. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 180 / m³ 0,894

TPFV-98ET
 09810830


TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM. 70X68 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

 18,6 kW
 400V~3N
 50/60 Hz **€ 6.978,00**
EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte cm. 70x68 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 180 / m³ 0,894

TPFV-98ET/V
 0981083A


TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM. 70X68 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte cm. 70x68 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 180 / m³ 0,894

18,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.129,00

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

EN GAS SOLID TOP WITH OVEN **DE** GAS KOCHPLATTEN MIT ÖFEN **FR** TOUTE PLAQUE A GAZ AVEC FOUR **ES** **PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON HORNO**

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 RADIANTE 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 194 / m³ 0,894

20,5 kW
17.630 kcal/h

€ 5.891,00

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)

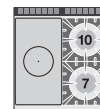
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 181 / m³ 0,894

32,5 kW
27.950 kcal/h

€ 5.961,00


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)

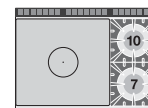
ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 254 / m³ 1,324

37,5 kW
32.250 kcal/h

€ 7.853,00



TPF2-912G

09701250

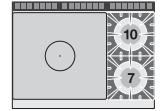


TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 - PIASTRA CM 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- 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 RADIANTE + 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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 264 / m³ 1,324

€ 8.235,00
 42 kW
 36.080 kcal/h


TPF4-912GV

09721251

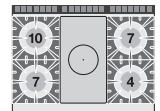


TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 39X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- 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 Schrankelement 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 RADIANTE + 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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 249 / m³ 1,324

€ 8.041,00
 43,5 kW
 37.410 kcal/h


TPF4-912G

09721250

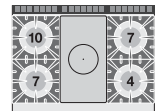


TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS STATICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.105X71 - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- 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 Élément de jonction top mod.TPC-9)
- ES** **PLACA RADIANTE + 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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 259 / m³ 1,324

€ 8.542,00
 48 kW
 41.280 kcal/h


TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

EN GAS SOLID TOP WITH ELECTRIC OVEN **DE** GAS KOCHPLATTEN MIT ELEKTRO-ÖFEN **FR** TOUTE PLAQUE A GAZ AVEC FOUR ÉLECTRIQUE
ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS CON HORNO ELECTRICO**

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 RADIANTE 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. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 196 / m³ 0,894

€ 6.013,00
 12 kW
 10.320 kcal/h

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

TPFV-98GE

09810860



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM. 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- EN** Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
- DE** Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
- FR** Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)
- ES** **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 196 / m³ 0,894

12 kW
10.320 kcal/h

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

TPFV-98GE/V

0981086A



TUTTA PIASTRA SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM. 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- EN** Solid top on Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
- DE** Kochplatten - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
- FR** Toute plaque sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)
- ES** **PLACA RADIANTE SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 196 / m³ 0,894

12 kW
10.320 kcal/h

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

TPF2-98GE

09730860



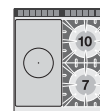
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 GRIGLIA CM.65X71 GN2/1 - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- 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 RADIANTE + 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. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 191 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

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

**TPFV2-98GE**

09810861



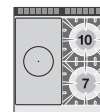
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- EN** Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
- DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
- FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)
- ES** **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 191 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

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



TPFV2-98GE/V
 0981086B


TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 39X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

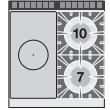
cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 191 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

€ 6.751,00

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


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 RADIANTE + 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)**

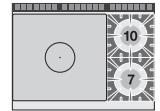
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 250 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

€ 7.974,00

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


TPFV2-912GEV
 09811260


TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 79X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

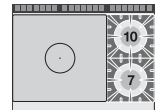
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 250 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

€ 8.571,00

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


TPFV2-912GEV/V
 0981126A


TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 79X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

EN Solid top + 2 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)

DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)

FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

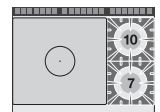
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 250 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

€ 8.722,00

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



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 electric 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 RADIANTE + 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)**

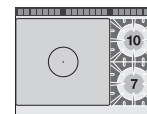
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 260 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h

€ 8.393,00

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

**TPF4-912GEV**

09731261



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO STATICO 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 Élément de jonction top mod.TPC-9)
- ES** **PLACA RADIANTE + 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)**

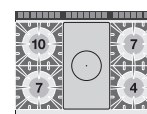
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 245 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

€ 8.160,00

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

**TPFV4-912GEV**

09811261



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX - PIASTRA CM 39X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- EN** Solid top + 4 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
- DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
- FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)
- ES** **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

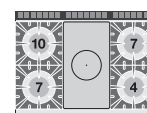
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 245 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

€ 8.679,00

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

**TPFV4-912GEV/V**

09811266



TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO - PIASTRA CM 39X73 - VANO NEUTRO CON PORTA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

- EN** Solid top + 4 burners Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
- DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
- FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)
- ES** **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**

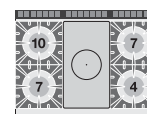
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 245 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

€ 8.830,00

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



TPF4-912GE

09731260



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 RADIANTE + 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)**

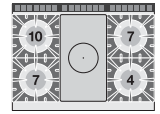
cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 255 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h

€ 8.696,00

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


TUTTAPIASTRA ELETTRICO

EN ELECTRIC SOLID TOP **DE** ELEKTRO-KOCHPLATTEN **FR** TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE **ES** **PLACA DE COCCIÓN ELECTRICAS**

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 RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 0,894

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

€ 4.925,00
TUTTOPIANO INDUZIONE

EN INDUCTION SOLID TOP **DE** INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN **FR** TOUTE PLAQUE A INDUCTION **ES** **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN**

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 RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 95 / m³ 0,894

28 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 26.194,00
TPIR-98ET

0912083N

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 91 / m³ 0,894

20 kW
400V~3
50/60 Hz

€ 22.253,00

TUTTAPIASTRA A GAS

EN GAS SOLID TOP DE GAS KOCHPLATTEN FR TOUTE PLAQUE A GAZ ES PLACA DE COCCIÓN DE GAS

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 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 75 / m³ 0,463

67 kW
6.020 kcal/h

€ 2.751,00

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 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES PLACA RADIANTE SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 144 / m³ 0,894

12 kW
10.320 kcal/h

€ 4.036,00

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)

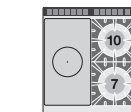
FR Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 139 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h



€ 4.022,00

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)

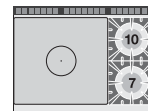
FR Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 166 / m³ 1,324

29 kW
24.940 kcal/h



€ 5.833,00

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)

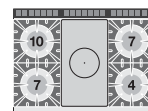
FR Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9)

ES PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 160 / m³ 1,324

35 kW
30.100 kcal/h



€ 5.587,00

CUOCIPASTA ELETTRICI
EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES CUECEPASTAS ELECTRICAS
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 Cuisneur 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. 40 x 90 x 90h

 cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

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

€ 3.956,00
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 Cuisneur 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. 40 x 90 x 90h

 cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

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

€ 4.468,00
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-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 (PANIERS 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)**

27 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.607,00

cm. 80 x 90 x 90h
cm. 83 x 97 x 111h / kg 98 / m³ 0,894

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 (PANIERS 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)**

27 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.636,00

cm. 80 x 90 x 90h
cm. 83 x 97 x 111h / kg 98 / m³ 0,894

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-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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 93 / m³ 0,894

27 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 6.022,00
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

EN GAS PASTA COOKERS **DE** GAS NUDELKOCHER **FR** CUISEURS DE PÂTES À GAZ **ES** CUECEPASTAS A GAS

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 68 / m³ 0,463

13,95 kW
 11.997 kcal/h

€ 4.144,00

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

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 Élément 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 68 / m³ 0,463

13,95 kW **€ 4.441,00**
11.997 kcal/h

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 Élément 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

27,9 kW **€ 7.007,00**
23.994 kcal/h

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

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)

27,9 kW
23.994 kcal/h

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)

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

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 (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. 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

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)

31,5 kW
27.060 kcal/h

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)

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

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 (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Elément 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 110 / m³ 0,894

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

EN ELECTRIC PASTA COOKERS DE ELEKTRO NUDELKOCHER FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE ES CUECEPASTAS ELECTRICAS

CPP-94G
 09270452


CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUDE 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 Cuisneur a patés 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 69 / m³ 0,542

23,5 kW
20.210 kcal/h

€ 4.703,00

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) (INCLUDE 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 Cuisneur a patés 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 69 / m³ 0,542

23,5 kW
20.210 kcal/h

€ 4.992,00

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

CPP-98G
 09270852


CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. RUBINETTO CARICO ACQUA, SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Powerfull Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks 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+40 2 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+40 2 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+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 118 / m³ 1,047

47 kW
40.420 kcal/h

€ 8.550,00

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

CPPA-98G
 09270857


CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Powerfull 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 both Heads end filler strip)

DE Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40+40 2 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+40 2 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+40 LT. 2 CUBAS 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 118 / m³ 1,047

47 kW
40.420 kcal/h

€ 9.336,00

0,07 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

EN BASKET ELEVATOR DE HEBEN KORBE FR SOULEVER DES PANIERS ES LEVANTE CESTAS

SCCP-92EM

09140210



SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA 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. 20 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 65 / m³ 0,463

0,525 KW € 4.882,00
 230V~
 50/60 Hz

SCCPB-92EM

09140211

SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA 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. 20 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 65 / m³ 0,463

0,525 KW € 4.882,00
 230V~
 50/60 Hz

BAGNOMARIA ELETTRICI

EN ELECTRIC BAIN MARIE DE ELEKTRO WASSERBÄDER FR BAIN MARIE ÉLECTRIQUE ES BAÑO MARÍA ELECTRICO

BM-94EM

09050410



BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 1/1 + GN 1/3 H. 15 RUBINETTO CARICO ACQUA, SCARICO A PAVIMENTO (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. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 52 / m³ 0,463

2,85 KW € 2.532,00
 230V~
 50/60 Hz

BM-98ET

09050830



BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - VASCA PER 2XGN1/1 + 2XGN1/3 15H RUBINETTO CARICO ACQUA + SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN Bain-marie threephase on open cabinet - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h - Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
 DE Wasserbäder dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h - Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
 FR Bain marie triphasé sur armoire ouvert - Cuve 2xGN1/1 + 2xGN1/3 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 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 - DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 76 / m³ 0,894

5,7 kW € 3.417,00
 400V~3N
 230V~3
 50/60 Hz

BAGNOMARIA A GAS
EN GAS BAIN MARIE **DE** GAS WASSERBÄDER **FR** BAIN MARIE A GAZ **ES** BAÑO MARÍA DE GAS

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 56 / m³ 0,463

3,5 kW
3.010 kcal/h

€ 2.741,00
BM-98G

09220850



BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO VASCA PER 2XGN1/1 + 2XGN1/3 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 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour 2xGN1/1 + 2xGN1/3 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 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,894

6,5 kW
5.590 kcal/h

€ 3.966,00
CONTENITORE CALDO INFRAROSSO
EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER **DE** FRITTENWANNE MIT INFRAROT **FR** SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE **ES** CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO

BS-94EM

09040410



CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 60 / m³ 0,463

1,47 kW
230V~
50/60 Hz

€ 2.515,00

FRY-TOP ELETTRICI

EN ELECTRIC GRIDDLE DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE ES FRY-TOP ELECTRICO

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. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

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

€ 2.870,00

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. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

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

€ 3.402,00

FTL-94ETSS
 09060430

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

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

€ 3.402,00

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. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

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

€ 3.073,00

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. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

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

€ 3.601,00

FTL-98ET
 09060831

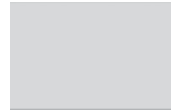

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- 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. 80 x 90 x 90h
- cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

€ 4.176,00
 15 kW
 400V~3N
 50/60 Hz


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. 80 x 90 x 90h
- cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

€ 4.969,00
 15 kW
 400V~3N
 50/60 Hz


FTL-98ETSS
 09060830

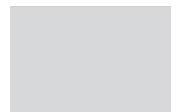
FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

- cm. 80 x 90 x 90h
- cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

€ 4.969,00
 15 kW
 400V~3N
 50/60 Hz


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. 80 x 90 x 90h
- cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

€ 4.419,00
 15 kW
 400V~3N
 50/60 Hz


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. 80 x 90 x 90h
- cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

€ 5.207,00
 15 kW
 400V~3N
 50/60 Hz



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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.662,00**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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.450,00**FTL-912ET**

0906123B



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. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

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

€ 6.305,00**FTL-912ETS**

0906123E

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. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

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

€ 7.261,00

FTLR-912ET
 0906123C


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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

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

€ 6.710,00


FTLR-912ETS
 0906123F

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 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 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 électriques 1/3 nervurée + 2/3 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 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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

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

€ 7.663,00


FTL-916ET
 09061631


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 Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

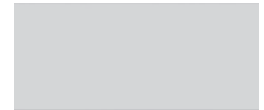
FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

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. 160 x 90 x 90h
 cm. 163 x 97 x 111h / kg 256 / m³ 1,755

30 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 8.505,00


FTL-916ETS
 09061634

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. 160 x 90 x 90h
 cm. 163 x 97 x 111h / kg 256 / m³ 1,755

30 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 9.702,00



FRY-TOP A GAS

EN GAS GRIDDLE DE GASGRIDDLEPLATTEN FR FRY-TOP À GAZ ES FRY-TOP A GAS

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 2.825,00

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.388,00

FTL-94GSS

09230450

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.388,00

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.025,00

FTR-94GS

09230456

FRY-TOP GAS RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

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

DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

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

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

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 81 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 3.588,00

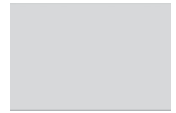
FTL-98G
 09230851


FRY-TOP GAS LISCIO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

€ 4.321,00
 18 kW
 15.480 kcal/h

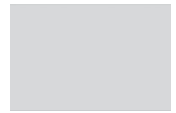

FTL-98GS
 09230854

FRY-TOP GAS 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 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 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **FRY-TOP GAS 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. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

€ 5.311,00
 18 kW
 15.480 kcal/h


FTL-98GSS
 09230850

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, SU MOBILE A GIORNO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

€ 5.311,00
 18 kW
 15.480 kcal/h


FTLR-98G
 09230852


FRY-TOP GAS 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** Gas 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** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **FRY-TOP GAS 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. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

€ 4.522,00
 18 kW
 15.480 kcal/h


FTLR-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 Elément 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. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

€ 5.560,00
 18 kW
 15.480 kcal/h



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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW **€ 4.733,00**
15.480 kcal/h


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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 134 / m³ 0,894

18 kW **€ 5.809,00**
15.480 kcal/h


FTL-912G
 0923125B


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. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 198 / m³ 1,324

27 kW **€ 6.815,00**
23.220 kcal/h


FTL-912GS
 0923125E

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. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 198 / m³ 1,324

27 kW **€ 7.767,00**
23.220 kcal/h



FTLR-912G
 0923125C


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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 198 / m³ 1,324

27 kW
 23.220 kcal/h

€ 7.218,00

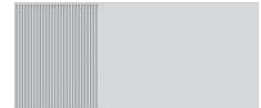
FTLR-912GS
 0923125F

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. 120 x 90 x 90h
 cm. 123 x 97 x 111h / kg 198 / m³ 1,324

27 kW
 23.220 kcal/h

€ 8.172,00

FTL-916G
 09231651


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. 160 x 90 x 90h
 cm. 163 x 97 x 111h / kg 266 / m³ 1,755

36 kW
 30.960 kcal/h

€ 8.651,00

FTL-916GS
 09231654

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. 160 x 90 x 90h
 cm. 163 x 97 x 111h / kg 266 / m³ 1,755

36 kW
 30.960 kcal/h

€ 9.890,00


GRIGLIE ELETTRICHE

EN ELECTRIC GRILL **DE** ELEKTRO-WURSTBRATER **FR** CHARCOAL ÉLECTRIQUE **ES** BARBACOAS ELECTRICAS
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 Élément 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 69 / m³ 0,463

5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.882,00**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 Élément 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 105 / m³ 0,894

10,83 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.323,00**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 Élément 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 71 / m³ 0,463

7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.053,00**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 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 109 / m³ 0,894

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

€ 4.507,00

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS
EN GAS CHARCOAL GRILL DE GASLAVASTEIN GRILLS FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ ES BARBACOAS DE PIEDRA LÁVICA A GAS
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)

 12 kW
 10.320 kcal/h

€ 2.973,00
EN Lavastone 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. 40 x 90 x 90h

 cm. 43 x 97 x 111h / kg 77 / m³ 0,463

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)

 24 kW
 20.640 kcal/h

€ 4.623,00
EN Lavastone 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. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 131 / m³ 0,894

FRIGGITRICI ELETTRICHE
EN ELECRTC FRYERS DE ELEKTRO-FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ES FREIDORAS ELECTRICAS
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)

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

€ 4.443,00
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. 40 x 90 x 90h

 cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

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)+AL1560

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.491,00**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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 66 / m³ 0,463

22 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.825,00**F2/18-98ET**

09090830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 VASCHE CM. 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 Élément 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 106 / m³ 0,894

31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.539,00**F2/25-98ET**

09090831



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 31X51X33H - 4 CESTI CM. 13,5X45X15H 2 COPERCHI VASCHE - PROD. PATATE: 50 KG/H (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 Élément 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 0,894

44 kW (±2)
400V~3N (x2)
50/60 Hz

€ 6.188,00

FRIGGITRICI A GAS
EN GAS FRYERS DE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ES FREIDORAS A GAS
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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

10 kW
8.600 kcal/h

€ 5.058,00
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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 69 / m³ 0,463

15 kW
12.900 kcal/h

€ 3.930,00

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 75 / m³ 0,463

20 kW
17.200 kcal/h

€ 4.312,00

0,005 kW
230V~
50 Hz

F21/18-98G

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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

30 kW
25.770 kcal/h

€ 6.263,00

0,01 kW
230V~
50 Hz

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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

40 kW
34.360 kcal/h

€ 7.015,00

0,01 kW
230V~
50 Hz

F23-94GVP

09330451



FRIGGITRICE GAS. VASCA 23 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fryer. Bowl 23 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm. 14x36x15h. Sieve and lid for pan. Production: 23 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse. Becken 23 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm. 14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 23 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse a gaz. Cuve 23 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 paniers cm. 14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 23 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FREIDORAS A GAS. CUBA DE 23 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM. 14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 23 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 75 / m³ 0,463

22 kW
18.920 kcal/h

€ 4.572,00

F2/23-98GVP

09330851



FRIGGITRICE GAS. 2 VASCHE 23 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF25) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas Fryer. 2 bowls 23 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm. 14x36x15h. 2 sieve and lids for pan. Production: 46 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Gas-Friteuse. 2 Becken 23 lt cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm. 14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 46 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse a gaz. 2 cuves 23 lt cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 paniers cm. 14x36x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. Production de pommes frites: 46 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FREIDORAS A GAS. 2 CUBAS DE 23 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM. 14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. PROD. PATATAS: 46 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

44 kW
37.840 kcal/h

€ 7.436,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI
EN ELECTRIC ELECTRONIC FRYER DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA
F18-94ETD
 0915A430


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.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

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.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbereitung 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.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x29x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 23 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

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.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 69 / m³ 0,542

15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.077,00

F18-94ETDP
 0915A431

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.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

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.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbereitung 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. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x29x21h. 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: 23 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top)

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.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 79 / m³ 0,542

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

€ 10.841,00

F18-94ETDPS

0915A432



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. 2 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 18 LITRI CM.31X34X33H - 2 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 23 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

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.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 23 kg/h (included both Heads end filler strip)

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 Ölstandsensoren. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x29x21h. 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: 23 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

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.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 23 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 89 / m³ 0,542

16,55 kW € 13.476,00
400V~3N
50/60 Hz

F2/18-98ETD

0915A830



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.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

⚡ 31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 12.760,00

- 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.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)
- 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 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)
- 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.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 46 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)
- 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.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 130h / kg 118 / m³ 1,047

F2/18-98ETDP

0915A831

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 CESTI CM.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

⚡ 32,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 20.289,00

- 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.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)
- 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.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)
- 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.13,5x29x21h. 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: 46 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)
- 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.13,5X29X21H. 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: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 130h / kg 138 / m³ 1,047

F2/18-98ETDPS

0915A832



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.13,5X29X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 46 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz
€ 25.558,00

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.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 46 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbereitung 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.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 46 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x29x21h. 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: 46 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

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.13,5X29X21H. 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: 46 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 158 / m³ 1,047

F25-94ETD
 0915B430


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.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

⚡ 22,05 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 7.356,00

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.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 30 Kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbereitung 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.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

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 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 72 / m³ 0,542

F25-94ETDP
 0915B431

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.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

⚡ 22,3 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 11.120,00

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.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 30 Kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbereitung 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. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x45x21h. 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: 30 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

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.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 82 / m³ 0,542

F25-94ETDPS

0915B432



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. SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 25 LITRI CM.31X51X33H - 2 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 30 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

22,65 kW € 13.755,00
400V~3N
50/60 Hz

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.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 30 Kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbereitung 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 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x45x21h. 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: 30 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

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.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 92 / m³ 0,542

F2/25-98ETD

0915B830



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 25 LITRI CM.31X51X33H - 4 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 60 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

44,1 kW (±2) € 13.319,00

 400V~3N (x2)
50/60 Hz

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.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 60 kg/h (included both Heads end filler strip)

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 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 60 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

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.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 60 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 130h / kg 126 / m³ 1,047

F2/25-98ETDP

0915B831

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 CESTI CM.13,5X45X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 60 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

44,6 kW (±2) € 20.846,00

 400V~3N (x2)
50/60 Hz

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.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 60 kg/h (included both Heads end filler strip)

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.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x45x21h. 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: 60 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

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.13,5X45X21H. 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: 60 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 130h / kg 146 / m³ 1,047

F2/25-98ETDPS

0915B832



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.13,5X45X21H - FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 60 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

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.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 60 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbereitung 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.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

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.13,5x45x21h. 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: 60 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

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.13,5X45X21H. 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: 60 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 166 / m³ 1,047

45,3 kW (±2) € 26.115,00
400V~3N (x2)
50/60 Hz

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI
EN GAS ELECTRONIC FRYERS DE ELEKTRONISCHE GAS-FRITEUSE FR FRITEUSE À GAZ ÉLECTRONIQUE ES FREIDORAS A GAS ELECTRÓNICA
F21-94GD
 0932B450


FRIGGITRICE GAS "PREMIX" 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 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H - FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 25 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" 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 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 25 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" 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. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" 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 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 25 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

ES FREIDORA GAS "PREMIX" 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 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 81 / m³ 0,542

23 kW
19.780 kcal/h

€ 9.391,00

0,05 kW
230V~
50 Hz

F21-94GDP
 0932B451

FRIGGITRICE GAS "PREMIX" 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 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 25 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" 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 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 25 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" 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. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" 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 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. 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: 25 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

ES FREIDORA GAS "PREMIX" 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 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 91 / m³ 0,542

23 kW
19.780 kcal/h

€ 12.769,00

0,3 kW
230V~
50 Hz

F21-94GDPS

0932B452



FRIGGITRICE GAS "PREMIX" 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. 2 SOLLEVATORI CESTI INTEGRATI. VASCA 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 2 CESTI CM.14X36X15H. FILTRO E COPERCHIO VASCA. BACINELLA RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 25 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" 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 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 25 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" 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 Ölstandsensoren. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" 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 21 lt. cm.33x42x47h avec brûleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. 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: 25 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

ES FREIDORA GAS "PREMIX" 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 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 130h / kg 101 / m³ 0,542

23 kW € 14.832,00
19.780 kcal/h

0,65 kW
230V~
50 Hz

F2/21-98GD
 0932B850


FRIGGITRICE GAS "PREMIX" 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 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE. PRODUZIONE PATATE: 50 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" 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 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 50 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" 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 Ölstandsensoren. 2 Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" 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 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 50 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

ES FREIDORA GAS "PREMIX" 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 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 50 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 132 / m³ 1,047

46 kW **€ 18.239,00**
39.560 kcal/h

0,1 kW
230V~
50 Hz

F2/21-98GDP
 0932B851

FRIGGITRICE GAS "PREMIX" 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 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 50 KG/H (INCLUDE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

EN Gas "PREMIX" 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 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 50 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" 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 Ölstandsensoren. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" 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 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 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: 50 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

ES FREIDORA GAS "PREMIX" 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 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 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: 50 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 152 / m³ 1,047

46 kW **€ 25.094,00**
39.560 kcal/h

0,6 kW
230V~
50 Hz

F2/21-98GDPS

0932B852



FRIGGITRICE GAS "PREMIX" 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 21 LITRI CM.33X42X47H CON BRUCIATORI ESTERNI. 4 CESTI CM.14X36X15H. FILTRI E COPERCHI VASCHE. 2 BACINELLE RACCOLTA OLIO CON SUPPORTO SU RUOTE E FILTRO 5 MICRON (PZ.100 INCLUSI). PRODUZIONE PATATE: 50 KG/H (INCLUSE ENTRAMBE LE TESTATE CHIUSURA PIANO)

46 kW
39.560 kcal/h

€ 29.114,00

1,3 kW
230V~
50 Hz

EN Gas "PREMIX" 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 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 50 kg/h (included both Heads end filler strip)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" 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 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" 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 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 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: 50 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top)

ES FREIDORA GAS "PREMIX" 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 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 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: 50 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 130h / kg 172 / m³ 1,047

	ATTENZIONE!	IT - Una volta acceso l'apparecchio, l'installatore deve procedere alla regolazione del CO2 (massimo/minimo). Questa tipologia di operazione/taratura deve essere effettuata attraverso un misuratore di combustione.
	CAUTION!	EN - Once the appliance has been switched on, the installer must set the CO2 values (maximum/minimum). This type of operation/calibration must be carried out using a combustion meter.
	ACHTUNG!	DE - Nach dem Einschalten des Geräts muss der Installateur die Einstellung des CO2-Gehalts (maximal/minimal) vornehmen. Dieser Vorgang/diese Kalibrierung müssen mit einem Verbrennungsmessgerät durchgeführt werden.
	ATTENTION!	FR - Une fois l'appareil allumé, l'installateur doit procéder au réglage du CO2 (maximum/minimum). Ce type d'opération/étalonnage doit être effectué à l'aide d'un compteur de combustion.
	ATENCIÓN!	ES - Una vez encendido el aparato, el instalador debe proceder a la regulación del CO2 (máximo/mínimo). Este tipo de operación/calibración debe realizarse mediante un medidor de combustión.
	POZOR!	CZ - Po zapnutí spotřebiče musí instalační technik provést nastavení CO2 (maximum/minimum). Tento typ operace/kalibrace musí být proveden pomocí analyzátoru spalování.
	UWAGA!	PL - Po włączeniu urządzenia instalator musi przystąpić do regulacji CO2 (maksimum/minimum). Tego typu operacja/kalibracja musi być przeprowadzona za pomocą miernika spalania.

5630064A0M00P00.docx

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS DE ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE ELÉCTRIQUE ES SARTEN FIJA ELECTRICA

BRF-94ET
09070433



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 32,5X64,5X10H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 32,5x64,5x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 32,5x64,5x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 32,5x64,5x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 32,5X64,5X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

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

€ 4.357,00

BRF-98ET
09070833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 72,5X64,5X10H - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 72,5x64,5x10h - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 72,5x64,5x10h - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 72,5x64,5x10h - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 72,5X64,5X10H - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.925,00

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS

EN FIXED GAS BRATT PANS DE GAS MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST FR SAUTEUSE FIXE A GAZ ES SARTEN FIJA DE GAS

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

9 kW
7.740 kcal/h

€ 5.169,00

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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 129 / m³ 0,894

18 kW
15.480 kcal/h

€ 7.381,00

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE
EN ELECTRIC TILTING BRATTPANS DE ELEKTRO KIPPEN BRATPFANNEN FR SAUTEUSE BASCULANTE ÉLECTRIQUE ES SARTEN BASCULANTES ELECTRICO
BR80-98ET
 09130830


BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, Edelstahlschale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbarer Handbrause

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 156 / m³ 0,894

 12 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 7.684,00
BRM80-98ET
 09130831


BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, Edelstahlschale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbarer Handbrause

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 162 / m³ 0,894

 12 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 9.031,00
BR120-912ET
 09131230


BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, Edelstahlschale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbarer Handbrause

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 120 x 90 x 90h

 cm. 123 x 97 x 111h / kg 205 / m³ 1,324

 18 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 9.256,00
BRM120-912ET
 09131231


BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, Edelstahlschale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbarer Handbrause

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 120 x 90 x 90h

 cm. 123 x 97 x 111h / kg 211 / m³ 1,324

 18 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 10.457,00

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

EN GAS TILTING BRATTPANS DE GAS KIPPEN BRATPFANNEN FR SAUTESE BASCULANTE A GAZ ES SARTEN BASCULANTES DE GAS

BR80-98G
 09340850


BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, EdelstahlSchale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbarer Handbrause

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 159 / m³ 0,894

22 kW
18.920 kcal/h

€ 8.009,00

0,1KW
230V~
50 Hz

BRM80-98G
 09340851


BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, EdelstahlSchale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbarer Handbrause

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 165 / m³ 0,894

22 KW
18.920 kcal/h

€ 9.342,00

0,1KW
230V~
50 Hz

BR120-912G
 09341250


BRASIERA A RIBALTAMENTO MANUALE, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with manual tilting, inox bowl 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, EdelstahlSchale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbarer Handbrause

FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve inox 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 208 / m³ 1,324

30 kW
25.800 kcal/h

€ 10.015,00

0,1KW
230V~
50 Hz

BRM120-912G
 09341251


BRASIERA A RIBALTAMENTO AUTOMATICO, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE

EN Braising pan with automatic tilting, inox bowl 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower

DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, EdelstahlSchale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbarer Handbrause

FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve inox 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable

ES **SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL**

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 214 / m³ 1,324

30 KW
25.800 kcal/h

€ 11.258,00

0,1KW
230V~
50 Hz

PENTOLE ELETTRICHE
EN ELECTRIC KETTLE DE ELEKTRO-KOCHKESSEL FR MARMITES ÉLECTRIQUE ES MARMITAS ELECTRICAS
PI100-98ET
 09160831


PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 107 / m³ 0,894

 21 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 9.330,00
PI100A-98ET
 09160832


PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x41h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x41h - 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. 60X41H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 107 / m³ 0,894

 21 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 10.098,00
PIA100-98ET
 0916083B


PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 113 / m³ 0,894

 21 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 11.070,00
PIA100A-98ET
 0916083C


PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - VASCA Ø CM. 60X41H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x41h - 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. 60x41h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x41h - 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. 60X41H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 113 / m³ 0,894

 21 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 11.979,00

PI150-98ET

09160836



PENTOLA INDIRECTA ELETTRICA LT. 150 VASCA Ø CM. 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite indirecte électrique 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 150 LT. CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 110 / m³ 0,894

21 kW € 9.933,00
400V~3N
50/60 Hz

PI150A-98ET

09160837



PENTOLA INDIRECTA ELETTRICA LT. 150 VASCA Ø CM. 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)
- FR** Marmite indirecte électrique 150 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 150 LT. CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 110 / m³ 0,894

21 kW € 10.533,00
400V~3N
50/60 Hz

PIA150-98ET

0916083G



PENTOLA INDIRECTA ELETTRICA LT. 150 AUTOCLAVE - VASCA CM. Ø 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric indirect boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite indirecte électrique 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **MARMITA DE CALEFACCIÓN 150 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

21 kW € 11.562,00
400V~3N
50/60 Hz

PIA150A-98ET

0916083H



PENTOLA INDIRECTA ELETTRICA LT. 150 AUTOCLAVE - VASCA CM. Ø 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric indirect boiling pan 150 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 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite indirecte électrique 150 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 150 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 116 / m³ 0,894

21 kW € 12.416,00
400V~3N
50/60 Hz

PENTOLE A GAS
EN GAS KETTLE DE GAS-KOCKESSEL FR MARMITES À GAZ ES MARMITAS DE GAS
PD100-98G
 09350850


PENTOLA DIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas direct boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite directe à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 106 / m³ 0,894

 21 kW
 18.060 kcal/h

€ 7.140,00

 0,1 KW
 230V~
 50 Hz

PI100-98G
 09350851


PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 131 / m³ 0,894

 21 kW
 18.060 kcal/h

€ 9.750,00

 0,1 KW
 230V~
 50 Hz

PI100A-98G
 09350852


PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x41h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x41h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X41H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 131 / m³ 0,894

 21 kW
 18.060 kcal/h

€ 10.713,00

 0,1 KW
 230V~
 50 Hz

PDA100-98G
 0935085A


PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite directe à gaz 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

 cm. 83 x 97 x 111h / kg 111 / m³ 0,894

 21 kW
 18.060 kcal/h

€ 8.823,00

 0,1 KW
 230V~
 50 Hz

PIA100-98G

0935085B



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X41H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x41h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x41h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x41h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X41H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 136 / m³ 0,894

21 kW € 11.312,00
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

PIA100A-98G

0935085C



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X41H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x41h - 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. 60x41h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x41h - 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. 60X41H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 136 / m³ 0,894

21 kW € 12.383,00
18.060 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

PD150-98G

09350855



PENTOLA DIRETTA GAS LT. 150 VASCA Ø CM. 60X57,5H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas direct boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x57,5h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Direkter Gas-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x57,5h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite directe à gaz 150 lt. Cuve Ø cm. 60x57,5h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 150 CUBA Ø CM. 60X57,5H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 108 / m³ 0,894

24 kW € 7.333,00
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

PI150-98G

09350856



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 VASCA Ø CM. 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite indirecte à gaz 150 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 150 CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 135 / m³ 0,894

24 kW € 10.109,00
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

PI150A-98G

09350857



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 VASCA Ø CM. 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite indirecte à gaz 150 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. 150 CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 135 / m³ 0,894

24 kW € 11.086,00
20.640 kcal/h

0,1 KW
230V~
50 Hz

PDA150-98G

0935085F



PENTOLA DIRETTA GAS LT. 150 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X57,5H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas direct boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x57,5h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Direkter Gas-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x57,5h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite directe à gaz 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x57,5h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 150 - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X57,5H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 113 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

€ 9.012,00

0,1 KW
230V~
50 Hz

PIA150-98G

0935085G



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X54H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas indirect boiling pan 150 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Indirekter Gas-Kochkessel 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Marmite indirecte électrique à gaz 150 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 150 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 115 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

€ 11.491,00

0,1 KW
230V~
50 Hz

PIA150A-98G

0935085H



PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 150 AUTOCLAVE VASCA Ø CM. 60X54H - CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas indirect boiling pan 150 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 150 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique à gaz 150 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 150 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 115 / m³ 0,894

24 kW
20.640 kcal/h

€ 12.769,00

0,1 KW
230V~
50 Hz

PIANI LAVORO

EN WORK TOP **DE** ARBEITSPLATTE **FR** PLAN DE TRAVAIL **ES** ENCIMERA DE TRABAJO

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. 20 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 45 / m³ 0,463

€ 1.138,00

PLS-93
09010301



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

€ 1.161,00

- 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. 30 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 47 / m³ 0,463

PLS-94
09010401



cm. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 49 / m³ 0,463

€ 1.178,00

PLS-96
09010601



cm. 60 x 90 x 90h
 cm. 63 x 97 x 111h / kg 59 / m³ 0,678

€ 1.753,00

PLS-98
09010801



cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 70 / m³ 0,894

€ 1.861,00

PL-93
09010300



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CM. 19X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

€ 1.473,00

- 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. 30 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 50 / m³ 0,463

PL-94

09010400



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON 1 BACINELLA GN 1/1 15H IN INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop on open cabinet Drawer with 1 inox 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 aus Edelstahl (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en inox 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 DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 54 / m³ 0,463

€ 1.449,00
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. 60 x 90 x 90h

cm. 63 x 97 x 111h / kg 70 / m³ 0,678

€ 2.053,00
PL-98

09010800



PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO CASSETTO CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Worktop on open cabinet Drawer with 2 inox 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 aus Edelstahl (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en inox 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 DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 82 / m³ 0,894

€ 2.192,00
LAVELLI

EN SINK UNIT **DE** SPÜLBECKEN **FR** ÉVIER **ES** FREGADEROS

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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 53 / m³ 0,463

€ 1.717,00

90 IPERLOTUS TOUCH

90 IPERLOTUS
TOUCH

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOUCH
EN ELECTRIC BOILING UNIT - TOUCH DE ELEKTRO KOCHPLATTEN - TOUCH FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE - TOUCH ES SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO - TOUCH
PCC-94ETT
0903A432


PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à vitrocéramique triphasé sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 48 / m³ 0,463

⚡ 6,8 kW
400V~3N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 3.709,00

PCC-98ETT
0903A832


PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 4 ZONE - VETRO CM. 75X77. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. n. 4 zones - glass cm. 75 x 77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

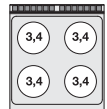
FR Plan de cuisson à vitrocéramique triphasé sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm 75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM. 75 X 77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 74 / m³ 0,894

⚡ 13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 7.333,00

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOUCH
EN INDUCTION BOILING UNIT - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOUCH FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOUCH ES SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOUCH
PCI-94ETT
0903A433


PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

⚡ 10 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.234,00

PCIW-94ETT

0903A434



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK", TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Three-phase induction cooking "WOK", Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 53 / m³ 0,463

€ 6.663,00
 4,5 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

PCI-98ETT

0903A833



PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA."ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 94 / m³ 0,894

€ 17.391,00
 20 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

TUTTOPIANO INDUZIONE - TOUCH

EN INDUCTION SOLID TOP - TOUCH **DE** INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOUCH **FR** TOUTE PLAQUE A INDUCTION - TOUCH **ES** PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOUCH

TPI-98ETT

0912A833



TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N.4X2 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Three-phase induction Solid top, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 4x2 zones -glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4x2 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Toute plaque à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N.4x2 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4X2 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 95 / m³ 0,894

€ 27.750,00
 28 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

TPIR-98ETT

0912A83N

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 91 / m³ 0,894

€ 23.809,00
 20 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

TUTTAPIASTRA MULTIFUNZIONE ELETTRICO - TOUCH

EN ELECTRIC MULTIFUNCTION SOLID TOP - TOUCH
 DE ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSKOCHPLATTEN - TOUCH
 FR TOUTE PLAQUE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE - TOUCH
 ES **PLACA DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICAS - TOUCH**

TPK-98ETT
0912A830



TUTTA PIASTRA IN BIMETALLO PER COTTURE DIRETTE E INDIRECTE SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER. PIASTRA CM. 71X65 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

13,6 kW
 400V~3N
 50/60 Hz
€ 9.870,00

- EN** Compound Solid top for direct and indirect cooking on open unit, Touch Screen 4,3", temperature 400°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. Plate cm. 71x65 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Compound Kochplatten zum direkten und indirekten Garen auf offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 400°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. Platte cm. 71x65 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Toute plaque en Compound pour la cuisson directe et indirecte sur meuble ouvert, Touch Screen 4,3", température 400°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. Plaque cm. 71x65 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **PLACA RADIANTE EN COMPOUND PARA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER. PLACA CM. 71X65 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h
 cm. 83 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 0,894

CUOCIPASTA ELETTRICI - TOUCH

EN ELECTRIC PASTA COOKERS - TOUCH
 DE ELEKTRO NUDELKOCHER - TOUCH
 FR CUISEURS DE PÂTES ÉLECTRIQUE - TOUCH
 ES **CUECEPASTAS ELÉCTRICAS - TOUCH**

CPA-94ETT
0910A435



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 VASCA CM. 30,7X50,9X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL). CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

13,5 kW
 400V~3N
 50/60 Hz
€ 5.290,00

- EN** Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). 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. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampf-garen, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Cuisneur a pates triphase lt. 40 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). 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. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). 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. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 57 / m³ 0,463

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPA-98ETT
0910A835



CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 VASCHE CM. 30,7X50,9X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA FINO A 80°C POI MAX. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 4 TIMER, COTTURA VAPORE, 3 VELOCITÀ RABBOCCO LENTO, SONDA AL CUORE PER COTTURE SOTTOVUOTO (OPTIONAL). CARICO ACQUA AUTOMATICO CON SENSORE DI LIVELLO - SFIORATORE + SCARICO A PAVIMENTO (CESTI ESCLUSI) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

27 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 9.371,00

EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). 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. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuisiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). 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 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). 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. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 98 / m³ 0,894

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

90 IPERLOTUS TOUCH

BAGNOMARIA ELETTRICI - TOUCH
EN ELECTRIC BAIN MARIE - TOUCH **DE** ELEKTRO WASSERBÄDER - TOUCH **FR** BAIN MARIE ÉLECTRIQUE - TOUCH **ES** BAÑO MARÍA ELÉCTRICO - TOUCH

BM-94EMT
0905A410


BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 1/1 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA. SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

2,1 kW
230V~
50/60 Hz

€ 3.336,00

EN Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", temperature 90°C. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading. Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", Temperatur 90°C. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung. Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain marie monophasé sur armoire ouvert - Cuve GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", température 90°C. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement 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 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA. DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 52 / m³ 0,463

BM-98ETT
0905A830


BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO VASCA PER GN 2/1 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA. SCARICO A PAVIMENTO (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

4,2 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

€ 3.955,00

EN Bain marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", temperature 90°C. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading. Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasserbäder Dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", Temperatur 90°C. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung. Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Bain marie triphasé sur armoire ouvert Cuve GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", température 90°C. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau. 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 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA. DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 76 / m³ 0,894

FRY-TOP ELETTRICI - TOUCH
EN ELECTRIC GRIDDLE - TOUCH **DE** ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOUCH **FR** FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOUCH **ES** FRY-TOP ELÉCTRICO - TOUCH

FTL-94ETTS
0906A434


FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

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

€ 4.175,00

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

FTR-94ETTS

0906A436



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

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

€ 4.470,00

**FTL-98ETTS**

0906A834



FRY-TOP ELETTRICO LISCILO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

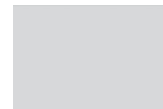
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.629,00



FTLR-98ETTS

0906A835



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). 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, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.691,00

FTL-912ETTS

0906B23E



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). 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, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

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

€ 10.217,00


FTLR-912ETTS

0906B23F



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). 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), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). 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), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). 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), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 186 / m³ 1,324

⚡ 22,5 kW € 10.318,00

400V~3N
50/60 Hz

**FTL-916ETTS**

0906B634



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SU MOBILE A GIORNO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). 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, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). 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, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 160 x 90 x 90h

cm. 163 x 97 x 111h / kg 256 / m³ 1,755

⚡ 30 kW € 11.912,00

400V~3N
50/60 Hz



GRIGLIE ELETTRICHE - TOUCH
EN ELECTRIC GRILL - TOUCH DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOUCH FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOUCH ES BARBACOAS ELECTRICAS - TOUCH
CWK-94ETT
 0908A431


GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X63 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

5,415 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 4.491,00

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotatable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 69 / m³ 0,463

CWK-98ETT
 0908A831


GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 55X63 RIBALTABILE - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

10,83 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 7.668,00

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). 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. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 105 / m³ 0,894

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC FRYERS - TOUCH DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOUCH FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOUCH ES FREIDORAS ELECTRICAS - TOUCH

F2/8-94ETT
 0909A432


FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 VASCHE CM. 14,8X35X32,7H 2 CESTI CM. 12X30X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA. PRODUZIONE PATATE: 22 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

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

€ 6.147,00

- EN** Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Production: 22 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. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 22 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. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 22 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2 CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15HH. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTRO Y TAPAS PARA CUBA. PROD. PATATAS: 22 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

F18-94ETT
 0909A430


FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 VASCA CM. 31X34X33H 1 CESTO CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 23 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

15,9 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 4.216,00

- EN** Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Production: 23 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. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 23 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. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 23 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. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 23 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 90h
 cm. 43 x 97 x 111h / kg 63 / m³ 0,463

F25-94ETT

0909A431



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 VASCA CM. 31X51X33H - 2 CESTI CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 30 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. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Production: 30 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. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 30 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. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre et couvercle 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 TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA 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. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 66 / m³ 0,463

22 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.497,00
F2/18-98ETT

0909A830



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 VASCHE CM. 31X34X33H - 2 CESTI CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2X FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 46 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 18+18 lts - 2 Bowls cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2xSieve and lid for pan. Production: 46 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. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 46 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. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 46 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+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTRO Y TAPAS PARA CUBA. PRODUCCIÓN PATATAS: 46 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 106 / m³ 0,894

31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 7.423,00

F2/25-98ETT

0909A831



FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 VASCHE CM. 31X51X33H - 4 CESTI CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2XFILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 60 KG/H (BACINELLA RACCOGLIOLIO ESCLUSA, VEDI MOD: BF30) (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 25+25 lts. - 2 Basins cm. 31x51x33h 4 baskets cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2xSieve and lid for pan. Production: 60 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. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 60 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. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 Filtre et couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 60 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+25 LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X33H 4 CESTAS CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 FILTRO Y TAPAS PARA CUBA. PRODUCCIÓN PATATAS: 60 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 114 / m³ 0,894

44 kW (±2)
400V~3N (x2)
50/60 Hz

€ 7.965,00**BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE - TOUCH**

EN FIXED ELECTRIC BRATT PANS - TOUCH **DE** ELEKTRO MULTIFUNKTIONSBRATPFANNE FEST - TOUCH **FR** SAUTEUSE FIXE ÉLECTRIQUE - TOUCH **ES** SARTEN FIJA ELECTRICA - TOUCH

BRF-94ETT

0907A433



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 32,5X64,5X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 32,5X64,5X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 90h

cm. 43 x 97 x 111h / kg 79 / m³ 0,463

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

€ 5.328,00

BRF-98ETT

0907A833



BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA VASCA CM. 72,5X64,5X10H, 2 ZONE DI COTTURA. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 72,5x64,5x10h, 2 cooking areas. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 72,5x64,5x10h, 2 Heizzonen. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 72,5x64,5x10h, 2 zones de cuisson. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 72,5X64,5X10H, 2 ZONAS DE COCCIÓN. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 126 / m³ 0,894

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 8.604,00
BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC TILTING BRATTPANS - TOUCH **DE** ELEKTRO KIPPEN BRATPFANNEN - TOUCH **FR** SAUTESE BASCULANTE ÉLECTRIQUE - TOUCH
ES SARTEN BASCULANTES ELECTRICO - TOUCH

BRM80-98ETT

0913A830



BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE MOTORIZZATA, VASCA INOX 80 LITRI CM.71X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL).

EN Braising pan with motorized tank, inox bowl 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower. Touch Screen 4,3", max temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading, core probe for direct cooking (OPTIONAL).

DE Kippbratpfanne mit motorisiertem Tank, Edelstahlschale 80 Lt. cm.71x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL).

FR Sauteuse avec cuve basculement motorisé, cuve inox 80 lt. cm.71x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable. Touch Screen 4,3", température maximale 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL).

ES SARTÉN CON CUBA BASCULANTE MOTORIZADA, CUBA DE ACERO INOX 80 LT. CM.71X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL).

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 162 / m³ 0,894

12 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.502,00
BRM120-912ETT

0913B231



BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE MOTORIZZATA, VASCA INOX 120 LITRI CM.111X56,5X18,5H, COPERCHIO DOPPIA PARETE, DOCCIA LAVAGGIO MANUALE ESTRAIBILE. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL).

EN Braising pan with motorized tank, inox bowl 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, double wall lid, retractable hand shower. Touch Screen 4,3", max temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading, core probe for direct cooking (OPTIONAL).

DE Kippbratpfanne mit motorisiertem Tank, Edelstahlschale 120 Lt. cm.111x56,5x18,5h, Doppelwanddeckel, einziehbare Handbrause. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL).

FR Sauteuse avec cuve basculement motorisé, cuve inox 120 lt. cm.111x56,5x18,5h, couvercle à double paroi, douchette manuelle rétractable. Touch Screen 4,3", température maximale 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL).

ES SARTÉN CON CUBA BASCULANTE MOTORIZADA, CUBA DE ACERO INOX 120 LT. CM.111X56,5X18,5H, TAPA DE DOBLE PARED, DUCHA MANUAL RETRÁCTIL. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL).

cm. 120 x 90 x 90h

cm. 123 x 97 x 111h / kg 211 / m³ 1,324

18 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 12.933,00

PENTOLE ELETTRICHE - TOUCH

EN ELECTRIC KETTLE - TOUCH DE ELEKTRO-KOCHKESSEL - TOUCH FR MARMITES ÉLECTRIQUE - TOUCH ES MARMITAS ELECTRICAS - TOUCH

PI100A-98ETT
 0916A832


PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 VASCA Ø CM. 60X41H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA CALDA E FREDDA, SONDA AL CUORE (OPTIONAL). CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x41h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading cold and hot, core probe (OPTIONAL). Automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x41h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung kalt und heiß, Kernsonde (OPTIONAL). Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x41h. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau froid et chaud, sonde à cœur (OPTIONAL). 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. 60X41H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA FRIA Y CALIENTE, SONDA AL CORAZÓN (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 107 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.000,00

PI150A-98ETT
 0916A837


PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.150 VASCA Ø CM. 60X54H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, CARICO ACQUA CALDA E FREDDA, SONDA AL CUORE (OPTIONAL). CARICO AUTOMATICO INTERCAPEDINE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric indirect boiling pan 150 lts. Tank Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading cold and hot, core probe (OPTIONAL). Automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 150 Becken Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung kalt und heiß, Kernsonde (OPTIONAL). Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)

FR Marmite indirecte électrique lt. 150 Cuve Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau froid et chaud, sonde à cœur (OPTIONAL). Remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 150 LT. CUBA Ø CM. 60X54H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA FRIA Y CALIENTE, SONDA AL CORAZÓN (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 90h

cm. 83 x 97 x 111h / kg 110 / m³ 0,894

21 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 11.310,00

ACCESSORI - TOUCH
EN ACCESSORIES - TOUCH **DE** ZUBEHÖR - TOUCH **FR** ACCESSOIRES - TOUCH **ES** **ACCESORIOS - TOUCH**
SCSV-ST
0958A000


SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø1,5MM PER COTTURE SOTTOVUOTO SU "CPA" E "PI" TOUCH

EN Core probe Ø1,5mm for sous vide cooking on "CPA" and "PI" touch
DE Kerntemperaturfühler Ø1,5mm für Sous-Vide-Garen auf "CPA" und "PI" touch
FR Sonde à cœur Ø1,5mm pour cuisson sous vide sur "CPA" et "PI" touch
ES **SONDA AL CORAZÓN Ø1,5MM PARA COCCIÓN AL VACÍO EN "CPA" Y "PI" TOUCH**

 cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00

SCCD-ST
0958A001


SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø4MM PER COTTURE DIRETTE SU "FT" E "BRF" E "CWK" E "BRM" TOUCH

EN Core probe Ø4mm for direct cooking on "FT" and "BRF" and "CWK" and "BRM" touch
DE Kerntemperaturfühler Ø4mm für direktes Garen auf "FT" und "BRF" und "CWK" und "BRM" touch
FR Sonde à cœur Ø4mm pour cuisson directe sur "FT" et "BRF" et "CWK" et "BRM" touch
ES **SONDA AL CORAZÓN Ø4MM PARA COCCIÓN DIRECTA EN "FT" Y "BRF" Y "CWK" Y "BRM" TOUCH**

 cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 233,00

SPSC-PI
0958A002


SUPPORTO PER SONDA AL CUORE NECESSARIO SU "PI" TOUCH

EN Support for core probe necessary on "PI" touch
DE Unterstützung für Kernsonden notwendig auf "PI" touch
FR Support pour sonde à cœur nécessaire sur "PI" touch
ES **SOPORTE PARA SONDA AL CORAZÓN NECESARIO EN "PI" TOUCH**

 cm. 30 x 15 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,005

€ 156,00

90 IPERLOTUS ACC90 IPERLOTUS
ACC

ACCESSORI
EN ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FR ACCESSOIRES ES ACCESORIOS
PT-POTS


STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

€ 1.512,00

EN pot rack structure for S70 / S90 (realizations for project)
DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 (Realisierunge im Projekt)
FR structures porte casseroles pour S70 / S90 (réalisations en projet)
ES ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 (LOGROS EN EL PROYECTO)

€ / m x cm. 70 x 75h

PT-POTS-SL

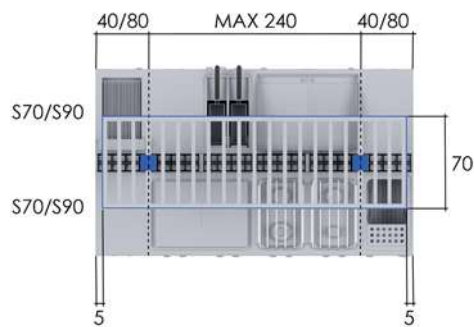

STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 CON ABBASSAMENTO PORTASALAMANDRA (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

€ 1.620,00

EN pot rack structure for S70 / S90 with salamander support (realizations for project)
DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 mit Salamander Konsolen (Realisierunge im Projekt)
FR structures porte casseroles pour S70 / S90 avec porte salamandres (réalisations en projet)
ES ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO)

€ / m x cm. 70 x 75h

NO CM.20/30/60


P-73/93-DX

08430300



PORTA 300 DESTRA

€ 219,00

EN Right door 300
DE Rechte tür 300
FR Porte droite 300
ES PUERTA DERECHA 300

cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h

 cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

P-74/94-DX

08430400

PORTA 400 DESTRA

€ 227,00

EN Right door 400
DE Rechte tür 400
FR Porte droite 400
ES PUERTA DERECHA 400

cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h

 cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

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. 29,5 x 2,5 x 47,5h

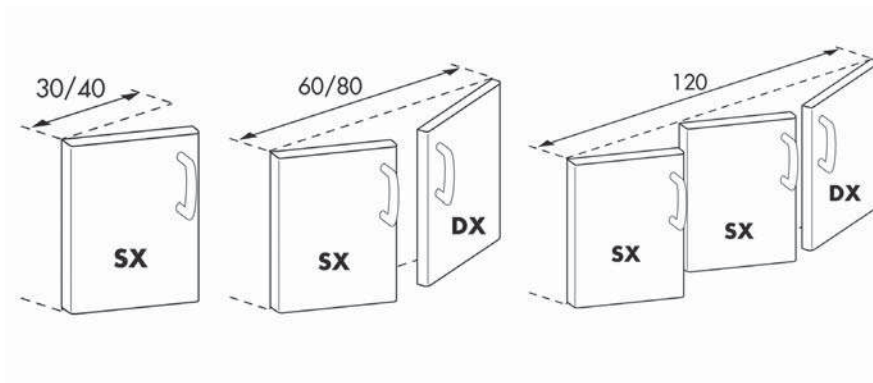
 cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013
€ 219,00**P-74/94-SX**

08430401

PORTA 400 SINISTRA

- EN** Left door 400
- DE** Linke tür 400
- FR** Porte gauche 400
- ES** **PUERTA IZQUIERDA 400**

cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h

 cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017
€ 227,00**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. 29,5 x 59 x 47,5h

 cm. 43 x 69 x 65h / kg 16 / m³ 0,193
€ 852,00**C-74/94**

08440420



CASSETTIERA 400 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

- EN** Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides. Only for PL
- DE** Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen. Nur für PL
- FR** Tiroirs pour meuble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL

ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL

cm. 39,5 x 59 x 47,5h

 cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193
€ 875,00

C-76/96

08440620



CASSETTIERA 600 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

€ 1.209,00

- 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. 59,5 x 59 x 47,5h
- cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

C-78/98

08440820



CASSETTIERA 800 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE. SOLO SU PL

€ 1.229,00

- EN** Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides. Only for PL
- DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen. Nur für PL
- FR** Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL
- ES** **CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**

- cm. 79,5 x 59 x 47,5h
- cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

D-9

09470000



DIVISORIO

€ 243,00

- EN** Spacer
- DE** Trennwand
- FR** Separation
- ES** **DIVISORIO**

- cm. 5 x 79 x 45h
- cm. 7 x 80 x 51h / kg 2.5 / m³ 0,029

R-94

09450400



RIPIANO 400

€ 159,00

- EN** Shelf 400
- DE** Zwischenboden 400
- FR** Etagère 400
- ES** **ESTANTE 400**

- cm. 35 x 78 x 3,5h
- cm. 37 x 81 x 4h / kg 3 / m³ 0,012

R-96

09450600



RIPIANO 600

€ 179,00

- EN** Shelf 600
- DE** Zwischenboden 600
- FR** Etagère 600
- ES** **ESTANTE 600**

- cm. 55 x 78 x 3,5h
- cm. 57 x 81 x 4h / kg 4 / m³ 0,018

R-98

09450800



RIPIANO 800

€ 194,00

- EN** Shelf 800
- DE** Zwischenboden 800
- FR** Etagère 800
- ES** **ESTANTE 800**

- cm. 75 x 78 x 3,5h
- cm. 77 x 81 x 4h / kg 5 / m³ 0,025

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.**

€ 473,00

 cm. 5 x 60 x 32h / kg 2.5 / m³ 0,010
PT-78/98

08460012

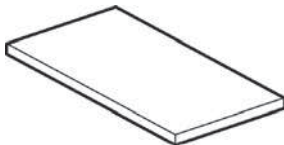
PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 RIPIANI INT. 7 CM.

- 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.**

€ 632,00

 cm. 5 x 60 x 32h / kg 4 / m³ 0,010
TG-94

09580400



TAGLIERE PLASTICA

- EN** Plastic chopping-board
- DE** Schneidebrett
- FR** Plan de découpe
- ES** **PICADOR DE PLÁSTICO**

cm. 39 x 75 x 2,5h

 cm. 41 x 80 x 4h / kg 8 / m³ 0,013

€ 168,00

TG-98

09580800

cm. 79 x 75 x 2,5h

 cm. 81 x 80 x 4h / kg 14 / m³ 0,026

€ 338,00

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)**

 cm. 40 x 75 x 10h / kg 9 / m³ 0,030

€ 238,00

533009200

GRIGLIA DI RIDUZIONE

- EN** Reduction
- DE** Reduzierstern
- FR** Grille de réduction
- ES** **REJILLA DE REDUCCIÓN**

cm. 25 x 25

 cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 44,00

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 26 x 16h

 cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

€ 470,00

CEAT

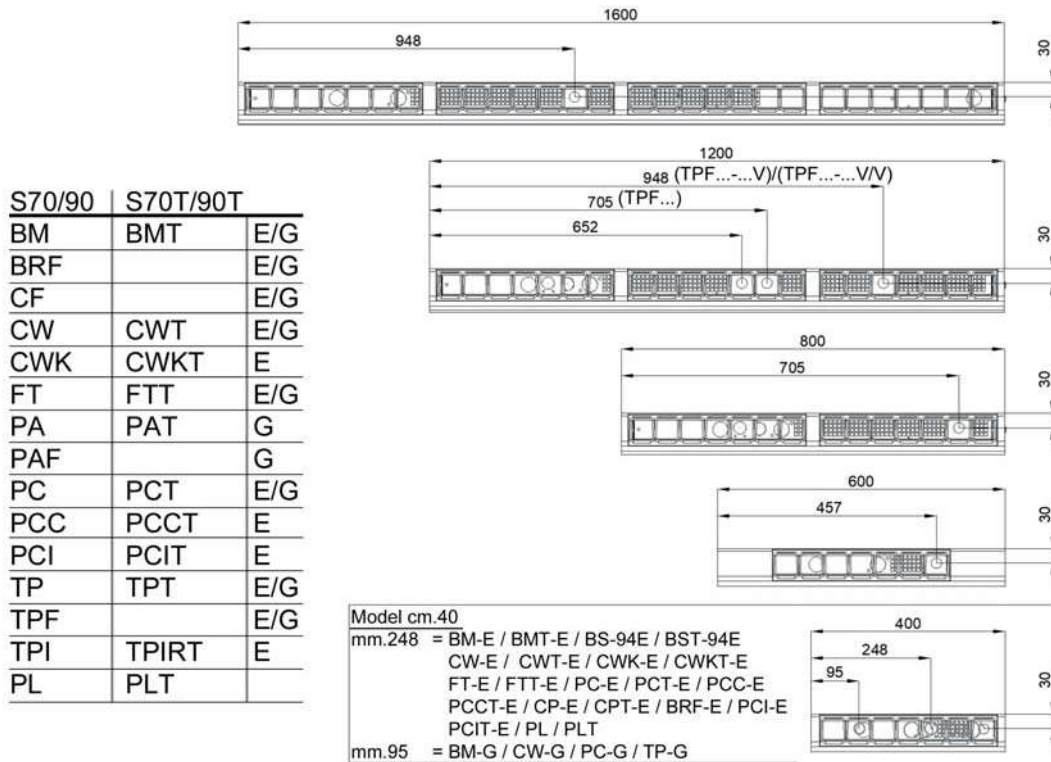
19580010



COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP

- EN** Pillar tap top
- DE** Mischbatterie top
- FR** Colonne de distribution eau top
- ES** RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP

€ 473,00

 cm. 81 x 40 x 11h / kg 5 / m³ 0,036

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. 36 x 39

 cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 222,00
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. 36 x 39

 cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 299,00
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. 36 x 39

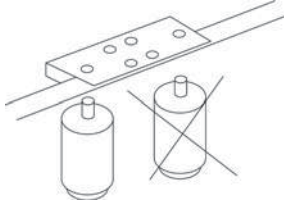
 cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 216,00

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. 36 x 39 📦 cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m ³ 0,010	€ 288,00
RV 08660410	RISCALDANTE VANO EN Heater for cabinet DE Heizer für Schrankelement FR Réchauffeur pour armoire ES ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO ↳ cm. 32 x 48,5 x 8h 📦 cm. 48 x 62 x 28h / kg 8 / m ³ 0,083	€ 1.004,00 ⚡ 0,75 kW 230V~ 50/60 Hz
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-Schrankelement 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. 34 x 75 x 10h 📦 cm. 37 x 80 x 13h / kg 6 / m ³ 0,038	€ 526,00
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. 34 x 77 x 10h 📦 cm. 37 x 80 x 13h / kg 6 / m ³ 0,038	€ 526,00
RRV-96 09450601	↳ cm. 54 x 77 x 10h 📦 cm. 57 x 80 x 13h / kg 9 / m ³ 0,059	€ 916,00
RRV-98 09450801	↳ cm. 74 x 77 x 10h 📦 cm. 77 x 80 x 13h / kg 11 / m ³ 0,080	€ 1.004,00
RRV-910 09451001	↳ cm. 94 x 77 x 10h 📦 cm. 97 x 80 x 13h / kg 14 / m ³ 0,101	€ 1.421,00
RRV-912 09451201	↳ cm. 114 x 77 x 10h 📦 cm. 117 x 80 x 13h / kg 17 / m ³ 0,122	€ 1.707,00
RRV-916 09451601	↳ cm. 154 x 77 x 10h 📦 cm. 157 x 80 x 13h / kg 22 / m ³ 0,163	€ 2.326,00

SIA-7/9

08480000



STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI

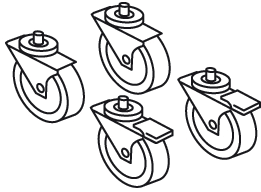
- EN Lower bracket to join two items
- DE Unterer Halter zur Verbindung zweier Teile
- FR Support inférieur permettant d'assembler deux éléments
- ES **SOPORTE INFERIOR PARA UNIR DOS ELEMENTOS**

cm. 21 x 11 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 66,00

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

cm. 30 x 20 x 20h / kg 1 / m³ 0,012

€ 395,00

ZB

01410000

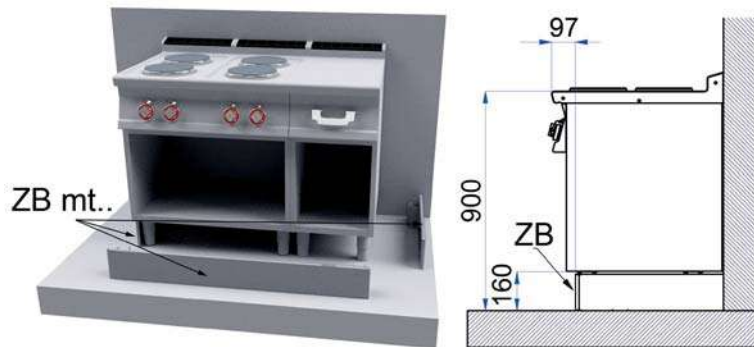


ZOCCOLATURA BASE

- EN FRONT PLINTH
- DE GRUNDSOCKEL
- FR PLINTHE FRONTAL
- ES **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 159,00



COR1/9-20

08570202



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H A SCORRIMENTO

- EN Front handrail, including one 20cm sliding frame with GN1/9x10h tray
- DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm breiten Schieberahmens mit GN1/9x10h-Ablage
- FR Main courante avant, comprenant un cadre coulissant de 20 cm avec plateau GN1/9x10h
- ES **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DESLIZANTE DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H**

cm. 20 x 14X 5h

cm. 24 x 20 x 15h / kg 1 / m³ 0,007

€ 363,00

COR1/9-30

08570203

cm. 30 x 14X 5h

cm. 34 x 20 x 15h / kg 1.1 / m³ 0,010

€ 367,00

COR1/9-40 08570204	CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO EN Front handrail, including one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters FR Main courante avant, comprenant un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm ES PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM ↳ cm. 40 x 14X 5h 📦 cm. 44 x 20 x 15h / kg 1.6 / m ³ 0,013	€ 393,00
COR1/9-50 08570205	↳ cm. 50 x 14X 5h 📦 cm. 54 x 20 x 15h / kg 2 / m ³ 0,016	€ 415,00
COR1/9-60 08570206	↳ cm. 60 x 14X 5h 📦 cm. 64 x 20 x 15h / kg 2.4 / m ³ 0,019	€ 433,00
COR1/9-70 08570207	↳ cm. 70 x 14X 5h 📦 cm. 74 x 20 x 15h / kg 2.8 / m ³ 0,022	€ 456,00
COR1/9-80 08570208	↳ cm. 80 x 14X 5h 📦 cm. 84 x 20 x 15h / kg 3.2 / m ³ 0,025	€ 477,00
COR1/9-90 08570209	↳ cm. 90 x 14X 5h 📦 cm. 94 x 20 x 15h / kg 3.6 / m ³ 0,028	€ 492,00
COR1/9-100 08570210	↳ cm. 100 x 14X 5h 📦 cm. 104 x 20 x 15h / kg 4 / m ³ 0,031	€ 517,00
COR1/9-110 08570211	↳ cm. 110 x 14X 5h 📦 cm. 114 x 20 x 15h / kg 7.7 / m ³ 0,034	€ 536,00
COR1/9-120 08570212	↳ cm. 120 x 14X 5h 📦 cm. 124 x 20 x 15h / kg 8.4 / m ³ 0,037	€ 558,00
KIT-COR1/9 0857020A	KIT NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO EN Kit one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid DE kit eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters FR Kit un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm ES KIT 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM ↳ cm.20/20 x 12X 10h 📦 cm. 21 x 15 x 15h / kg 0.2 / m ³ 0,005	€ 91,00



TPA-9

09560001



TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

€ 79,00

- 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. 0,2 x 70,5

 cm. 95 x 15 x 3h / kg 1 / m³ 0,004

TPC-9

09560002



TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS) (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

€ 79,00

- 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. 0,2 x 70,5

 cm. 95 x 15 x 3h / kg 1 / m³ 0,004

TMA-9SX

09540901



TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA

€ 303,00

- 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. 0,2 x 90

 cm. 100 x 3 x 100h / kg 10 / m³ 0,030

TMA-9DX

09540900



TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA

€ 303,00

- 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. 0,2 x 90

 cm. 100 x 3 x 100h / kg 10 / m³ 0,030

TMA-99

09549900



TESTATA 2 LATI SERIE 90

€ 606,00

- EN** Head 2 sides S90
- DE** Abschluss element seiten S90
- FR** Element de jonction 2 cotés S90
- ES** **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90**

cm. 0,2 x 180

 cm. 200 x 3 x 100h / kg 20 / m³ 0,060

TMTA-9SX

09540921



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE

€ 948,00

- 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. 7,5 x 90

cm. 98 x 87 x 23h / kg 16 / m³ 0,196

TMTA-9DX

09540920



TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE

€ 948,00

- 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. 7,5 x 90

cm. 98 x 87 x 23h / kg 16 / m³ 0,196

TMTA-99

09549920



TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 90, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE

€ 1.812,00

- 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. 7,5 x 180

cm. 188 x 87 x 23h / kg 32 / m³ 0,376

SA-72/92

08600200



SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI

€ 116,00

- EN** Back cover
- DE** Ruckenwand
- FR** Dos de finition
- ES** **PANEL POSTERIOR**

cm. 20 x 1,5 x 97h

cm. 22 x 3 x 98h / kg 2 / m³ 0,006

SA-73/93

08600300

cm. 30 x 1,5 x 97h

€ 132,00

cm. 32 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,009

SA-74/94

08600400

cm. 40 x 1,5 x 97h

€ 150,00

cm. 42 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,012

SA-75/95

08600500

cm. 50 x 1,5 x 97h

€ 189,00

cm. 52 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,015

SA-76/96

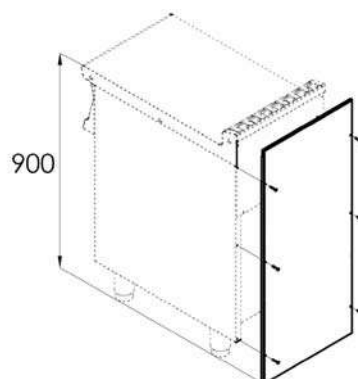
08600600

cm. 60 x 1,5 x 97h

€ 218,00

cm. 62 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,018

SA-77/97 08600700	cm. 70 x 1,5 x 97h cm. 72 x 3 x 98h / kg 5 / m ³ 0,021	€ 231,00
SA-78/98 08600800	cm. 80 x 1,5 x 97h cm. 82 x 3 x 98h / kg 5 / m ³ 0,024	€ 255,00
SA-79/99 08600900	cm. 90 x 1,5 x 97h cm. 92 x 3 x 98h / kg 6 / m ³ 0,027	€ 286,00
SA-710/910 08601000	cm. 100 x 1,5 x 97h cm. 102 x 3 x 98h / kg 6 / m ³ 0,030	€ 318,00
SA-711/911 08601100	cm. 110 x 1,5 x 97h cm. 112 x 3 x 98h / kg 7 / m ³ 0,033	€ 351,00
SA-712/912 08601200	cm. 120 x 1,5 x 97h cm. 122 x 3 x 98h / kg 7 / m ³ 0,036	€ 382,00
SA-713/913 08601300	cm. 130 x 1,5 x 97h cm. 132 x 3 x 98h / kg 8 / m ³ 0,039	€ 415,00
SA-714/914 08601400	cm. 140 x 1,5 x 97h cm. 142 x 3 x 98h / kg 8 / m ³ 0,042	€ 445,00
SA-715/915 08601500	cm. 150 x 1,5 x 97h cm. 152 x 3 x 98h / kg 10 / m ³ 0,045	€ 476,00
SA-716/916 08601600	cm. 160 x 1,5 x 97h cm. 162 x 3 x 98h / kg 10 / m ³ 0,048	€ 508,00
SA-94CPPG 08600402	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-94G EN Back cover for Gas pasta cooker CPP-94G DE Rückenwand für 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. 40 x 1,5 x 116h cm. 42 x 3 x 118h / kg 3 / m ³ 0,015	€ 174,00
SA-98CPPG 08600802	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-98G EN Back cover for Gas pasta cooker CPP-98G DE Rückenwand für 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. 80 x 1,5 x 116h cm. 82 x 3 x 118h / kg 6 / m ³ 0,029	€ 276,00



09610400

MITRA 400

EN Chimney jack 400**DE** Lüftungsaufsatz 400**FR** Mitre 400**ES** **CAPERUZA 400**

↙ cm. 40 x 7 x 92h

/ kg 8

€ 446,00**09610800**

MITRA 800

EN Chimney jack 800**DE** Lüftungsaufsatz 800**FR** Mitre 800**ES** **CAPERUZA 800**

↙ cm. 80 x 7 x 92h

/ kg 16

€ 651,00**09611200**

MITRA 1200

EN Chimney jack 1200**DE** Lüftungsaufsatz 1200**FR** Mitre 1200**ES** **CAPERUZA 1200**

↙ cm. 120 x 7 x 92h

/ kg 24

€ 869,00**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. 40 x 7 x 73h

/ kg 8

€ 651,00**09610401**

CAMINO ANTIVENTO 400

EN Draught diverter 400**DE** Strömungssicherung 400**FR** Cheminee anti-vent 400**ES** **CHIMENEA CONTRA VIENTO 400**

↙ cm. 40 x 19 x 120h

/ kg 8

€ 782,00**09610801**

CAMINO ANTIVENTO 800

EN Draught diverter 800**DE** Strömungssicherung 800**FR** Cheminee anti-vent 800**ES** **CHIMENEA CONTRA VIENTO 800**

↙ cm. 80 x 19 x 120h

/ kg 16

€ 916,00**09611201**

CAMINO ANTIVENTO 1200

EN Draught diverter 1200**DE** Strömungssicherung 1200**FR** Cheminee anti-vent 1200**ES** **CHIMENEA CONTRA VIENTO 1200**

↙ cm. 120 x 19 x 120h

/ kg 24

€ 1.209,00**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. 40 x 19 x 98h

/ kg 8

€ 782,00

ACCESSORI CUOCIPASTA
EN PASTA COOKERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR NUDELKOCHER FR ACCESSOIRES CUISEURS DE PÂTES ES ACCESORIOS CUECEPASTAS
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. 28 x 49 x 21,5h

 cm. 38 x 59 x 35h / kg 3,5 / m³ 0,078

€ 275,00
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. 28 x 32 x 21,5h

 cm. 38 x 42 x 35h / kg 2 / m³ 0,056

€ 190,00
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. 28 x 24 x 21,5h

 cm. 38 x 34 x 35h / kg 1 / m³ 0,045

€ 173,00
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. 28 x 16 x 21,5h

 cm. 38 x 26 x 35h / kg 1.5 / m³ 0,035

€ 137,00
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. 13,5 x 16 x 21,5h

 cm. 24 x 26 x 35h / kg 1 / m³ 0,022

€ 105,00

ACCESSORI FRY-TOP

EN GRIDDLE ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN FR ACCESSOIRES FRY-TOP ES ACCESORIOS FRY-TOP

544023800

RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA

EN Scraper for grooved plate
 DE Schaber für gerillte Kochplatte
 FR Racloir pour plaque nervurée
 ES **RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

€ 71,00

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

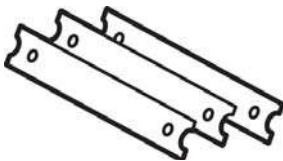
531040800

RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO

EN Scraper for smooth POLISHED CHROME plate
 DE Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte
 FR Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI
 ES **RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO**

€ 65,00

cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001

531040900

KIT 10 LAME PER RASCHIETTO COD.531040800

EN 10 blades kit for scraper cod.531040800
 DE Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800
 FR Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800
 ES **KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**

€ 46,00

cm. 10 x 10 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001

T-FT

09580060



TAPPO PER FRY-TOP

EN stopper for Fry-top
 DE Stopfen griddleplatte
 FR bouchon pour Plaque
 ES **TAPÓN FRY-TOP**

€ 275,00

cm. 10 x 2 x 5h
 cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004

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**

€ 187,00

cm. 35 x 11 x 6h
 cm. 41 x 11 x 9h / kg 2 / m³ 0,004

PFT-98

09620800

cm. 75 x 11 x 6h

cm. 81 x 11 x 9h / kg 4 / m³ 0,008

€ 310,00

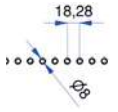
ACCESSORI GRIGLIE
EN GRILL ACCESSORIES DE ZUBEHÖR GRILLS FR ACCESSOIRES CHARCOAL ES ACCESORIOS BARBACOAS
09570401


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. 36 x 68

 cm. 40 x 80 x 10h / kg 12 / m³ 0,032

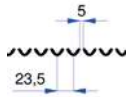
€ 623,00

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. 36 x 68

 cm. 40 x 80 x 10h / kg 12 / m³ 0,032

€ 623,00

ACCESSORI FRIGGITRICI
EN FRYERS ACCESSORIES DE ZUBEHÖR FRITEUSE FR ACCESSOIRES FRITEUSE ES ACCESORIOS FREIDORAS
KF-F-ETD S90

546003502



KIT 100 FILTRI 5 MICRON PER F-ETDP/GDP S90

EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETDP/GDP S90
DE KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETDP/GDP S90
FR KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETDP/GDP S90
ES **KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETDP/GDP S90**

 cm. 20 x 60 x 3h / kg 0.1 / m³ 0,004

€ 446,00
531041600


CESTINO 1/2 PER F18-E

EN Basket 1/2 for F18-E
DE Korb 1/2 zur Friteuse F18-E
FR Panier 1/2 pour F18-E
ES **CESTA 1/2 PARA F18-E**

cm. 13,5 x 29 x 15h

 cm. 25 x 54 x 30h / kg 0.8 / m³ 0,041

€ 86,00
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. 10 x 45 x 15h

 cm. 20 x 60 x 30h / kg 0.8 / m³ 0,036

€ 86,00

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. 28 x 45 x 15h

 cm. 38 x 60 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,068
€ 150,00**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. 28 x 29 x 15h

 cm. 39 x 54 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,063
€ 94,00**531069602**

CESTINO 1/1 PER F23-90GVP + F21-90GD

- EN** Basket 1/1 for F23-90GVP + F21-90GD
- DE** korb 1/1 für F23-90GVP + F21-90GD
- FR** Panier 1/1 pour F23-90GVP + F21-90GD
- ES** **CESTA 1/1 PARA F23-90GVP + F21-90GD**

cm. 28 x 36 x 15h

 cm. 39 x 60 x 30h / kg 1.5 / m³ 0,070
€ 134,00**541417800**

DEFLETTORE OLIO PER PRODOTTI INFARINATI, PER F23-90GVP + F21-90GD

- EN** Oil deflector for floured products, for f23-90gvp + f21-90gd
- DE** Olabweiser für mehlierte produkte, für f23-90gvp + f21-90gd
- FR** Déflecteur d'huile pour produits farinés, pour f23-90gvp + f21-90gd
- ES** **DEFLECTOR DE ACEITE PARA PRODUCTOS ENHARINADOS, PARA F23-90GVP + F21-90GD**

cm. 25 x 39 x 6h

 cm. 30 x 45 x 15h / kg 3 / m³ 0,020
€ 134,00**531088500**

GANCIO PER SOLLEVAMENTO FILTRO SEDIMENTI

- EN** Hook for lifting sediment filter
- DE** Haken zum anheben des sedimentfilters
- FR** Crochet pour soulever le filtre à sédiments
- ES** **GANCHO PARA LEVANTAR EL FILTRO DE SEDIMENTOS**

cm. 1 x 19 x 45h

 cm. 5 x 50 x 20h / kg 0.2 / m³ 0,005
€ 16,00**531088700**

FILTRO SEDIMENTI PER F23-90GVP + F21-90GD

- EN** Sediment filter for f23-90gvp + f21-90gd
- DE** Sediment-filter für f23-90gvp + f21-90gd
- FR** Filtre à sédiments pour f23-90gvp + f21-90gd
- ES** **FILTRO DE SEDIMENTOS PARA F23-90GVP + F21-90GD**

cm. 5 x 38 x 11h

 cm. 10 x 40 x 15h / kg 1.5 / m³ 0,006
€ 206,00

KITSS-90

09580050



KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, SOLO PER FRIGGITRICI ELETTRICHE A MOBILE.

⚡ 0,31 KW

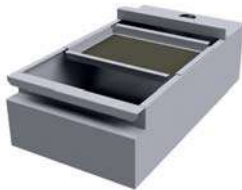
€ 139,00

- EN** Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet
- DE** Satz fuer schmalzschmelzen, nur fuer elektrische Friteusen mit unterbau
- FR** Kit de dissolution lard, seulement pour les friteuses électriques sur armoire
- ES** **KIT DE DISOLUCIÓN DE MANTECA, SÓLO PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS ON MUEBLE**

 cm. 25 x 25 x 8h / kg 2 / m³ 0,005

BF25

09580031



BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 25 PER FRIGGITRICE "GVP S70 S90"

€ 248,00

- EN** 25 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer "GVP S70 S90"
- DE** Ölauffangwanne mit Filter, 25 Liter, für Friteuse "GVP S70 S90"
- FR** Bac de récupération de l'huile Avec filtre 25 lt. pour friteuse "GVP S70 S90"
- ES** **BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 25 LT. PARA FREIDORA "GVP S70 S90"**

cm. 32 x 59 x 20h

 cm. 62 x 48 x 28h / kg 7 / m³ 0,083

BF30

09580030



BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"

€ 248,00

- EN** 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"
- DE** Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"
- FR** Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"
- ES** **BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 30 LT. PARA FREIDORA "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90"**

cm. 29 x 29 x 37h

 cm. 46 x 55 x 41h / kg 7 / m³ 0,104

ACCESSORI BRASIERE
EN BRATTPANS ACCESSORIES **DE** ZUBEHÖR KIPPBRATPFANNEN **FR** ACCESSOIRES SAUTEUSES **ES** ACCESORIOS SARTENS

09550400


COPERCHIO PER BRF-94

€ 159,00

- EN** Lid for BFR-94
- DE** Deckel für BFR-94
- FR** Couvercle pour BFR-94
- ES** **TAPA PARA BFR-94**

cm. 32 x 70 x 5h

 cm. 34 x 72 x 4h / kg 2.5 / m³ 0,010

09550800


COPERCHIO PER BRF-98

€ 212,00

- EN** Lid for BFR-98
- DE** Deckel für BFR-98
- FR** Couvercle pour BFR-98
- ES** **TAPA PARA BFR-98**

cm. 72 x 70 x 5h

 cm. 74 x 72 x 4h / kg 5 / m³ 0,021

545132800

FILTRO FRONTALE AGGANCIABILE PER SCARICO LIQUIDI, PER BRASIERE RIBALTABILI S70 S90

€ 86,00

- EN** ATTACHABLE FRONT FILTER FOR LIQUID DISCHARGE, for tilting Braising pan S70 S90
- DE** ANBAUBARER FRONTFILTER FÜR FLÜSSIGKEITSABLAUF, für Kippbratpfanne S70 S90
- FR** FILTRE AVANT AMOVIBLE POUR ÉVACUATION DE LIQUIDE, pour sauteuse avec basculement S70 S90
- ES** **FILTRO DELANTERO ACOPLABLE PARA DESCARGA DE LÍQUIDOS, PARA SARTEN LEVANTANTE S70 S90**

- ↳ cm. 26 x 13 x 25h
- 📦 cm. 30 x 20 x 30h / kg 1 / m³ 0,018

FF-BR80

09480800



FALSO FONDO FORATO PER BR80

€ 104,00

- EN** Perforated false bottom for BR80
- DE** Gelochter Bodenrost für BR80
- FR** Faux-fond perforé pour BR80
- ES** **FALSO FONDO AGUJERADO PARA BR80**

- ↳ cm. 70 x 55 x 2h
- 📦 cm. 40 x 60 x 6h / kg 5 / m³ 0,014

FF-BR120

09481200



FALSO FONDO FORATO PER BR120

€ 156,00

- EN** Perforated false bottom for BR120
- DE** Gelochter Bodenrost für BR120
- FR** Faux-fond perforé pour BR120
- ES** **FALSO FONDO AGUJERADO PARA BR120**

- ↳ cm. 105 x 55 x 2h
- 📦 cm. 40 x 60 x 9h / kg 7 / m³ 0,022

ACCESSORI PENTOLE

EN BOILING PANS ACCESSORIES **DE** ZUBEHÖR KOCHKESSEL **FR** ACCESSOIRES MARMITES **ES** **ACCESSORIOS MARMITAS**

531093900

CESTO PASTA 1/1 PER PENTOLA P100

€ 959,00

- EN** Pasta basket 1/1 for boiling pan P100
- DE** Nudelkorb 1/1 für Kochkessel P100
- FR** Panier à pâtes 1/1 pour marmite P100
- ES** **CESTA PARA PASTA 1/1 PARA MARMITA P100**

- ↳ cm. Ø 56 x 35h
- 📦 cm. 60 x 60 x 60h / kg 7 / m³ 0,216

531094000

CESTO PASTA 1/2 PER PENTOLA P100 (X2)

€ 1.238,00

- EN** Pasta basket 1/2 for boiling pan P100 (x2)
- DE** Nudelkorb 1/2 für Kochkessel P100 (x2)
- FR** Panier à pâtes 1/2 pour marmite P100 (x2)
- ES** **CESTA PARA PASTA 1/2 PARA MARMITA P100 (X2)**

- ↳ cm. Ø 56 x 35h
- 📦 cm. 60 x 60 x 60h / kg 10 / m³ 0,216

531094100

CESTO PASTA 1/3 PER PENTOLA P100 (X3)

€ 1.533,00

- EN** Pasta basket 1/3 for boiling pan P100 (x3)
- DE** Nudelkorb 1/3 für Kochkessel P100 (x3)
- FR** Panier à pâtes 1/3 pour marmite P100 (x3)
- ES** **CESTA PARA PASTA 1/3 PARA MARMITA P100 (X3)**

- ↳ cm. Ø 56 x 35h
- 📦 cm. 60 x 60 x 60h / kg 12 / m³ 0,216

531093200


CESTO RISO 1/1 PER PENTOLA P100

€ 959,00

EN Rice basket 1/1 for boiling pan P100
DE Reiskorb 1/1 für Kochpfanne P100
FR Panier à riz 1/1 pour marmite P100
ES **CESTA PARA ARROZ 1/1 PARA MARMITA P100**

cm.Ø 56 x 35h
 cm. 60 x 60 x 60h / kg 7 / m³ 0,216

531093300


CESTO RISO 1/2 PER PENTOLA P100 (X2)

€ 1.238,00

EN Rice basket 1/2 for boiling pan P100 (x2)
DE Reiskorb 1/2 für Kochpfanne P100 (x2)
FR Panier à riz 1/2 pour marmite P100 (x2)
ES **CESTA PARA ARROZ 1/2 PARA MARMITA P100 (X2)**

cm.Ø 56 x 35h
 cm. 60 x 60 x 60h / kg 10 / m³ 0,216

531093400


CESTO RISO 1/3 PER PENTOLA P100 (X3)

€ 1.533,00

EN Rice basket 1/3 for boiling pan P100 (x3)
DE Reiskorb 1/3 für Kochpfanne P100 (x3)
FR Panier à riz 1/3 pour marmite P100 (x3)
ES **CESTA PARA ARROZ 1/3 PARA MARMITA P100 (X3)**

cm.Ø 56 x 35h
 cm. 60 x 60 x 60h / kg 12 / m³ 0,216

531094200


CESTO PASTA 1/1 PER PENTOLA P150

€ 1.059,00

EN Pasta basket 1/1 for boiling pan P150
DE Nudelkorb 1/1 für Kochkessel P150
FR Panier à pâtes 1/1 pour marmite P150
ES **CESTA PARA PASTA 1/1 PARA MARMITA P150**

cm.Ø 56 x 47h
 cm. 60 x 60 x 60h / kg 9 / m³ 0,216

531094300


CESTO PASTA 1/2 PER PENTOLA P150 (X2)

€ 1.416,00

EN Pasta basket 1/2 for boiling pan P150 (x2)
DE Nudelkorb 1/2 für Kochkessel P150 (x2)
FR Panier à pâtes 1/2 pour marmite P150 (x2)
ES **CESTA PARA PASTA 1/2 PARA MARMITA P150 (X2)**

cm.Ø 56 x 47h
 cm. 60 x 60 x 60h / kg 13 / m³ 0,216

531094400

CESTO PASTA 1/3 PER PENTOLA P150 (X3)

- EN** Pasta basket 1/3 for boiling pan P150 (x3)
- DE** Nudelkorb 1/3 für Kochkessel P150 (x3)
- FR** Panier à pâtes 1/3 pour marmite P150 (x3)
- ES** **CESTA PARA PASTA 1/3 PARA MARMITA P150 (X3)**

cm. Ø 56 x 47h

 cm. 60 x 60 x 60h / kg 15 / m³ 0,216
€ 1.707,00**531093500**

CESTO RISO 1/1 PER PENTOLA P150

- EN** Rice basket 1/1 for boiling pan P150
- DE** Reiskorb 1/1 für Kochpfanne P150
- FR** Panier à riz 1/1 pour marmite P150
- ES** **CESTA PARA ARROZ 1/1 PARA MARMITA P150**

cm. Ø 56 x 47h

 cm. 60 x 60 x 60h / kg 9 / m³ 0,216
€ 1.059,00**531093600**

CESTO RISO 1/2 PER PENTOLA P150 (X2)

- EN** Rice basket 1/2 for boiling pan P150 (x2)
- DE** Reiskorb 1/2 für Kochpfanne P150 (x2)
- FR** Panier à riz 1/2 pour marmite P150 (x2)
- ES** **CESTA PARA ARROZ 1/2 PARA MARMITA P150 (X2)**

cm. Ø 56 x 47h

 cm. 60 x 60 x 60h / kg 13 / m³ 0,216
€ 1.416,00**531093700**

CESTO RISO 1/3 PER PENTOLA P150 (X3)

- EN** Rice basket 1/3 for boiling pan P150 (x3)
- DE** Reiskorb 1/3 für Kochpfanne P150 (x3)
- FR** Panier à riz 1/3 pour marmite P150 (x3)
- ES** **CESTA PARA ARROZ 1/3 PARA MARMITA P150 (X3)**

cm. Ø 56 x 47h

 cm. 60 x 60 x 60h / kg 15 / m³ 0,216
€ 1.707,00**ISP**

09580020



SCARICO PENTOLE

- EN** Channel for pan drainage
- DE** Trichter zum Entleeren der Töpfe
- FR** Entonnoir pour vidange marmites
- ES** **EMBUDO PARA DESCARGAR MARMITAS**

 cm. 30 x 30 x 40h / kg 5 / m³ 0,036
€ 172,00

90 IPERLOTUS TOP



90 IPERLOTUS
TOP

PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP
EN ELECTRIC BOILING UNIT - TOP DE ELEKTRO KOCHPLATTEN- TOP FR PLAN DE CUISSON ÉLECTRIQUE - TOP ES SOBRES DE COCCIÓN ELECTRICO - TOP
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 SOBRES DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 29 / m³ 0,225

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

€ 1.575,00

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)

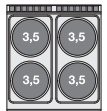
FR Rechaud électriques - N. 4 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES SOBRES DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 28h

 cm. 83 x 97 x 54h / kg 68 / m³ 0,435

 14 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 3.171,00

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 SOBRES DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 120 x 90 x 28h

 cm. 123 x 97 x 54h / kg 94 / m³ 0,644

 21 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 4.346,00

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 SOBRES DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 33 / m³ 0,225

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

€ 2.188,00


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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,435

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.040,00**PCQT-912ET**

19031231



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)

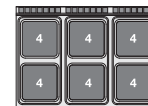
FR Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 112 / m³ 0,644

24 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.344,00**PCCT-94ET**

19030432



PIANO COTTURA VETROCERAMICA 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 - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 38 / m³ 0,225

6,8 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

€ 2.713,00**PCCT-98ET**

19030832



PIANO COTTURA VETROCERAMICA 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)

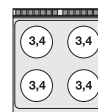
FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 70 / m³ 0,435

13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 4.752,00

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP
EN INDUCTION BOILING UNIT - TOP **DE** INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP **FR** PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOP **ES** SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP

PCIT-94ET
 19030433


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. 40 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 38 / m³ 0,225

 10 kW
 400V~3
 50/60 Hz

€ 8.130,00
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. 40 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 34 / m³ 0,225

 4,5 kW
 400V~3
 50/60 Hz

€ 5.659,00
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. 80 x 90 x 28h

 cm. 83 x 97 x 54h / kg 76 / m³ 0,435

 20 kW
 400V~3
 50/60 Hz

€ 15.322,00

PIANI COTTURA A GAS - TOP

EN GAS BOILING UNIT - TOP DE GAS KOCHPLATTEN - TOP FR PLAN DE CUISSON À GAZ - TOP ES SOBRES DE COCCIÓN DE GAS - TOP

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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 64 / m³ 0,225
 11 kW
 9.460 kcal/h

€ 1.944,00


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)

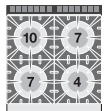
FR Rechaud gaz - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 80 / m³ 0,435
 28 kW
 24.080 kcal/h

€ 3.406,00


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)

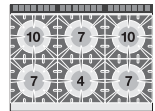
FR Rechaud gaz - 6 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 131 / m³ 0,644
 45 kW
 38.700 kcal/h

€ 4.798,00



PIANI COTTURA "PAELLERO" A GAS - TOP

EN GAS BOILING UNIT "PAELLERO" - TOP DE GAS KOCHPLATTEN "PAELLERO" - TOP FR PLAN DE CUISSON À GAZ "PAELLERO" - TOP ES SOBRES DE COCCIÓN DE GAS "PAELLERO" - TOP

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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 139 / m³ 0,435
 26,7 kW
 22.962 kcal/h

€ 4.953,00

TUTTAPIASTRA ELETTRICO - TOP

EN ELECTRIC SOLID TOP - TOP DE ELEKTRO-KOCHPLATTEN - TOP FR TOUTE PLAQUE ÉLECTRIQUE - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN ELÉCTRICAS - TOP**

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 RADIANTE - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz
€ 4.504,00

TUTTOPIANO INDUZIONE - TOP

EN INDUCTION SOLID TOP - TOP DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP**

TPIRT-98ET
1912083N



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 RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 74 / m³ 0,435

20 kW
400V~3
50/60 Hz
€ 21.928,00

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

EN GAS SOLID TOP - TOP DE GAS KOCHPLATTEN - TOP FR TOUTE PLAQUE A GAZ - TOP ES **PLACA DE COCCIÓN DE GAS - TOP**

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 RADIANTE - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 40 x 90 x 28h
cm. 43 x 97 x 54h / kg 64 / m³ 0,225

7 kW
6.020 kcal/h
€ 2.434,00

TPT-98G
19290850



TUTTA PIASTRA PIASTRA CM 79X73 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPC-9)

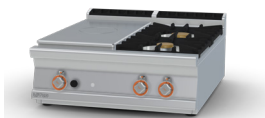
EN Solid top - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)
DE Kochplatte - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
FR Toute plaque - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)
ES **PLACA RADIANTE - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
cm. 83 x 97 x 54h / kg 137 / m³ 0,435

12 kW
10.320 kcal/h
€ 3.572,00

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)

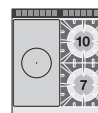
FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 130 / m³ 0,435

24 kW
20.640 kcal/h

€ 3.661,00**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)

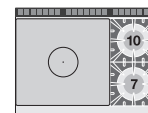
FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 2 FUEGOS - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

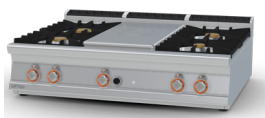
cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 157 / m³ 0,644

29 kW
24.940 kcal/h

€ 5.310,00**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)

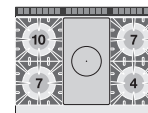
FR Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9)

ES **PLACA RADIANTE + 4 FUEGOS - PLACA CM. 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 155 / m³ 0,644

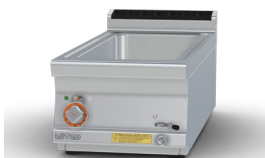
35 kW
30.100 kcal/h

€ 5.009,00**BAGNOMARIA ELETTRICI - TOP**

EN ELECTRIC BAIN MARIE - TOP **DE** ELEKTRO WASSERBÄDER - TOP **FR** BAIN MARIE ÉLECTRIQUE - TOP **ES** BAÑO MARÍA ELECTRICO - TOP

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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 39 / m³ 0,225

2,85 kW
230V~
50/60 Hz

€ 1.979,00**BMT-98ET**

19050830



BAGNOMARIA TRIFASE VASCA PER 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Bain marie threephase - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wasserbäder dreiphasig - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Bain marie triphasé - Cuve 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES **BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO - CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 54 / m³ 0,435

5,7 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

€ 2.827,00

BAGNOMARIA A GAS - TOP
EN GAS BAIN MARIE - TOP **DE** GAS WASSERBÄDER - TOP **FR** BAIN MARIE A GAZ - TOP **ES** BAÑO MARÍA DE GAS - TOP

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. 40 x 90 x 28h
 cm. 43 x 97 x 54h / kg 48 / m³ 0,225

3,5 kW
 3.010 kcal/h
€ 2.189,00

BMT-98G

19220850



BAGNOMARIA GAS VASCA PER 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas bain-marie - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Gas Wasserbad - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Bain-marie gaz - Cuve pour 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 28h
 cm. 83 x 97 x 54h / kg 61 / m³ 0,435

6,5 kW
 5.590 kcal/h
€ 3.211,00

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO - TOP
EN ELECTRIC CHIP DUMP WITH INFRARED HEATER - TOP **DE** FRITTENWANNE MIT INFRAROT - TOP **FR** SILO A FRITES AVEC INFRAROUGE - TOP **ES** CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO - TOP

BST-94EM

19040410



CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE VASCA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO 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 AGUJERADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 28h
 cm. 43 x 97 x 63h / kg 48 / m³ 0,263

1,47 kW
 230V~
 50/60 Hz
€ 1.818,00

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

EN ELECTRIC GRIDDLE - TOP DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOP FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOP ES FRY-TOP ELECTRICO - TOP

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 Élément 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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

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

€ 2.580,00

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 Élément 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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

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

€ 3.232,00

FTLT-94ETSS

19060430

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

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

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

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

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

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

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

€ 3.232,00

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 Élément 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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

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

€ 2.740,00

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 Élément 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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

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

€ 3.390,00

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)

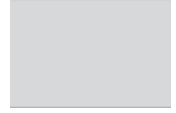
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

€ 3.821,00

15 kW
400V~3N
50/60 Hz


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)

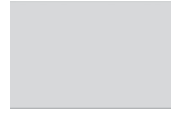
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

€ 4.692,00

15 kW
400V~3N
50/60 Hz


FTLT-98ETSS
 19060830

FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

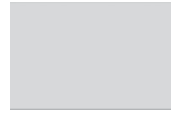
ES **FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

€ 4.692,00

15 kW
400V~3N
50/60 Hz


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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

€ 4.012,00

15 kW
400V~3N
50/60 Hz


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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

€ 4.879,00

15 kW
400V~3N
50/60 Hz



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 Elément 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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 4.207,00**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 Elément 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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 5.068,00**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 Elément 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. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

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

€ 6.222,00**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 Elément 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. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

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

€ 7.196,00

FTLRT-912ET

1906123C



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. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

22,5 kW **€ 6.636,00**

400V~3N
50/60 Hz


FTLRT-912ETS

1906123F

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. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

22,5 kW **€ 7.610,00**

400V~3N
50/60 Hz


FRY-TOP A GAS - TOP

EN GAS GRIDDLE - TOP **DE** GASGRIDDLEPLATTEN - TOP **FR** FRY-TOP À GAZ - TOP **ES** **FRY-TOP A GAS - TOP**

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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW **€ 2.667,00**

7.7440 kcal/h


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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW **€ 3.195,00**

7.7440 kcal/h


FTLT-94GSS

19230450

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW **€ 3.195,00**

7.7440 kcal/h



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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW
7.7440 kcal/h

€ 2.794,00**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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 71 / m³ 0,225

9 kW
7.7440 kcal/h

€ 3.344,00**FRTL-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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.089,00**FRTL-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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.087,00**FRTL-98GSS**

19230850

FRY-TOP GAS LISCIO CROMO LUCIDO, PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.087,00

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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.279,00

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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.281,00

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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 4.467,00

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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

18 kW
15.480 kcal/h

€ 5.481,00


FTLT-912G

1923125B



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. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 173 / m³ 0,644

27 kW
23.220 kcal/h

€ 6.655,00**FTLT-912GS**

1923125E

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. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 173 / m³ 0,644

27 kW
23.220 kcal/h

€ 7.623,00**FTLRT-912G**

1923125C



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. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 173 / m³ 0,644

27 kW
23.220 kcal/h

€ 7.068,00**FTLRT-912GS**

1923125F

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:AW833approved), 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. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 173 / m³ 0,644

27 kW
23.220 kcal/h

€ 8.032,00

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP
EN ELECTRIC GRILL - TOP DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOP FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOP ES BARBACOAS ELECTRICAS - TOP
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. 40 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

 $\frac{5,415 \text{ kW}}{400V \sim 3N}$

50/60 Hz

€ 3.537,00
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. 80 x 90 x 28h

 cm. 83 x 97 x 54h / kg 85 / m³ 0,435

 $\frac{10,83 \text{ kW}}{400V \sim 3N}$

50/60 Hz

€ 4.930,00
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. 40 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 63h / kg 57 / m³ 0,263

 $\frac{7,8 \text{ kW}}{400V \sim 3N}$

50/60 Hz

€ 2.742,00
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. 80 x 90 x 28h

 cm. 83 x 97 x 63h / kg 87 / m³ 0,507

 $\frac{15,6 \text{ kW}}{400V \sim 3N}$

50/60 Hz

€ 4.173,00

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS - TOP

EN GAS CHARCOAL GRILL - TOP DE GASLAVASTEIN GRILLS - TOP FR CHARCOAL EN PIERRE DE LAVE À GAZ - TOP ES BARBACOAS DE PIEDRA LÁVICA A GAS - TOP

CWT-94G

19250450



GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA GRIGLIA IN ACCIAIO INOX CM. 38X66 REGOLABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Lavastone 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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 63h / kg 56 / m³ 0,263

12 kW
10.320 kcal/h

€ 2.843,00

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 Lavastone 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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 63h / kg 97 / m³ 0,507

24 kW
20.640 kcal/h

€ 4.415,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

EN ELECTRIC FRYERS - TOP DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOP FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOP ES FREIDORAS ELECTRICAS - TOP

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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 58 / m³ 0,225

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

€ 4.077,00

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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.129,00

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 Elément 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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 75 / m³ 0,435

€ 4.548,00
 21,9 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

FRIGGITRICI A GAS - TOP

EN GAS FRYERS - TOP **DE** GAS-FRITEUSE - TOP **FR** FRITEUSE À GAZ - TOP **ES** FREIDORAS A GAS - TOP

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 Elément 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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 58 / m³ 0,225

€ 4.779,00
 9 kW
 7.740 kcal/h

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 Elément 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. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 60 / m³ 0,225

€ 3.492,00
 12 kW
 10.320 kcal/h

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, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Elément 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. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 81 / m³ 0,435

€ 5.562,00
 24 kW
 20.640 kcal/h

BASE CON FORNO ELETTRICO
EN STAND WITH ELECTRIC OVEN DE UNTERBAU MIT ELEKTRO ÖFEN FR PALCARD AVEC FOUR ÉLECTRIQUE ES MUEBLE CON HORNO ELECTRICO
MFV-98ET
 09510830


BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA INOX (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Stainless steel door (no induction top)

DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Edelstahltür (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte acier inoxydable (il faut pas de induction)

ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA INOX (NO INDUCCIÓN)

cm. 80 x 83 x 57h

cm. 83 x 97 x 77h / kg 80 / m³ 0,620

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

€ 4.484,00
MFV-98ET/V
 0951083A


BASE CON FORNO ELETTRICO MULTIFUNZIONE CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷260°C, CON 1 GRIGLIA CM.53X32,5 GN1/1 - PORTA VETRO (NON SOVRAPPORRE ELEMENTI AD INDUZIONE)

EN Stand with Multifunction electric oven cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Glass door (no induction top)

DE unterbau mit Multifunktions-Elektroofen cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Glastür (nicht Induktions)

FR placard avec Four électrique à fonctions multiples cm. 55x37x34h, temp: 50÷260°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Porte vitrée (il faut pas de induction)

ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO MULTIFUNCIONAL CM. 55X37X34H, TEMP: 50÷250°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PUERTA VIDRIO (NO INDUCCIÓN)

cm. 80 x 83 x 57h

cm. 83 x 97 x 77h / kg 80 / m³ 0,620

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

€ 4.635,00

PIANI LAVORO - TOP
EN WORK TOP - TOP **DE** ARBEITSPLATTE - TOP **FR** PLAN DE TRAVAIL - TOP **ES** ENCIMERA DE TRABAJO - TOP

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. 20 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 18 / m³ 0,225

€ 765,00
PLST-93

19010301



cm. 30 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 22 / m³ 0,225

€ 793,00
PLST-94

19010401



cm. 40 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 23 / m³ 0,225

€ 810,00
PLST-96

19010601



cm. 60 x 90 x 28h

 cm. 63 x 97 x 54h / kg 29 / m³ 0,330

€ 1.302,00
PLST-98

19010801



cm. 80 x 90 x 28h

 cm. 83 x 97 x 54h / kg 35 / m³ 0,435

€ 1.448,00

PLT-93
 19010300


PIANO LAVORO CASSETTO 19X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

€ 1.124,00

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. 30 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 25 / m³ 0,225

PLT-94
 19010400


PIANO LAVORO CASSETTO CON 1 BACINELLA GN 1/1 15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

€ 1.079,00

EN Worktop - Drawer with 1 inox container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h aus Edelstahl (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de travail - Tiroir avec bac en inox 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 DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 28 / m³ 0,225

PLT-96
 19010600


PIANO LAVORO CASSETTO 49X50X15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

€ 1.605,00

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. 60 x 90 x 28h

cm. 63 x 97 x 54h / kg 38 / m³ 0,330

PLT-98
 19010800


PIANO LAVORO CASSETTO CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H INOX (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

€ 1.781,00

EN Worktop - Drawer with 2 inox containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstahl (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en inox 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 DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 46 / m³ 0,435

LAVELLI - TOP
EN SINK UNIT - TOP DE SPÜLBECKEN - TOP FR ÉVIER - TOP ES FREGADEROS - TOP
LAT-94
 19020400

LAVELLO RUBINETTO A LEVA - VASCA CM. 30X35X15H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)
€ 1.356,00
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-évier 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. 40 x 90 x 28h

 cm. 43 x 97 x 54h / kg 24 / m³ 0,225

90 IPERLOTUS TOP TOUCH



90 IPERLOTUS
TOP TOUCH

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP - TOUCH

EN INDUCTION BOILING UNIT - TOP - TOUCH
 DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP - TOUCH
 FR PLAN DE CUISSON À INDUCTION - TOP - TOUCH
 ES SOBRES DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP - TOUCH

PCIT-94ETT
 1903A433


PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 2 ZONE - VETRO CM.35X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 38 / m³ 0,225

10 kW € 8.946,00
 400V~3N
 50/60 Hz

PCIWT-94ETT
 1903A434


PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK", TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 1 ZONA - VETRO Ø 30 CM. (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking "WOK", Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 34 / m³ 0,225

4,5 kW € 6.972,00
 400V~3N
 50/60 Hz

PCIT-98ETT
 1903A833


PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N. 4 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 76 / m³ 0,435

20 kW € 17.028,00
 400V~3N
 50/60 Hz

TUTTOPIANO INDUZIONE - TOP - TOUCH

EN INDUCTION SOLID TOP - TOP - TOUCH DE INDUKTIONNS-KOCHPLATTEN - TOP - TOUCH FR TOUTE PLAQUE A INDUCTION - TOP - TOUCH ES PLACA DE COCCIÓN POR INDUCCIÓN - TOP - TOUCH

TPIRT-98ETT
 1912A83N


TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". 2 TIMER. N.4X2 ZONE - VETRO CM.75X77 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Three-phase induction Solid top, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 4x2 zones -glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4x2 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N.4x2 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES PLACA RADIANTE INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4X2 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 74 / m³ 0,435

20 kW € 23.484,00
400V~3N
50/60 Hz

TUTTAPIASTRA MULTIFUNZIONE ELETTRICO - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC MULTIFUNCTION SOLID TOP - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-MULTIFUNKTIONSKOCHPLATTEN - TOP - TOUCH FR TOUTE PLAQUE MULTIFONCTION ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES PLACA DE COCCIÓN MULTIFUNCIÓN ELECTRICAS - TOP - TOUCH

TPKT-98ETT
 1912A830


TUTTA PIASTRA IN BIMETALLO PER COTTURE DIRETTE E INDIRECTE, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER. PIASTRA CM. 71X65 - 4 ZONE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Compound Solid top for direct and indirect cooking, Touch Screen 4,3", temperature 400°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. Plate cm. 71x65 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Compound Kochplatten zum direkten und indirekten Garen, Touch Screen 4,3", Temperatur 400°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. Platte cm. 71x65 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Toute plaque en Compound pour la cuisson directe et indirecte, Touch Screen 4,3", température 400°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. Plaque cm. 71x65 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES PLACA RADIANTE EN COMPOUND PARA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER. PLACA CM. 71X65 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 108 / m³ 0,435

13,6 kW € 9.449,00
400V~3N
50/60 Hz

FRY-TOP ELETTRICI - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC GRIDDLE - TOP - TOUCH DE ELEKTROGRIDDLEPLATTEN - TOP - TOUCH FR FRY-TOP ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES FRY-TOP ELECTRICICO - TOP - TOUCH

FTLT-94ETTS
 1906A434


FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

7,5 kW € 4.006,00
400V~3N
50/60 Hz

FTRT-94ETTS

1906A436



FRY-TOP ELETTRICO RIGATO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.36X68 (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

- EN** Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
- FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
- ES** **FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, Sonda AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40 x 90 x 28h
 cm. 43 x 97 x 54h / kg 69 / m³ 0,225

€ 4.163,00
 ⚡ 7,5 kW
 400V~3N
 50/60 Hz


FTLT-98ETTS

1906A834

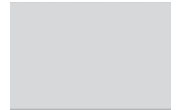


FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). PIASTRA CM.76X68 - 2 ZONE DI COTTURA (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD. TPA-9)

- EN** Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
- DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9)
- FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). 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) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, Sonda AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
 cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

€ 6.351,00
 ⚡ 15 kW
 400V~3N
 50/60 Hz


FTLRT-98ETTS

1906A835



FRY-TOP ELETTRICO 1/2 RIGATO + 1/2 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). 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) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). 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) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). 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) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, Sonda AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80 x 90 x 28h
 cm. 83 x 97 x 54h / kg 103 / m³ 0,435

€ 6.539,00
 ⚡ 15 kW
 400V~3N
 50/60 Hz



FTLT-912ETTS

1906B23E



FRY-TOP ELETTRICO LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). 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) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

22,5 kW **€ 10.152,00**

400V~3N
50/60 Hz

**FTLRT-912ETTS**

1906B23F



FRY-TOP ELETTRICO 1/3 RIGATO + 2/3 LISCIO CROMATO SUPERCHROME (MOCA APPROVED) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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) Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). 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) Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). 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) Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). 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) TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120 x 90 x 28h

cm. 123 x 97 x 54h / kg 161 / m³ 0,644

22,5 kW **€ 10.566,00**

400V~3N
50/60 Hz



GRIGLIE ELETTRICHE - TOP - TOUCH
EN ELECTRIC GRILL - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-WURSTBRATER - TOP - TOUCH FR CHARCOAL ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES BARBACOAS ELECTRICAS - TOP - TOUCH
CWKT-94ETT
 1908A431


GRIGLIA CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). COTTURA DIRETTA SU RESISTENZA IN ACCIAIO INOX CM. 27X63 RIBALTABILE (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN CONTACT Grill threephase. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotatable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

10,83 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 4.146,00

CWKT-98ETT
 1908A831


GRIGLIA CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 LIVELLI DI POTENZA. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, SONDA AL CUORE PER COTTURE DIRETTE (OPTIONAL). 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. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotatable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Grillade triphase CONTACT. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 85 / m³ 0,435

10,83 kW
 400V~3N
 50/60 Hz

€ 7.275,00

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP - TOUCH

EN ELECTRIC FRYERS - TOP - TOUCH DE ELEKTRO-FRITEUSE - TOP - TOUCH FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE - TOP - TOUCH ES FREIDORAS ELECTRICAS - TOP - TOUCH

F13T-94ETT
 1909A430


FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 VASCA CM. 30,5X34,5X22,5H 1 CESTO CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 15 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 13 lts. - Bowl cm. 30,5x34,5x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and 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. 13 - Becken cm. 30,5x34,5x22,5h 1 Korb cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Deckel für Becken - Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34,5x22,5h 1 Panier cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Couvercle pour cuve - Production de pommes frites: 15 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34,5X22,5H 1 CESTA CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40 x 90 x 28h

cm. 43 x 97 x 54h / kg 55 / m³ 0,225

10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 3.855,00

F2/13T-98ETT
 1909A830


FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 VASCHE CM. 30,5X34,5X22,5H - 2 CESTI CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MASSIMA 190°C CON CONTROLLO PID. "ENERGY SAVING, WIFI E CLOUD". FUNZIONI: 2 TIMER, MELTING. 2X FILTRO E COPERCHIO VASCA - PROD. PATATE: 30 KG/H (INCLUSA 1 TESTATA CHIUSURA PIANO MOD.TPA-9)

EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 Bowls cm. 30,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2x Sieve and lid for pan - Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34,5X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80 x 90 x 28h

cm. 83 x 97 x 54h / kg 75 / m³ 0,435

21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

€ 6.324,00

ACCESSORI - TOP - TOUCH
EN ACCESSORIES - TOP - TOUCH **DE** ZUBEHÖR - TOP - TOUCH **FR** ACCESSOIRES - TOP - TOUCH **ES** **ACCESSORIOS - TOP - TOUCH**
SCCD-ST
 0958A001


SONDA AL CUORE CON SPILLONE Ø4MM PER COTTURE DIRETTE SU "FT" E "BRF" E "CWK" E "BRM" TOUCH

EN Core probe Ø4mm for direct cooking on "FT" and "BRF" and "CWK" and "BRM" touch

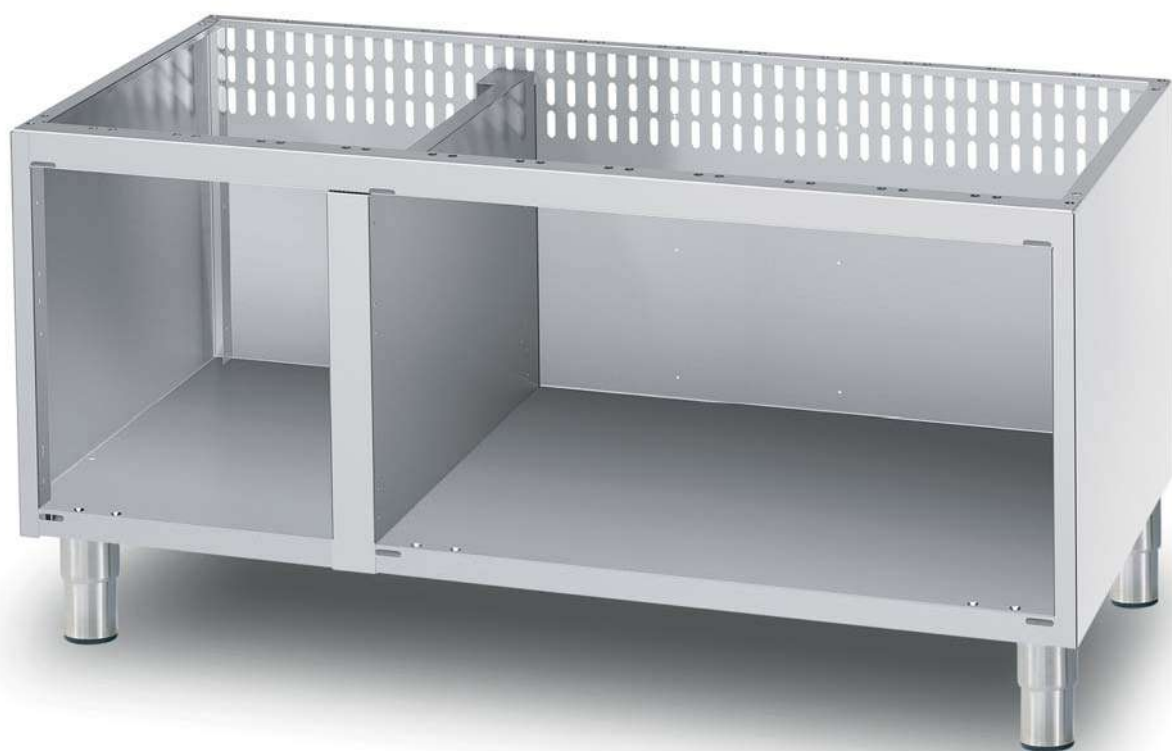
DE Kerntemperaturfühler Ø4mm für direktes Garen auf "FT" und "BRF" und "CWK" und "BRM" touch

FR Sonde à cœur Ø4mm pour cuisson directe sur "FT" et "BRF" et "CWK" et "BRM" touch

ES **SONDA AL CORAZÓN Ø4MM PARA COCCIÓN DIRECTA EN "FT" Y "BRF" Y "CWK" Y "BRM" TOUCH**

€ 233,00


cm. 25 x 15 x 5h / kg 0.2 / m³ 0,002

90 IPERLOTUS TOP ACC90 IPERLOTUS
TOP ACC

MOBILI BASE
EN STAND DE UNTERBAU FR MEUBLE NEUTRE ES MUEBLE
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. 40 x 81 x 57h

 cm. 43 x 97 x 65h / kg 22 / m³ 0,271

€ 895,00
MPI-98

09410803



cm. 80 x 81 x 57h

 cm. 83 x 97 x 65h / kg 32 / m³ 0,523

€ 1.035,00
M-92

09410200



BASE NEUTRA

EN Stand

DE Unterbau

FR Placard

ES MUEBLE BASE

cm. 20 x 78,5 x 57h

 cm. 108 x 63 x 37h / kg 14 / m³ 0,252

€ 578,00
M-93

09410300



BASE NEUTRA A GIORNO

EN Open Stand

DE Offener Unterbau

FR Placard ouvert

ES MUEBLE BASE ABIERTO

cm. 30 x 78,5 x 57h

 cm. 43 x 97 x 63h / kg 16 / m³ 0,263

€ 558,00
M-94

09410400

cm. 40 x 78,5 x 57h

 cm. 43 x 97 x 63h / kg 19 / m³ 0,263

€ 615,00

M-96
09410600

cm. 60 x 78,5 x 57h
cm. 83 x 97 x 63h / kg 23 / m³ 0,507

€ 701,00



M-98
09410800

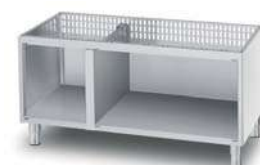
cm. 80 x 78,5 x 57h
cm. 83 x 97 x 63h / kg 26 / m³ 0,507

€ 753,00

M-912
09411200

BASE NEUTRA A GIORNO 40/80
EN Open Stand 40/80
DE Offener Unterbau 40/80
FR Placard ouvert 40/80
ES **MUEBLE BASE ABIERTO 40/80**
cm. 120 x 78,5 x 57h
cm. 123 x 97 x 63h / kg 38 / m³ 0,752

€ 1.007,00



MPIH2-94
0941040D

BASE IGENICA "H2" CON PORTA PER INDUZIONE
EN Hygienic "H2" Stand with door for induction top
DE Hygieneständer "H2" für Induktions mit Tür
FR Placard hygiénique "H2" pour induction avec porte
ES **MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40 x 81 x 57h
cm. 43 x 97 x 65h / kg 31 / m³ 0,271

€ 1.724,00



MPIH2-98
0941080D

cm. 80 x 81 x 57h
cm. 83 x 97 x 65h / kg 45 / m³ 0,523

€ 2.125,00



MH2-94

0941040A



BASE IGENICA "H2" NEUTRA A GIORNO

- EN** Open Hygienic "H2" Stand
- DE** Offener Hygieneständer "H2"
- FR** Placard hygiénique "H2" ouvert
- ES** **MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" ABIERTO**

- cm. 40 x 78,5 x 57h
- cm. 43 x 97 x 63h / kg 28 / m³ 0,263

€ 1.456,00
MH2-96

0941060A



- cm. 60 x 78,5 x 57h
- cm. 83 x 97 x 63h / kg 34 / m³ 0,507

€ 1.611,00
MH2-98

0941080A

- cm. 80 x 78,5 x 57h
- cm. 83 x 97 x 63h / kg 39 / m³ 0,507

€ 1.722,00
ACCESSORI TOP
EN ACCESSORIES - TOP **DE** ZUBEHÖR - TOP **FR** ACCESSOIRES - TOP **ES** **ACCESORIOS - TOP**
PT-POTS


STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

- EN** pot rack structure for S70 / S90 (realizations for project)
- DE** Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 (Realisierunge im Projekt)
- FR** structures porte casseroles pour S70 / S90 (réalisations en projet)
- ES** **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 (LOGROS EN EL PROYECTO)**

- €/m xcm. 70 x 75h

€ 1.512,00
PT-POTS-SL

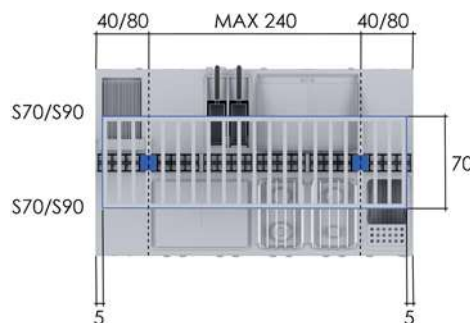

STRUTTURA PORTATEGAMI PER S70 E S90 CON ABBASSAMENTO PORTASALAMANDRA (REALIZZAZIONI A PROGETTO)

- EN** pot rack structure for S70 / S90 with salamander support (realizations for project)
- DE** Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 mit Salamander Konsolen (Realisierunge im Projekt)
- FR** structures porte casseroles pour S70 / S90 avec porte salamandres (réalisations en projet)
- ES** **ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO)**

- €/m xcm. 70 x 75h

€ 1.620,00

NO CM.20/30/60



PM-63/73/93-DX

08430302



PORTA 300 DESTRA

EN Right door 300**DE** Rechte tür 300**FR** Porte droite 300**ES** **PUERTA DERECHA 300**

cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

PM-64/74/94-DX

08430402

PORTA 400 DESTRA

EN Right door 400**DE** Rechte tür 400**FR** Porte droite 400**ES** **PUERTA DERECHA 400**

cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00

PM-63/73/93-SX

08430303



PORTA 300 SINISTRA

EN Left door 300**DE** Linke tür 300**FR** Porte gauche 300**ES** **PUERTA IZQUIERDA 300**

cm. 29,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 33 x 7 x 58h / kg 3 / m³ 0,013

€ 219,00

PM-64/74/94-SX

08430403

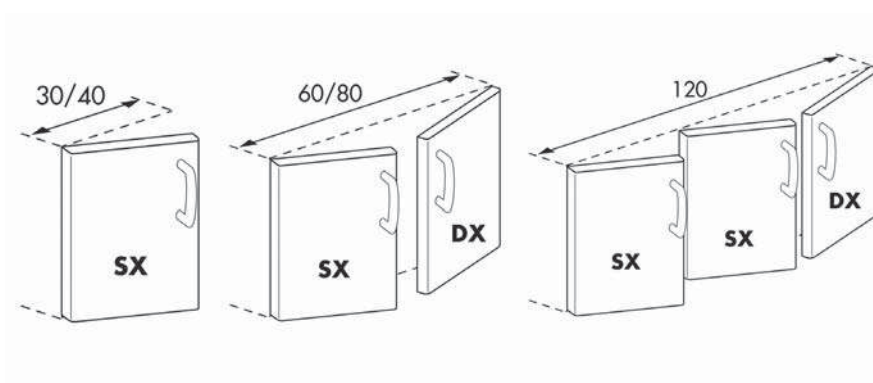
PORTA 400 SINISTRA

EN Left door 400**DE** Linke tür 400**FR** Porte gauche 400**ES** **PUERTA IZQUIERDA 400**

cm. 39,5 x 2,5 x 47,5h

cm. 43 x 7 x 58h / kg 3.5 / m³ 0,017

€ 227,00



C-73/93

08440320



CASSETTIERA 300 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.

€ 852,00
EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides.

DE Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour meuble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.

ES CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.

cm. 29,5 x 59 x 47,5h

 cm. 43 x 69 x 65h / kg 16 / m³ 0,193

C-74/94

08440420



CASSETTIERA 400 - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE.

€ 875,00
EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides.

DE Schubladen 400 - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour meuble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques.

ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.

cm. 39,5 x 59 x 47,5h

 cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193

C-76/96

08440620



CASSETTIERA 600 N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.

€ 1.209,00
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. 59,5 x 59 x 47,5h

 cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

C-78/98

08440820



CASSETTIERA 800 - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H IN INOX, GUIDE TELESCOPICHE.

€ 1.229,00
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h inox containers, telescopic guides.

DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h aus Edelstahl, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en inox GN 1/1 15h, guides télescopiques.

ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.

cm. 79,5 x 59 x 47,5h

 cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

CH2-74/94

0844042A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA "H2" - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE GN 1/1 15H, GUIDE TELESCOPICHE.

€ 916,00
EN Drawer set for Hygienic "H2" Stand - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h containers, telescopic guides.

DE Schubladen für Hygieneständer "H2" - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour meuble hygiénique "H2" - N. 2 tiroirs avec 2 bacs GN 1/1 15h, guides télescopiques.

ES CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H, GUÍAS TELESCÓPICAS.

cm. 39,5 x 59 x 47,5h

 cm. 43 x 69 x 65h / kg 18 / m³ 0,193

CH2-76/96

0844062A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA "H2" - N. 2 CASSETTI CON 2 BACINELLE INOX, GUIDE TELESCOPICHE.

€ 1.244,00

EN Drawer set for Hygienic "H2" Stand - N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides.

DE Schubladen für Hygieneständer "H2" - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour meuble hygiénique "H2" - N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques.

ES CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.

cm. 59,5 x 59 x 47,5h

cm. 63 x 69 x 65h / kg 22 / m³ 0,283

CH2-78/98

0844082A



CASSETTIERA PER BASE IGENICA "H2" - N. 2 CASSETTI CON 4 BACINELLE GN 1/1 15H, GUIDE TELESCOPICHE.

€ 1.287,00

EN Drawer set for Hygienic "H2" Stand - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h containers, telescopic guides.

DE Schubladen für Hygieneständer "H2" - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h, Telescopeinführungen.

FR Tiroirs pour meuble hygiénique "H2" - N. 2 tiroirs avec 4 bacs GN 1/1 15h, guides télescopiques.

ES CAJONERA PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2" - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H, GUÍAS TELESCÓPICAS.

cm. 79,5 x 59 x 47,5h

cm. 83 x 69 x 65h / kg 26 / m³ 0,372

D-90

09470001



DIVISORIO BASE NEUTRA

€ 222,00

EN Spacer for stand

DE Trennwand für offener unterbau

FR Separation pour placard ouvert

ES DIVISORIO PARA MUEBLE BASE

cm. 5 x 78 x 38h

cm. 7 x 80 x 51h / kg 2.5 / m³ 0,029

R-94

09450400



RIPIANO 400

€ 159,00

EN Shelf 400

DE Zwischenboden 400

FR Étagère 400

ES ESTANTE 400

cm. 35 x 78 x 3,5h

cm. 37 x 81 x 4h / kg 3 / m³ 0,012

R-96

09450600

RIPIANO 600

€ 179,00

EN Shelf 600

DE Zwischenboden 600

FR Étagère 600

ES ESTANTE 600

cm. 55 x 78 x 3,5h

cm. 57 x 81 x 4h / kg 4 / m³ 0,018

R-98

09450800



RIPIANO 800

€ 194,00

EN Shelf 800

DE Zwischenboden 800

FR Étagère 800

ES ESTANTE 800

cm. 75 x 78 x 3,5h

cm. 77 x 81 x 4h / kg 5 / m³ 0,025

RH2-94

0945040A



RIPIANO PER BASE IGENICA "H2"

EN Shelf for Hygienic "H2" Stand

DE Zwischenboden für Hygieneständer "H2"

FR Etagère pour meuble hygiénique "H2"

ES ESTANTE PARA MUEBLE BASE HIGIÉNICO "H2"

cm. 35 x 75 x 3h

 cm. 37 x 77 x 5h / kg 3 / m³ 0,014

€ 297,00
RH2-96

0945060A

cm. 55 x 75 x 3h

 cm. 57 x 77 x 5h / kg 5 / m³ 0,022

€ 340,00
RH2-98

0945080A

cm. 75 x 75 x 3h

 cm. 77 x 77 x 5h / kg 7 / m³ 0,030

€ 362,00

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.

 cm. 5 x 60 x 32h / kg 2.5 / m³ 0,010

€ 473,00
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.

 cm. 5 x 60 x 32h / kg 4 / m³ 0,010

€ 632,00
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)

 cm. 40 x 75 x 10h / kg 9 / m³ 0,030

€ 238,00
533009200


GRIGLIA DI RIDUZIONE

EN Reduction

DE Reduzierstern

FR Grille de réduction

ES REJILLA DE REDUCCIÓN

cm. 25 x 25

 cm. 28 x 28 x 2h / kg 0.2 / m³ 0,002

€ 44,00

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 26 x 16h
 ↘ cm. 27 x 27 x 20h / kg 5 / m³ 0,015

€ 470,00

CEAT

19580010



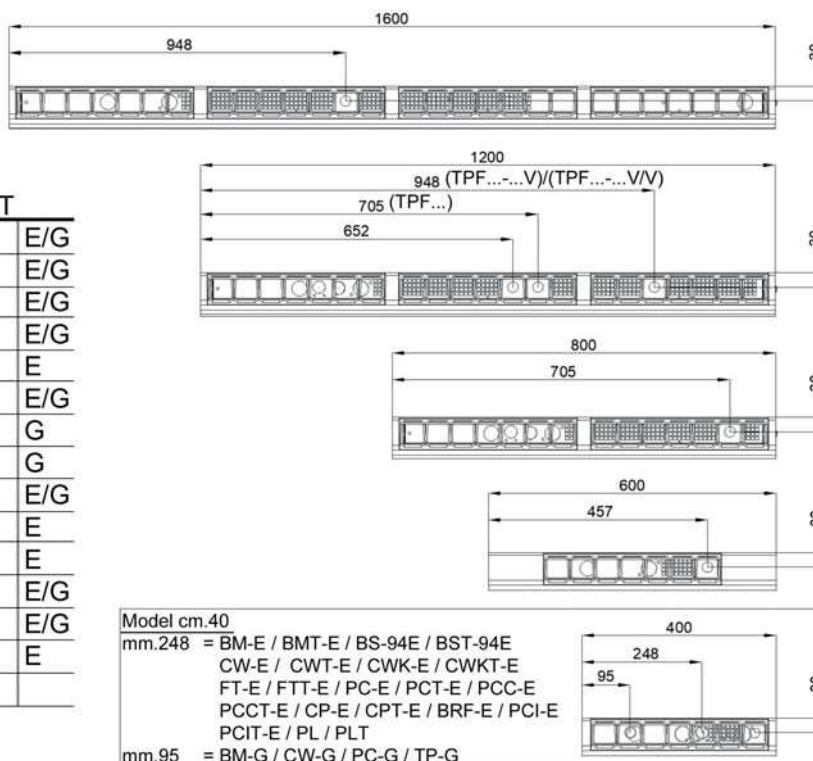
COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP

- EN Pillar tap top
- DE Mischbatterie top
- FR Colonne de distribution eau top
- ES **RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP**

↘ cm. 81 x 40 x 11h / kg 5 / m³ 0,036

€ 473,00

S70/90	S70T/90T	
BM	BMT	E/G
BRF		E/G
CF		E/G
CW	CWT	E/G
CWK	CWKT	E
FT	FTT	E/G
PA	PAT	G
PAF		G
PC	PCT	E/G
PCC	PCCT	E
PCI	PCIT	E
TP	TPT	E/G
TPF		E/G
TPI	TPIRT	E
PL	PLT	



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. 36 x 39
 ↘ cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 222,00

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. 36 x 39
 ↘ cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 299,00

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. 36 x 39
 ☞ cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 216,00

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. 36 x 39
 ☞ cm. 39 x 42 x 6h / kg 11 / m³ 0,010

€ 288,00

RV
08660410



RISCALDANTE VANO
EN Heater for cabinet
DE Heizer für Schrankelement
FR Réchauffeur pour armoire
ES **ELEMENTO DE CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO**
 ↳ cm. 32 x 48,5 x 8h
 ☞ cm. 48 x 62 x 28h / kg 8 / m³ 0,083

⚡ 0,75 kW
 230V~
 50/60 Hz

€ 1.004,00

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. 34 x 77 x 10h
 ☞ cm. 37 x 80 x 13h / kg 6 / m³ 0,038

€ 526,00

RRV-96
09450601

↳ cm. 54 x 77 x 10h
 ☞ cm. 57 x 80 x 13h / kg 9 / m³ 0,059

€ 916,00

RRV-98
09450801

↳ cm. 74 x 77 x 10h
 ☞ cm. 77 x 80 x 13h / kg 11 / m³ 0,080

€ 1.004,00

RRV-910
09451001



↳ cm. 94 x 77 x 10h
 ☞ cm. 97 x 80 x 13h / kg 14 / m³ 0,101

€ 1.421,00

RRV-912
09451201

↳ cm. 114 x 77 x 10h
 ☞ cm. 117 x 80 x 13h / kg 17 / m³ 0,122

€ 1.707,00

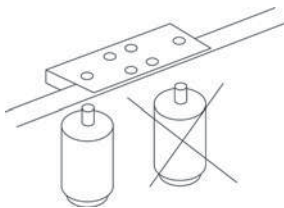
RRV-916
09451601

↳ cm. 154 x 77 x 10h
 ☞ cm. 157 x 80 x 13h / kg 22 / m³ 0,163

€ 2.326,00

SIA-7/9

08480000



STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI

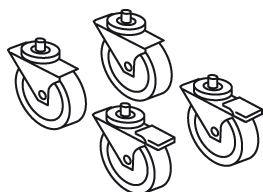
- EN** Lower bracket to join two items
- DE** Unterer Halter zur Verbindung zweier Teile
- FR** Support inférieur permettant d'assembler deux éléments
- ES** **SOPORTE INFERIOR PARA UNIR DOS ELEMENTOS**

 cm. 21 x 11 x 10h / kg 2 / m³ 0,002

€ 66,00

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

 cm. 30 x 20 x 20h / kg 1 / m³ 0,012

€ 395,00

ZB

01410000

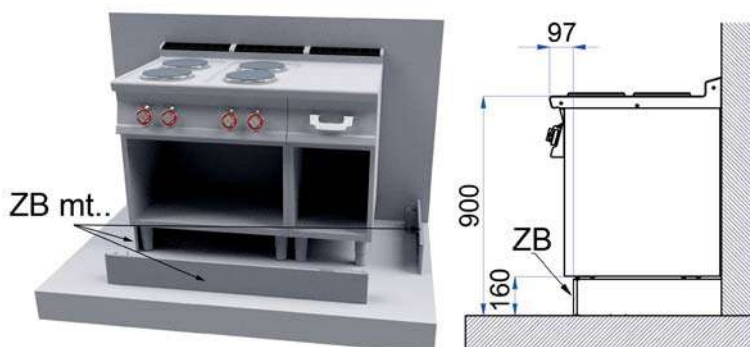


ZOCOLATURA BASE

- EN** FRONT PLINTH
- DE** GRUNDSOCKEL
- FR** PLINTHE FRONTAL
- ES** **ZOCOLOS BASE**

€/m x cm. 15h

€ 159,00

**COR1/9-20**

08570202



CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H A SCORRIMENTO

- EN** Front handrail, including one 20cm sliding frame with GN1/9x10h tray
- DE** Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm breiten Schieberahmens mit GN1/9x10h-Ablage
- FR** Main courante avant, comprenant un cadre coulissant de 20 cm avec plateau GN1/9x10h
- ES** **PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DESLIZANTE DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H**

cm. 20 x 14X 5h

 cm. 24 x 20 x 15h / kg 1 / m³ 0,007

€ 363,00


COR1/9-30


08570203


cm. 30 x 14X 5h

 cm. 34 x 20 x 15h / kg 1.1 / m³ 0,010

€ 367,00

<p>COR1/9-40 08570204</p> 	<p>CORRIMANO FRONTALE CON INVASO, INCLUSO NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO</p> <p>EN Front handrail, including one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid</p> <p>DE Vorderer Handlauf, einschließlich eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters</p> <p>FR Main courante avant, comprenant un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm</p> <p>ES PASAMANOS FRONTAL, INCLUYE 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM</p> <p>↳ cm. 40 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 44 x 20 x 15h / kg 1.6 / m³ 0,013</p>	<p>€ 393,00</p>
<p>COR1/9-50 08570205</p>	<p>↳ cm. 50 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 54 x 20 x 15h / kg 2 / m³ 0,016</p>	<p>€ 415,00</p>
<p>COR1/9-60 08570206</p>	<p>↳ cm. 60 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 64 x 20 x 15h / kg 2.4 / m³ 0,019</p>	<p>€ 433,00</p>
<p>COR1/9-70 08570207</p>	<p>↳ cm. 70 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 74 x 20 x 15h / kg 2.8 / m³ 0,022</p>	<p>€ 456,00</p>
<p>COR1/9-80 08570208</p>	<p>↳ cm. 80 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 84 x 20 x 15h / kg 3.2 / m³ 0,025</p>	<p>€ 477,00</p>
<p>COR1/9-90 08570209</p>	<p>↳ cm. 90 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 94 x 20 x 15h / kg 3.6 / m³ 0,028</p>	<p>€ 492,00</p>
<p>COR1/9-100 08570210</p>	<p>↳ cm. 100 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 104 x 20 x 15h / kg 4 / m³ 0,031</p>	<p>€ 517,00</p>
<p>COR1/9-110 08570211</p>	<p>↳ cm. 110 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 114 x 20 x 15h / kg 7.7 / m³ 0,034</p>	<p>€ 536,00</p>
<p>COR1/9-120 08570212</p>	<p>↳ cm. 120 x 14X 5h</p> <p>📦 cm. 124 x 20 x 15h / kg 8.4 / m³ 0,037</p>	<p>€ 558,00</p>

<p>KIT-COR1/9 0857020A</p> 	<p>KIT NR.1 TELAIO CM.20 CON BACINELLA GN1/9X10H E NR.1 GRIGLIA CM.20 A SCORRIMENTO</p> <p>EN Kit one 20cm frame with GN1/9x10h tray and one 20cm sliding grid</p> <p>DE kit eines 20 cm Rahmens mit GN1/9x10h Ablage und eines 20 cm Schiebegitters</p> <p>FR Kit un cadre de 20 cm avec plateau GN1/9x10h et une grille coulissante de 20 cm</p> <p>ES KIT 1 MARCO DE 20 CM CON BANDEJA GN1/9X10H Y 1 REJILLA DESLIZANTE DE 20 CM</p> <p>↳ cm.20/20 x 12X 10h</p> <p>📦 cm. 21 x 15 x 15h / kg 0.2 / m³ 0,005</p>	<p>€ 91,00</p>
---	--	-----------------------

<p>TPA-9 09560001</p> 	<p>TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)</p> <p>EN Head end filler strip for all other models (1 piece included in each machine)</p> <p>DE Abschluss-Element für alle anderen Modelle (1 Stück in jeder Maschine enthalten)</p> <p>FR Elément de jonction pour tous les autres modèles (1 pièce incluse dans chaque machine)</p> <p>ES CHAPA DE CIERRE PARA TODOS LOS DEMÁS MODELOS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)</p> <p>↳ cm. 0,2 x 70,5</p> <p>📦 cm. 95 x 15 x 3h / kg 1 / m³ 0,004</p>	<p>€ 79,00</p>
--	---	-----------------------

TPC-9
09560002


TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS) (IN DOTAZIONE 1 PEZZO PER APPARECCHIO)

€ 79,00

- 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. 0,2 x 70,5
 📦 cm. 95 x 15 x 3h / kg 1 / m³ 0,004

TMA-9SX
09540901


TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA

€ 303,00

- 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. 0,2 x 90
 📦 cm. 100 x 3 x 100h / kg 10 / m³ 0,030

TMA-9DX
09540900


TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA

€ 303,00

- 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. 0,2 x 90
 📦 cm. 100 x 3 x 100h / kg 10 / m³ 0,030

TMA-99
09549900


TESTATA 2 LATI SERIE 90

€ 606,00

- EN** Head 2 sides S90
- DE** Abschluss element seiten S90
- FR** Element de jonction 2 cotés S90
- ES** **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90**

↙ cm. 0,2 x 180
 📦 cm. 200 x 3 x 100h / kg 20 / m³ 0,060

TMTA-9SX
09540921


TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA, CON STESSO PROFILO LINEA FRONTALE

€ 948,00

- 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. 7,5 x 90
 📦 cm. 98 x 87 x 23h / kg 16 / m³ 0,196

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. 7,5 x 90

 cm. 98 x 87 x 23h / kg 16 / m³ 0,196

€ 948,00
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. 7,5 x 180

 cm. 188 x 87 x 23h / kg 32 / m³ 0,376

€ 1.812,00
SA-72/92

08600200



SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI

- EN** Back cover
- DE** Ruckenwand
- FR** Dos de finition
- ES** **PANEL POSTERIOR**

cm. 20 x 1,5 x 97h

 cm. 22 x 3 x 98h / kg 2 / m³ 0,006

€ 116,00
SA-73/93

08600300

cm. 30 x 1,5 x 97h

 cm. 32 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,009

€ 132,00
SA-74/94

08600400

cm. 40 x 1,5 x 97h

 cm. 42 x 3 x 98h / kg 3 / m³ 0,012

€ 150,00
SA-75/95

08600500

cm. 50 x 1,5 x 97h

 cm. 52 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,015

€ 189,00
SA-76/96

08600600

cm. 60 x 1,5 x 97h

 cm. 62 x 3 x 98h / kg 4 / m³ 0,018

€ 218,00
SA-77/97

08600700

cm. 70 x 1,5 x 97h

 cm. 72 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,021

€ 231,00
SA-78/98

08600800

cm. 80 x 1,5 x 97h

 cm. 82 x 3 x 98h / kg 5 / m³ 0,024

€ 255,00
SA-79/99

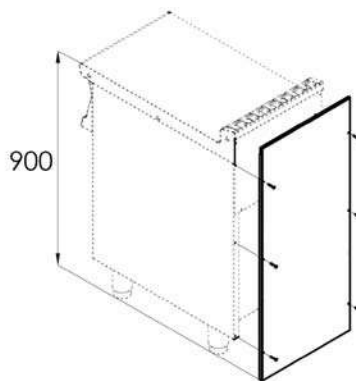
08600900

cm. 90 x 1,5 x 97h

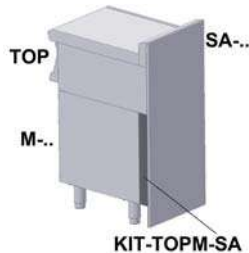
 cm. 92 x 3 x 98h / kg 6 / m³ 0,027

€ 286,00

SA-710/910 08601000	cm. 100 x 1,5 x 97h cm. 102 x 3 x 98h / kg 6 / m ³ 0,030	€ 318,00
SA-711/911 08601100	cm. 110 x 1,5 x 97h cm. 112 x 3 x 98h / kg 7 / m ³ 0,033	€ 351,00
SA-712/912 08601200	cm. 120 x 1,5 x 97h cm. 122 x 3 x 98h / kg 7 / m ³ 0,036	€ 382,00
SA-713/913 08601300	cm. 130 x 1,5 x 97h cm. 132 x 3 x 98h / kg 8 / m ³ 0,039	€ 415,00
SA-714/914 08601400	cm. 140 x 1,5 x 97h cm. 142 x 3 x 98h / kg 8 / m ³ 0,042	€ 445,00
SA-715/915 08601500	cm. 150 x 1,5 x 97h cm. 152 x 3 x 98h / kg 10 / m ³ 0,045	€ 476,00
SA-716/916 08601600	cm. 160 x 1,5 x 97h cm. 162 x 3 x 98h / kg 10 / m ³ 0,048	€ 508,00

**KIT-TOPM-SA**

08600001



KIT TAMPONAMENTI LATERALI PER SCHIENA POSTERIORE MONTATA SU APPARECCHI TOP E MOBILI "M.."

€ 103,00


EN Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M.."

DE Seitliches KIT für Rückenwand 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.."


cm. 50 x 10 x 10h / kg 1 / m³ 0,005

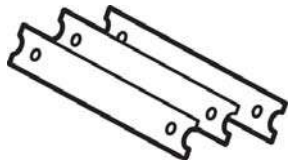
TSP-4 18400400	 <p>COPPIA TRAVERSE SUPPORTO PONTE</p> <p>EN Support for bridge type system DE Bruckengestell FR Support en pont ES SOPORTE EN PUENTE PARA EQUIPO</p> <p>↳ cm. 40 x 6 x 6 📦 cm. 44 x 10 x 15h / kg 5 / m³ 0,007</p>	€ 240,00
TSP-6 18400600	<p>↳ cm. 60 x 6 x 6 📦 cm. 64 x 10 x 15h / kg 7 / m³ 0,010</p>	€ 270,00
TSP-8 18400800	<p>↳ cm. 80 x 6 x 6 📦 cm. 84 x 10 x 15h / kg 9 / m³ 0,013</p>	€ 302,00
TSP-10 18401000	<p>↳ cm. 100 x 6 x 6 📦 cm. 104 x 10 x 15h / kg 11 / m³ 0,016</p>	€ 336,00
TSP-12 18401200	<p>↳ cm. 120 x 6 x 6 📦 cm. 124 x 10 x 15h / kg 13 / m³ 0,019</p>	€ 365,00
TSP-14 18401400	<p>↳ cm. 140 x 6 x 6 📦 cm. 144 x 10 x 15h / kg 15 / m³ 0,022</p>	€ 396,00
TSP-16 18401600	<p>↳ cm. 160 x 6 x 6 📦 cm. 164 x 10 x 15h / kg 17 / m³ 0,025</p>	€ 421,00
TSP-18 18401800	<p>↳ cm. 180 x 6 x 6 📦 cm. 184 x 10 x 15h / kg 19 / m³ 0,028</p>	€ 462,00
TSP-20 18402000	<p>↳ cm. 200 x 6 x 6 📦 cm. 204 x 10 x 15h / kg 21 / m³ 0,031</p>	€ 485,00

ACCESSORI FRY-TOP TOP

EN GRIDDLE ACCESSORIES - TOP **DE** ZUBEHÖR GRIDDLEPLATTEN - TOP **FR** ACCESSOIRES FRY-TOP - TOP **ES** ACCESORIOS FRY-TOP - TOP

544023800	 <p>RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA</p> <p>EN Scraper for gooved plate DE Schaber für gerillte Kochplatte FR Racloir pour plaque nervurée ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA</p> <p>📦 cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001</p>	€ 71,00
------------------	---	----------------

531040800	 <p>RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO</p> <p>EN Scraper for smooth POLISHED CHROME plate DE Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte FR Racloir pour plaque lisse au CHROME POLI ES RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO</p> <p>📦 cm. 20 x 7 x 3h / kg 0.5 / m³ 0,001</p>	€ 65,00
------------------	---	----------------

531040900

KIT 10 LAME PER RASCHIETTO COD.531040800

- EN** 10 blades kit for scraper cod.531040800
- DE** Kit 10 klingen für Schaber cod.531040800
- FR** Kit de 10 lames pour racloir cod.531040800
- ES** **KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800**

€ 46,00
 cm. 10 x 10 x 5h / kg 0.5 / m³ 0,001
T-FT

09580060



TAPPO PER FRY-TOP

- EN** stopper for Fry-top
- DE** Stopfen griddleplatte
- FR** bouchon pour Plaque
- ES** **TAPÓN FRY-TOP**

€ 275,00

cm. 10 x 2 x 5h

 cm. 20 x 20 x 10h / kg 0.5 / m³ 0,004
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**

€ 187,00

cm. 35 x 11 x 6h

 cm. 41 x 11 x 9h / kg 2 / m³ 0,004
PFT-98

09620800

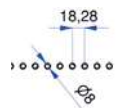
cm. 75 x 11 x 6h

 cm. 81 x 11 x 9h / kg 4 / m³ 0,008
€ 310,00**ACCESSORI GRIGLIE TOP**
EN GRILL ACCESSORIES - TOP **DE** ZUBEHÖR GRILLS - TOP **FR** ACCESSOIRES CHARCOAL - TOP **ES** ACCESORIOS BARBACOAS - TOP
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)**

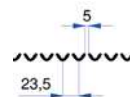
cm. 36 x 68

 cm. 40 x 80 x 10h / kg 12 / m³ 0,032
€ 623,00**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. 36 x 68

 cm. 40 x 80 x 10h / kg 12 / m³ 0,032
€ 623,00

ACCESSORI FRIGGITRICI TOP
EN FRYERS ACCESSORIES - TOP **DE** ZUBEHÖR FRITEUSE - TOP **FR** ACCESSOIRES FRITEUSE - TOP **ES** ACCESORIOS FREIDORAS - TOP

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. 13,5 x 29 x 9h

 cm. 24 x 54 x 24h / kg 0.8 / m³ 0,031

€ 102,00
ACCESSORI BASE CON FORNO
EN STAND WITH OVEN ACCESSORIES **DE** ZUBEHÖR UNTERBAU MIT OFEN **FR** ACCESSOIRES PALCARD AVEC FOUR **ES** ACCESORIOS MUEBLE CON HORNO

CMF-98

09490800



COPERCHIO PER MFV-98E

EN Lid for MFV-98E
DE Berichterstattung
 für MFV-98E
FR Couvercle pour MFV-98E
ES CUBERTURA PARA MFV-98E

cm. 80 x 82,5 x 2,8h

 cm. 83 x 85 x 5h / kg 6 / m³ 0,035

€ 308,00