



CUCINE ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kW
V~
Hz

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

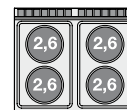
CF4-78ET
08660830

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 4 plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.957,00
112 / 0,71



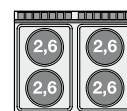
CFV4-78ET
08660835

CUCINA 4 piastre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 4 plates - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 4 Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS - HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



15,72 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.430,00
112 / 0,71



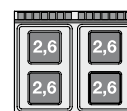
CFQ4-78ET
08660831

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 4 square plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



15,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.114,00
120 / 0,71



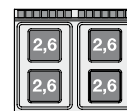
CFVQ4-78ET
08660836

CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 4 square plates - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 4 quadratischen Platten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 4 plaques carrés - Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



15,72 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.557,00
120 / 0,71



MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

CFC4-78ET
08660832

CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 57 - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

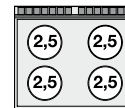
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 57 - traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 57 - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 57 - Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 57 - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.607,00
107 / 0,71



CFVC4-78ET
08660837

CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 57 - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

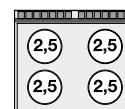
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x 57 - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 57 - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique cm. 75 x 57 - Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75 X 57 - HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.033,00
107 / 0,71



CF4-78GP
08680850

CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

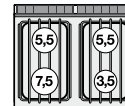
EN Gas Range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 29,3 kW
25.198 kcal/h

4.523,00
138 / 0,71



CF4-78GPE
08690860

CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Range - N. 4 burners - traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

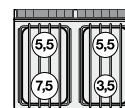
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 22 kW
18.920 kcal/h

4.523,00
132 / 0,71

⚡ 5 kW
400V~3N
50/60 Hz



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

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

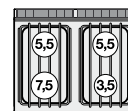
CFV4-78GPE CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisinière gaz - N. 4 feux vifs Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



22 kW
18.920 kcal/h

4.958,00
132 / 0,71

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

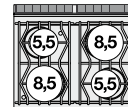


CFA4-78GP CUCINA ACQUA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisinière l'eau - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA A AGUA - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



35,3 kW
30.358 kcal/h

6.292,00
138 / 0,71



CF6-712ETV CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



20,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.275,00
134 / 1,05



CFV6-712ETV CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric range - N. 6 plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



20,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.696,00
134 / 1,05

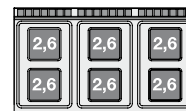


MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	----------------------------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

CFQ6-712ETV CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
08661231 **EN** Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 20,6 kW **7.064,00**
 400V~3N 146 / 1,05
 50/60 Hz



CFVQ6-712ETV CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
08661236 **EN** Electric range - N. 6 square plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 90h



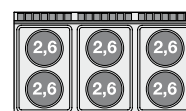
⚡ 20,92 kW **7.482,00**
 400V~3N 146 / 1,05
 50/60 Hz



CF6-712ET CUCINA 6 piastre Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
08661232 **EN** Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 22,5 kW **5.950,00**
 400V~3N 136 / 1,05
 50/60 Hz



CFQ6-712ET CUCINA 6 piastre quadre Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
08661233 **EN** Electric Range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 22,5 kW **7.637,00**
 400V~3N 148 / 1,05
 50/60 Hz



CUCINE A GAS

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

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

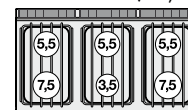
CF6-712GPV CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven GN cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere Gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Élément neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h



42,3 kW
36.378 kcal/h

6.024,00
178 / 1,05



CF6-712GPEV CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

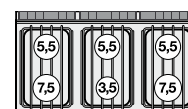
EN Gas Range - N. 6 burners - traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

6.024,00
177 / 1,05

5 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFV6-712GPEV CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

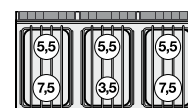
EN Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

6.426,00
177 / 1,05

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



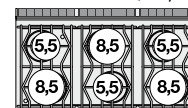
CFA6-712GPV CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Vano neutro con porta - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Neutral cabinet with door - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere l'eau - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Element neutre avec porte - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** COCINA A AGUA N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h



49,3 kW
42.398 kcal/h

7.313,00
178 / 1,05



MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE
kW
kcal/h

kW
V~
Hz

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

CF6-712GP
08681250

CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7)

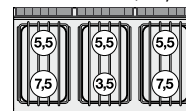
• **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120x 70,5x 90h



46 kW
39.560 kcal/h

6.737,00
197 / 1,05


CF6-712GPE
08691260

CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7)

• **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

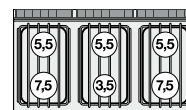
cm. 120x 70,5x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

6.737,00
190 / 1,05

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz


PC-74ET
08030430

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

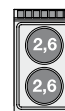
• **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.328,00
42 / 0,37


PC-78ET
08030830

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

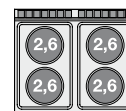
• **FR** Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 4 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h



10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.043,00
68 / 0,71


PC-712ET
08031230

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

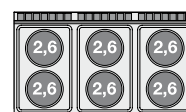
• **FR** Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 6 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120x 70,5x 90h



15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.839,00
88 / 1,05



PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

PCQ-74ET
08030431

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 5,2 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

1.983,00
46 / 0,37



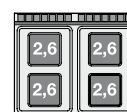
PCQ-78ET
08030831

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 10,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.444,00
71 / 0,71



PCQ-712ET
08031231

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 15,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.910,00
103 / 1,05



PCC-74ET
08030432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 2 zone - vetro cm.35x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 5 kW
400V~2N
230V~3
230V~
50/60 Hz

2.469,00
41 / 0,37



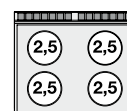
PCC-78ET
08030832

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 4 zone - vetro cm. 75x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4 zones - glass cm. 75 x 57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** **SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 ZONAS - VIDRIO CM. 75 X 57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 10 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.632,00
66 / 0,71



PIANI COTTURA A INDUZIONE

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

PCI-74ET
08030433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



⚡ 10 kW **8.640,00**
 400V~3 40 / 0,37
 50/60 Hz

PCIW-74ET
08030434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



⚡ 4,5 kW **6.590,00**
 400V~3 38 / 0,37
 50/60 Hz

PCI-78ET
08030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



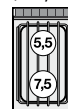
⚡ 20 kW **16.419,00**
 400V~3 70 / 0,71
 50/60 Hz

PC-74GP
08210450

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



⚡ 13 kW **1.865,00**
 11.180 kcal/h 63 / 0,37

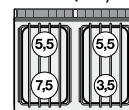


PC-78GP
08210850

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 22 kW **2.983,00**
 18.920 kcal/h 76 / 0,71

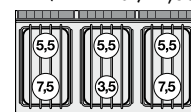


PC-712GP
08211250

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 6 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



⚡ 35 kW **4.272,00**
 30.100 kcal/h 126 / 1,05



PIANI COTTURA A GAS

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kW
V~
Hz

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

PC1-74G
08210453

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 1 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 1 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 1 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 1 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 1 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h

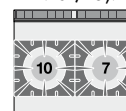

10 kW
8.600 kcal/h

1.907,00
63 / 0,37

PC2-78G
08210853

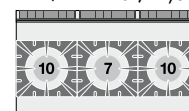
PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h


17 kW
14.620 kcal/h

2.957,00
76 / 0,71

PC3-712G
08211253

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 3 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 3 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 3 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 3 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 3 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h


27 kW
23.220 kcal/h

4.141,00
126 / 1,05

PCA-74GP
08310450

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 2 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** wasser-Kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 2 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h

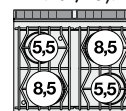

14 kW
12.040 kcal/h

2.068,00
63 / 0,37

PCA-78GP
08310850

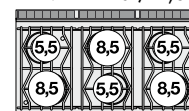
PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 4 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 4 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h


28 kW
24.080 kcal/h

4.067,00
76 / 0,71

PCA-712GP
08311250

PIANO COTTURA ACQUA SU MOBILE A GIORNO 6 fuochi - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN water heated boiling unit on open cabinet - 6 burners - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** wasser-kochplatte mit offenem Unterbau - 6 Kochstellen - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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-7) • **ES SOBRES DE COCCIÓN AGUA SOBRE MUEBLE ABIERTO 6 QUEMADORES - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h


42 kW
36.120 kcal/h

5.844,00
126 / 1,05


PIANI COTTURA "PAELLERO" A GAS

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

PA-78G
08210851

"PAELLERO" GAS SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN "PAELLERO" Gas - open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** "PAELLERO" Gas mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** "PAELLERO" gaz sur armoire ouvert (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** "PAELLERO" GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



11,5 kW
9.890 kcal/h

3.516,00
111 / 0,71

PAF-78G
08680851

"PAELLERO" GAS SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN "PAELLERO" Gas on Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** "PAELLERO" Gas mit Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** "PAELLERO" gaz sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** "PAELLERO" GAS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



18,8 kW
16.168 kcal/h

4.378,00
159 / 0,71

TP-74G
08290450

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on open unit - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



7 kW
6.020 kcal/h

2.311,00
65 / 0,37

TP-78G
08290850

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on open unit - Plate 77x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 77x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

3.144,00
121 / 0,71

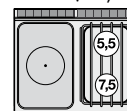
TP2-78GP
08300850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



20 kW
17.200 kcal/h

3.623,00
115 / 0,71



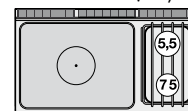
TP2-712GP
08291250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 120x 70,5x 90h



25 kW
21.500 kcal/h

4.680,00
157 / 1,05



TUTTAPIASTRA A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

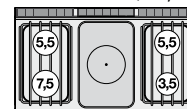
TP4-712GP
08301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners on open unit Plate 37x57 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE MUEBLE ABIERTO PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 29 kW
24.940 kcal/h

4.815,00
154 / 1,05



TP-78ET
08120830

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 70x50 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on open unit - Plate cm. 70x50 - 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten auf offenem Unterbau - Platte cm. 70x50 - 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x50 - 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X50 - 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 10 kW
400V~3N

3.873,00
121 / 0,71

50/60 Hz

TPF-78ET
08670830

Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - piastra cm. 70x50 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 70x50 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 70x50 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 70x50 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 70X50 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15 kW
400V~3N

5.444,00
170 / 0,71

50/60 Hz

TPFV-78ET
08670835

Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - piastra cm. 70x50 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate cm. 70x50 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte cm. 70x50 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 70x50 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM. 70X50 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15,32 kW
400V~3N

5.865,00
170 / 0,71

50/60 Hz

TPF-78G
08700850

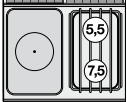
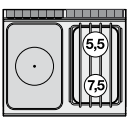
TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top on Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatten - Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 19,3 kW
16.600 kcal/h

4.939,00
169 / 0,71

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kw kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
TPF-78GE 08710860	Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - piastra cm. 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Solid top on traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		12 kW 10.320 kcal/h	4.895,00 170 / 0,71	5 kW 400V~3N 50/60 Hz
TPFV-78GE 08710865	Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - piastra cm. 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate cm. 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte cm. 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		12 kW 10.320 kcal/h	5.340,00 170 / 0,71	5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz
TPF2-78GP 08720850	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		27,3 kW 23.478 kcal/h	5.304,00 165 / 0,71	
TPF2-78GPE 08730860	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C , avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C , CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		20 kW 17.200 kcal/h	5.257,00 166 / 0,71	

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

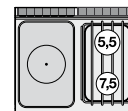
TPFV2-78GPE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



20 kW 5.688,00
17.200 kcal/h 166 / 0,71

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

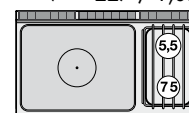


TPF2-712GPV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



32,3 kW 6.800,00
27.778 kcal/h 227 / 1,05



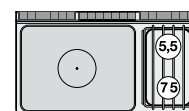
TPF2-712GPEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



25 kW 6.738,00
21.500 kcal/h 227 / 1,05

5 kW
400V~3N
50/60 Hz



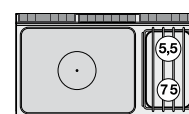
TPFV2-712GPEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 77x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 77x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 77x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 Plaque cm. 77x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 77X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



25 kW 7.182,00
21.500 kcal/h 227 / 1,05

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



MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE
kW
kcal/h

V~
Hz

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

TPF2-712GP TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 - Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

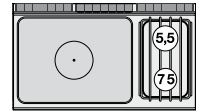
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120x 70,5x 90h



36 kW
30.960 kcal/h

7.290,00
209 / 1,05



TPF2-712GPE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 - Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

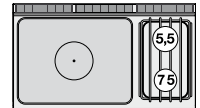
cm. 120x 70,5x 90h



25 kW
21.500 kcal/h

7.225,00
209 / 1,05

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz



TPF4-712GPV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

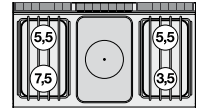
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120x 70,5x 90h



36,3 kW
31.218 kcal/h

6.796,00
221 / 1,05



TPF4-712GPEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Solid top + 4 burners traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

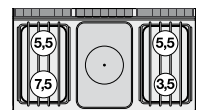
cm. 120x 70,5x 90h



29 kW
24.940 kcal/h

6.736,00
221 / 1,05

5 kW
400V~3N
50/60 Hz



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

Hz

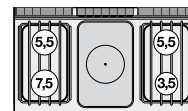
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

TPFV4-712GPEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 37x57 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 37x57cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 37x57 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 37x57 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 37X57 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



29 kW 7.169,00
24.940 kcal/h 221 / 1,05

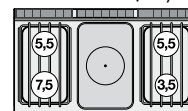
5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



TPF4-712GP TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x53 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x55x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



40 kW 7.625,00
34.400 kcal/h 202 / 1,05

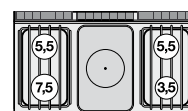


TPF4-712GPE TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x53 - Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Solid top + 4 burners traditional electric oven cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x53 - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x53 - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x53 - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X53 - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 90h**



29 kW 7.557,00
24.940 kcal/h 202 / 1,05

6,9 kW
400V~3N
50/60 Hz



BM-74EM BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Bain marie monophasé sur armoire ouvert - Cuve GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 15H - GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



2,1 kW 1.872,00
230V~ 41 / 0,37
50/60 Hz

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡kW kcal/h	⚡kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
BM-78ET 08050830	BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 15h, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Bain marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 15h, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • DE Wasserbäder Dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 15h, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bain marie triphase sur armoire ouvert Cuve GN 2/1 15h, Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO. SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		⚡ 4,2 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.648,00 61 / 0,71	
BM-74G 08220450	BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas bain marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 h.15, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 h.15 - Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - CUBA PARA GN 1/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		⚡ 3,5 kW 3.010 kcal/h	1.943,00 49 / 0,37	
BM-78G 08220850	BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 h.15, rubinetto carico acqua, scarico a pavimento. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas ain marie on open cabinet. Bowl for GN 2/1 h.15, water loading cock, floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau. Becken GN 2/1 h.15, Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden. (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert. Cuve pour GN 2/1 h.15, robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA PARA GN 2/1 15H, GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO. (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		⚡ 6,5 kW 5.590 kcal/h	3.096,00 68 / 0,71	
BS-74EM 08040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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-7) • DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarotstrahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Silo a frites monophase avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-7) • 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-7) cm. 40x 70,5x 90h		⚡ 1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	2.171,00 42 / 0,40	

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	7,8 kW kcal/h 400V~3N 50/60 Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	---	---

CP-74ET
08100430

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h. Rubinetto carica acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



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

3.212,00
48 / 0,37

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2 1/2	1/4 1/4	1/6 1/6	1/6
		1/4 1/4	1/6 1/6	1/2 1/6
			1/6 1/6	1/6

CPA-74ET
08100435

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. 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-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



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

3.711,00
48 / 0,37

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2 1/2	1/4 1/4	1/6 1/6	1/6
		1/4 1/4	1/6 1/6	1/2 1/6
			1/6 1/6	1/6

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

CP-76ET
08100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h**



⚡ 13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.054,00
78 / 0,54

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-76ET
08100635

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher Dreiphasig lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. 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-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h**



⚡ 13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.553,00
78 / 0,54

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

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

CP-78ET
08100830

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x30h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol En (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X30H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz
5.391,00
82 / 0,71

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-78ET
08100835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x30h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Pasta cooker threephase 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x30h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x30h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates triphase lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x30h. 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-7) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO. 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X30H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15,6 kW
400V~3N
50/60 Hz
5.890,00
82 / 0,71

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple



MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE
kW
kcal/h

kW
V~
Hz

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

CP-74G
08270450

CUOCIPASTA GAS LT 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pâtes gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



9,5 kW
8.160 kcal/h

3.820,00
61 / 0,37

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple


CPA-74G
08270455

CUOCIPASTA GAS LT 25 Vasca cm. 30,5x33,5x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 25 lts. Tank cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25. Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pâtes gaz lt. 25. Cuve cm.30,5x33,5x32,7h. 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-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25 LT. CUBA CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



9,5 kW
8.160 kcal/h

4.105,00
61 / 0,37

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CUOCIPASTA A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW
kcal/h

Hz

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

CP-76G
08270650

CUOCIPASTA GAS LT 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento. (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pâtes gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



13,95 kW
11.997 kcal/h

4.150,00
80 / 0,54

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CPA-76G
08270655

CUOCIPASTA GAS LT 40 Vasca cm. 51x30,7x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 40 lts. Tank cm. 51x30,7x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 40. Becken cm. 51x30,7x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pâtes gaz lt. 40. Cuve cm.51x30,7x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 40 LT. CUBA CM. 51X30,7X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 90h



13,95 kW
11.997 kcal/h

4.436,00
80 / 0,54

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



MOD.
COD.

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

 kW
kcal/h

 kW
V~
Hz

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

CP-78G
08270850

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h. Water loading cock + overflow device and floor draining. (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Wasserlauf-Hahn, + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pâtes gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h. robinet d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h


 19 kW
16.320 kcal/h

5.977,00
103 / 0,71

 0,04 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple


CPA-78G
08270855

CUOCIPASTA GAS LT. 25+25 2 Vasche cm. 30,5x33,5x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas pasta cooker 25+25 lts. 2 Tanks cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Nudelkocher lt. 25+25 2 Becken cm. 30,5x33,5x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pâtes gaz lt. 25+25 2 Cuves cm.30,5x33,5x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS 25+25 LT. 2 CUBAS CM. 30,5X33,5X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h


 19 kW
16.320 kcal/h

6.549,00
103 / 0,71

 0,07 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



SOLLEVATORE CESTI

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

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

SCCP-72EM 08140210 SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-74/78, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 2 aste (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN basket elevator for pasta cooker CP-74/78, automatic timed or manual lifting, 2 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** heben Korbe für Nudelkocher CP-74/78, Timed oder manuelle Heben, 2 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-74/78, soulèvement temporisé ou manuel, 2 tiges (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CP-74/78, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 2 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 20x 70,5x 90h



0,35 kW
230V~
50/60 Hz
3.498,00
45 / 0,37

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/4
	1/2	1/4

PI50-78ET 08110831 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric indirect boiling pan 50 lts. Tank Ø cm. 40x45h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Indirekter Elektro-kochkessel lt. 50 Becken Ø cm. 40x45h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 50 Cuve Ø cm. 40x45h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X45H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



9 kW
400V~3N
50/60 Hz
7.908,00
120 / 0,71

PI50A-78ET 0811A831 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric indirect boiling pan 50 lts. Tank Ø cm. 40x45h - automatic water-charge of double jacket. (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Indirekter Elektro-kochkessel lt. 50 Becken Ø cm. 40x45h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 50 Cuve Ø cm. 40x45h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X45H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

9 kW
400V~3N
50/60 Hz
10.308,00
120 / 0,71

PD50-78G 08280850 PENTOLA DIRETTA GAS LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas direct boiling pan 50 lts - Tank Ø cm. 40x45h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x45h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite directe à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x45h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA 50 LT. CUBA Ø CM. 40X45H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



15,5 kW
13.330 kcal/h
6.381,00
110 / 0,71

PI50-78G 08280851 PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas indirect boiling pan 50 lts. - Tank Ø cm. 40x45h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x45h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite indirecte à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x45h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 50 CUBA Ø CM. 40X45H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

15,5 kW
13.330 kcal/h
8.274,00
120 / 0,71

PENTOLE A GAS

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

P150A-78G
0828A851

PENTOLA INDIRETTA A GAS LT. 50 Vasca Ø cm. 40x45h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas indirect boiling pan 50 lts. - Tank Ø cm. 40x45h - automatic water-charge of double jacket. (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel lt. 50 - Becken Ø cm. 40x45h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Marmite indirecte à gaz lt. 50 - Cuve Ø cm. 40x45h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 50 CUBA Ø CM. 40X45H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 15,5 kW
13.330 kcal/h

10.876,00
120 / 0,71

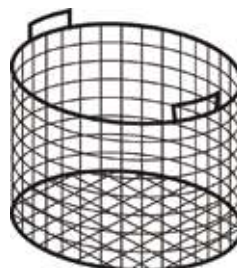
⚡ 0.1
230V~
50/60 Hz

531032701

OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola

EN Optional: Basket 1/1 for boiling pan • **DE** Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel • **FR** En option: Panier 1/1 pour marmite • **ES OPCIONAL: CESTA 1/1 POR MARMITA**

cm.Ø 35x 27,5h



968,00
5 / 0,08

FTL-74ET
08060431

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.311,00
64 / 0,37

FTL-74ETS
08060434

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h

⚡ 5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.756,00
64 / 0,37

FTL-74ETSS
08060430

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

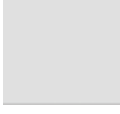
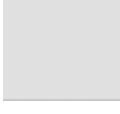
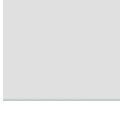
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h

⚡ 5,55 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.756,00
64 / 0,37

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTR-74ET 08060433	Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		⚡ 5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.466,00 64 / 0,37	
FTR-74ETS 08060436	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		⚡ 5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.853,00 64 / 0,37	
FTL-76ET 08060631	Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		⚡ 7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.792,00 78 / 0,54	
FTL-76ETS 08060634	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		⚡ 7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.253,00 78 / 0,54	
FTL-76ETSS 08060630	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		⚡ 7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.253,00 78 / 0,54	

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLR-76ET 08060632	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.877,00 78 / 0,54
FTLR-76ETS 08060635	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.396,00 78 / 0,54
FTR-76ET 08060633	Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.971,00 78 / 0,54
FTR-76ETS 08060636	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.543,00 78 / 0,54
FTL-78ET 08060831	Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.451,00 110 / 0,71

FRY-TOP ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

11,1 kW
kcal/h

11,1 kW
V~
Hz

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

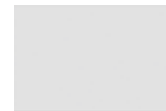
FTL-78ETS
08060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.106,00
110 / 0,71



FTL-78ETSS
08060830

Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.106,00
110 / 0,71



FTLR-78ET
08060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

3.654,00
110 / 0,71



FTLR-78ETS
08060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



11,1 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.275,00
110 / 0,71



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

FTR-78ET
08060833

Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 11,1 kW **3.740,00**
 400V~3N 110 / 0,71
 230V~3
 50/60 Hz



FTR-78ETS
08060836

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

⚡ 11,1 kW **4.456,00**
 400V~3N 110 / 0,71
 230V~3
 50/60 Hz



FTL-712ET
08061231

Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 14,8 kW **4.387,00**
 400V~3N 150 / 1,05
 50/60 Hz



FTL-712ETS
08061234

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 14,8 kW **5.394,00**
 400V~3N 150 / 1,05
 50/60 Hz



FRY-TOP ELETTRICI

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

FTLR-712ET
08061232 Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.590,00
150 / 1,05



FTLR-712ETS
08061235 Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.701,00
150 / 1,05



FTR-712ET
08061233 Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.804,00
150 / 1,05



FTR-712ETS
08061236 Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

14,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.099,00
150 / 1,05

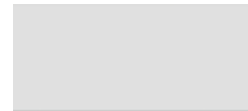


MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
--------------	---	---	----------------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

FTL-712ET3 Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
0806123B **EN** Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 16,65 kW **4.804,00**
 400V~3N 150 / 1,05
 50/60 Hz



FTL-712ETS3 Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
0806123E **EN** Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 16,65 kW **5.763,00**
 400V~3N 150 / 1,05
 50/60 Hz



FTL-712ETSS3 Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
0806123Y **EN** Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 16,65 kW **5.763,00**
 400V~3N 150 / 1,05
 50/60 Hz



FTLR-712ET3 Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
0806123C **EN** Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



⚡ 16,65 kW **4.932,00**
 400V~3N 150 / 1,05
 50/60 Hz



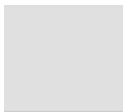
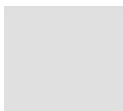
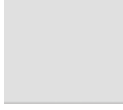
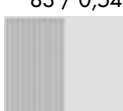
FTLR-712ETS3 Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
0806123F **EN** Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

⚡ 16,65 kW **5.900,00**
 400V~3N 150 / 1,05
 50/60 Hz



FRY-TOP A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	7 kW 6.020 kcal/h	7 kW 6.020 kcal/h	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-74G 08230451	Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		7 kW 6.020 kcal/h	2.422,00 69 / 0,37	
FTL-74GS 08230454	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		7 kW 6.020 kcal/h	2.868,00 69 / 0,37	
FTL-74GSS 08230450	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		7 kW 6.020 kcal/h	2.868,00 69 / 0,37	
FTR-74G 08230453	Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		7 kW 6.020 kcal/h	2.596,00 69 / 0,37	
FTR-74GS 08230456	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		7 kW 6.020 kcal/h	3.036,00 69 / 0,37	

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	10,5 kW 9.030 kcal/h	10,5 kW 9.030 kcal/h	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-76G 08230651	Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		10,5 kW 9.030 kcal/h	2.835,00 83 / 0,54	
FTL-76GS 08230654	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		10,5 kW 9.030 kcal/h	3.454,00 83 / 0,54	
FTL-76GSS 08230650	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		10,5 kW 9.030 kcal/h	3.454,00 83 / 0,54	
FTLR-76G 08230652	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		10,5 kW 9.030 kcal/h	2.974,00 83 / 0,54	
FTLR-76GS 08230655	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		10,5 kW 9.030 kcal/h	3.597,00 83 / 0,54	

FRY-TOP A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	10,5 kW 9.030 kcal/h	10,5 kW 9.030 kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO KG / M³
--------------	---	---	-------------------------	-------------------------	--

FTR-76G
08230653

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 60x 70,5x 90h



10,5 kW
9.030 kcal/h

3.099,00
83 / 0,54



FTR-76GS
08230656

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 60x 70,5x 90h

10,5 kW
9.030 kcal/h

3.712,00
83 / 0,54



FTL-78G
08230851

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

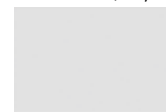
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h

3.893,00
114 / 0,71



FTL-78GS
08230854

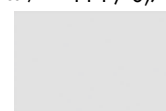
Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h

14 kW
12.040 kcal/h

4.595,00
114 / 0,71



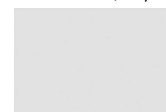
FTL-78GSS
08230850

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

14 kW
12.040 kcal/h

4.595,00
114 / 0,71



cm. 80x 70,5x 90h

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	14 kW 12.040 kcal/h	4.089,00 114 / 0,71

FTLR-78G
08230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
• DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) **• FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) **• ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h

4.089,00

114 / 0,71



FTLR-78GS
08230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) **• DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) **• FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) **• ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

14 kW
12.040 kcal/h

4.794,00

114 / 0,71



FTR-78G
08230853

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) **• DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) **• FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) **• ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



14 kW
12.040 kcal/h

4.278,00

114 / 0,71



FTR-78GS
08230856

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) **• DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) **• FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) **• ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h

14 kW
12.040 kcal/h

5.004,00

114 / 0,71



FRY-TOP A GAS

MOD.
COD.

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

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

21 kW
18.060 kcal/h

21 kW
18.060 kcal/h

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

FTL-712G
08231251

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW
18.060 kcal/h

4.906,00
154 / 1,05



FTL-712GS
08231254

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW
18.060 kcal/h

5.793,00
154 / 1,05



FTLR-712G
08231252

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW
18.060 kcal/h

5.152,00
154 / 1,05



FTLR-712GS
08231255

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW
18.060 kcal/h

5.996,00
154 / 1,05



MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	21 kW 18.060 kcal/h	5.401,00 154 / 1,05
--------------	---	---	------------------------	------------------------

FTR-712G
08231253

Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW
18.060 kcal/h



FTR-712GS
08231256

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW
18.060 kcal/h

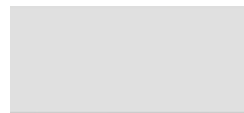


FTL-712G3
08231258

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h



21 kW
18.060 kcal/h



FTL-712GS3
0823125E

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

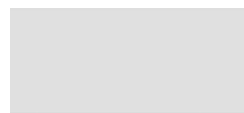
21 kW
18.060 kcal/h



FTL-712GSS3
0823125Y

Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 120x 70,5x 90h

21 kW
18.060 kcal/h



FRY-TOP A GAS

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

FTLR-712G3 Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.116x51
0823125C - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)

• **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 120x 70,5x 90h



21 kW 5.411,00
18.060 kcal/h 154 / 1,05



FTLR-712GS3 Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura
0823125F (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833proved), sur armoire ouvert, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 120x 70,5x 90h

21 kW 6.358,00
18.060 kcal/h 154 / 1,05



RSFT-73EM Piastra per sandwich sopra frytop elettrici - Piastra cm. 29x40
18630317 (ATTENZIONE: PROFONDITA' MACCHINA +cm.10)
EN Sandwiches plate above electric griddle - plate cm. 29x40 (ATTENTION: DEPTH MACHINE +cm.10) • **DE** Sandwiches Platte über Elektrische Griddle - platte cm. 29x40 (VORSICHT: TIEFE MACHINE +cm.10) • **FR** Plaque pour sandwiches au-dessus électrique fry-top - plaque cm. 29x40 (ATTENTION: PROFONDEUR MACHINE +cm.10) • **ES PLANCIA PARA SÁNDWICHES SOBRE FRY-TOP ELÉCTRICO - PLANCIA CM. 29X40 (ATENCIÓN: PROFUNDIDAD MÁQUINA +CM.10)**

cm. 32x 62x 41h



2,9 KW 1.493,00
230V~ 20 / 0,21
50/60 Hz

CWK-74ET GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza
08080431 in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotatable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



4,08 KW 3.320,00
400V~3N 60 / 0,37
50/60 Hz

CWK-78ET GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza
08080831 in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile - 2 zone cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotatable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x43 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h



8,16 KW 4.288,00
400V~3N 90 / 0,71
50/60 Hz

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

CW-74ET
08080430

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Grill threephase on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillage triphase sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
3.554,00
62 / 0,40

CW-78ET
08080830

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Grill threephase on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - Nr. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grillage triphase sur armoire ouvert N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
3.595,00
94 / 0,78

CW-74G
08250450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Lavastone grill gas on open cabinet Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 9 kW
7.740 kcal/h
2.586,00
61 / 0,40

CW-78G
08250850

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Lavastone grill gas on open cabinet N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert. N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52. 2 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 18 kW
15.480 kcal/h
3.887,00
104 / 0,78

F2/8-74ET
08090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h - 2 cesti cm. 12x30x15h - Filtro e coperchio vasca. 2 Bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. 2 drip tray with sieves. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 90h



⚡ 12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
3.749,00
59 / 0,37

FRIGGITRICI ELETTRICHE

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

F13-74ET
08090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 24x35x33h - 1 cesto cm. 21x30x12h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 24x35x33h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 24x35x33h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 24x35x33h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 24X35X33H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



10,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.702,00
54 / 0,37

F18-74ET
08090431

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 Vasca cm. 31x34x33h - 1 cesto cm. 28x29x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 15 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Fryer threephase 18 lts - Bowl cm. 31x34x33h - 1 basket cm. 28x29x15h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h - 1 Korb cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h - 1 Panier cm. 28x29x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H - 1 CESTA CM. 28X29X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



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

2.926,00
57 / 0,37

F2/13-78ET
08090830

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 vasche cm. 24x35x33h - 2 cesti cm. 21x30x12h 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 24x35x33h 2 baskets cm. 21x30x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x33h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x33h 2 paniers cm. 21x30x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 24X35X33H 2 CESTAS CM. 21X30X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



21,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.046,00
95 / 0,71

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

F2/18-78ET 08090831 FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 vasche cm. 31x34x33h - 2 cesti cm. 28x29x15h 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate: 30 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fryer threephase 18+18 lts - 2 pans cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.499,00
97 / 0,71

F45-78ET 08090831 FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 40 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 40 kW
400V~3N (2x)
50/60 Hz

5.109,00
96 / 0,71

F2/8-74G 08260452 FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h 2 cesti cm. 12x30x15h. Filtro e coperchio vasca. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) **EN** Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X36H 2 CESTAS CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



⚡ 10 kW
8.600 kcal/h

4.335,00
59 / 0,37

F13-74G 08260450 FRIGGITRICE GAS LT. 13 Vasca cm. 24x35x38h - 1 cesto cm. 21x30x12h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 10 kg/h (includo entrambe le testate chiusura piano) **EN** Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 24x35x38h - 1 basket cm. 21x30x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 24x35x38h - 1 Korb cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse a gaz lt. 13 - Cuve cm. 24x35x38h - 1 Panier cm. 21x30x12h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 24X35X38H - 1 CESTA CM. 21X30X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 40x 70,5x 90h**



⚡ 9,3 kW
8.000 kcal/h

2.750,00
61 / 0,40

FRIGGITRICI A GAS

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

Hz

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIZ/PRECIO
KG / M³

F18-74G
08260451

FRIGGITRICE GAS LT. 18 Vasca cm. 33x38x38h. - 1 cesto cm. 30x33x12h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 15 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano) **EN** Gas Fryer 18 lts - Bowl cm. 33x38x38h - 1 basket cm. 30x33x12h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 15 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 33x38x38h - 1 Korb cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 15 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse a gaz lt. 18 - Cuve cm. 33x38x38h 1 Panier cm. 30x33x12h. Filtre, couvercle pour cuve. - Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 15 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 18 LT. - CUBA CM. 33X38X38H - 1 CESTA CM. 30X33X12H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 15 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 40x 70,5x 90h**



13,5 kW
11.610 kcal/h
3.063,00
66 / 0,40

F2/13-78G
08260850

FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 - 2 vasche cm. 24x35x38h 2 cesti cm. 21x30x12h. 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 20 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano) **EN** Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 24x35x38h 2 baskets cm. 21x30x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 20 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 24x35x38h 2 Körbe cm. 21x30x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 24x35x38h 2 paniers cm. 21x30x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 24X35X38H 2 CESTAS CM. 21X30X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 80x 70,5x 90h**



18,6 kW
16.000 kcal/h
4.877,00
102 / 0,78

F2/18-78G
08260851

FRIGGITRICE GAS LT. 18+18 - 2 vasche cm. 33x38x38h 2 cesti cm. 30x33x12h. 2 filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Prod. patate: 30 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano) **EN** Gas Fryer 18+18 lts - 2 pans cm. 33x38x38h 2 baskets cm. 30x33x12h. 2 sieve and lids for pan. 2 drip trays with sieves. Production: 30 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 18+18 - 2 Becken cm. 33x38x38h 2 Körbe cm. 30x33x12h. Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse à gaz lt. 18+18 - 2 cuves cm. 33x38x38h 2 paniers cm. 30x33x12h. 2 filtres, couvercles pour cuve. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 33X38X38H 2 CESTAS CM. 30X33X12H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 80x 70,5x 90h**



27 kW
23.220 kcal/h
5.368,00
111 / 0,78

F45-78G
08260855

FRIGGITRICE GAS LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h. - 1 cesto cm. 65x33x17h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 40 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano) **EN** Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES FREIDORAS A GAS 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 80x 70,5x 90h**



44 kW
37.840 kcal/h
6.071,00
110 / 1,07

0,005 kW
230V~
50 Hz

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

F18-74GVP FRIGGITRICE GAS. Vasca 18 litri cm.31x34x42h con bruciatori esterni.
08330451 1 cesto cm.27x28x15h. Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 18 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF25) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fryer. Bowl 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 1 basket cm. 27x28x15h. Sieve and lid for pan. Production: 18 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
• **DE** Gas-Friteuse. Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 1 Korb cm. 27x28x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 18 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse a gaz. Cuve 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 1 Panier cm. 27x28x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 18 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS A GAS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 1 CESTA CM. 27X28X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 18 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



18 kW
15.480 kcal/h
3.563,00
66 / 0,37

F2/18-78GVP FRIGGITRICE GAS. 2 vasche 18 litri cm.31x34x42h con bruciatori esterni.
08330851 2 cesti cm.27x28x15. Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 36 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF25) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas Fryer. 2 bowls 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 2 baskets cm. 27x28x15h. 2 sieve and lids for pan. Production: 36 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-Friteuse. 2 Becken 18 lt cm.31x34x42h mit externe Brenner. 2 Körbe cm. 27x28x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 36 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Friteuse a gaz. 2 cuves 18 lt cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 2 paniers cm. 27x28x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. Production de pommes frites: 36 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES FREIDORAS A GAS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM. 27X28X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. PROD. PATATAS: 36 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h**



36 kW
30.960 kcal/h
6.549,00
111 / 0,71

F18-74ETD 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 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
0815A430 **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 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **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. 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 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **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 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h**



15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.640,00
63 / 0,40

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

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

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

F18-74ETDP
0815A431

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 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

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 1 Head end
filler strip mod.TPA-7) • **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. 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 1 Abschluss-
Element mod.TPA-7) • **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
1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **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 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.
TPA-7)**

cm. 40x 70,5x 90h



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

10.228,00
73 / 0,40

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

F18-74ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0815A432 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 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

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 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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 1 Élément de jonction top mod.TPA-7)

• **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 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 40x 70,5x 90h



16,55 kW **12.740,00**
400V~3N 83 / 0,40
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

F2/18-78ETD
0815A830

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 (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-7)

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 1 Head end filler
strip mod.TPA-7) • **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 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **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
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.030,00
109 / 0,78

MOD.
COD.

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

F2/18-78ETDP
0815A831

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 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

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 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstands sensor. 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 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **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 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



32,4 kW
400V~3N
50/60 Hz

19.207,00
129 / 0,78

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

F2/18-78ETDPS
0815A832

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 (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPA-7)

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 lbs
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 1 Head end filler strip mod.
TPA-7)

• **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen
7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder
ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden.
Anwesenheits- sowie maximaler Ölstands sensor. 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
1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

• **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 1 Élément de
jonction top mod.TPA-7)

• **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 (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 90h



⚡ 33,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

24.231,00
149 / 0,78

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

Hz

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

F18-74GD
0832A450

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 18 litri cm.31x34x42h con bruciatori esterni. 2 cesti cm.13x28x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 22 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

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 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 2 baskets cm.13x28x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 22 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **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 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.13x28x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 22 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)

• **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 18 lt. cm.31x34x42h avec brûleurs externes. 2 Paniers cm.13x28x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 22 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-7) • **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 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.13X28X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 22 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 40x 70,5x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

8.694,00
72 / 0,40

0,05 kW
230V~
50 Hz

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

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

F18-74GDP 0832A451	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 18 litri cm.31x34x42h con bruciatori esterni. 2 cesti cm.13x28x15h.Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 22 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 2 baskets cm.13x28x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 22 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • 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 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.13x28x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 22 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • 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 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.13x28x15h. 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: 22 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • 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 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.13X28X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 22 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h				
------------------------------	--	--	--	--	--



18 kW	12.079,00
15.480 kcal/h	82 / 0,40
0,3 kW	
230V~	
50 Hz	

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

F18-74GDPS 0832A452	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 18 litri cm.31x34x42h con bruciatori esterni. 2 cesti cm.13x28x15h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 22 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 2 baskets cm.13x28x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 22 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • 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 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.13x28x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 22 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • 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 18 lt. cm.31x34x42h avec brûleurs externes. 2 Paniers cm.13x28x15h. 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: 22 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • 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 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.13X28X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 22 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h	18 kW 15.480 kcal/h 0,65 kW 230V~ 50 Hz	13.924,00 92 / 0,40
-------------------------------	---	--	-------------------------------



FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW _____
kcal/h _____
⚡ kW _____
V~ _____
Hz _____

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

F2/18-78GD
0832A850

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 18 litri cm.31x34x42h con bruciatori
esterni. 4 cesti cm.13x28x15h. Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle
raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 44 kg/h (inclusa 1
testata chiusura piano mod.TPA-7)

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 18 lts cm.31x34x42h with external
burners. 4 baskets cm.13x28x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil
collection basin with support on wheels. Production: 44 kg/h (included
1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **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 Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe
Brenner. 4 Körbe cm.13x28x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken.
Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 44 kg/h
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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 18 lt. cm.31x34x42h avec bruleurs externes.
4 Paniers cm.13x28x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de
collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites:
44 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **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 18 LITROS CM.
31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS
CM.13X28X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS
DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS.
PROD. PATATAS: 44 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE
PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h**



⚡ 36 kW _____ **16.840,00**
30.960 kcal/h _____ 123 / 0,78

⚡ 0,1 kW _____
230V~ _____
50 Hz _____

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

MOD. _____
COD _____

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

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

$$\frac{\text{flame kW}}{\text{kcal/h}}$$
$$\frac{\text{kw}}{V_{\sim}}$$

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

F2/18-78GDP
0832A851

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 18 litri cm.31x34x42h con bruciatori esterni. 4 cesti cm.13x28x15h. Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 44 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano dom.TPA-7)

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 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 4 baskets cm.13x28x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 44 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-7) • **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. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x42h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.13x28x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 44 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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 18 lt. cm.31x34x42h avec brûleurs externes. 4 Paniers cm.13x28x15h.

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: 44 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **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 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.13X28X15H. 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: 44 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**

cm. 80x 70,5x 90h



$$\frac{36 \text{ kW}}{30.960 \text{ kcal/h}} = 143 / 0.78$$

⚡ 0,6 kW
230V~
50 Hz

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

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

F2/18-78GDP5 FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0832A852 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.31x34x42h con bruciatori esterni. 4 cesti cm.13x28x15h. Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 44 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

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 18 lts cm.31x34x42h with external burners. 4 baskets cm.13x28x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 44 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **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. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 18 lts cm.31x34x42h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.13x28x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 44 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **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 18 lt. cm.31x34x42h avec brûleurs externes. 4 Paniers cm.13x28x15h. 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: 44 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **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 18 LITROS CM. 31X34X42H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.13X28X15H. 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: 44 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)
cm. 80x 70,5x 90h



36 kW **27.218,00**
30.960 kcal/h 163 / 0,78

1,3 kW
230V~
50 Hz

BR50-78ETF/I BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 50 litri cm.72x46,5x22h, fondo inox con coperchio
08070835 **EN** Braising pan with manual tilting, bowl 50 lt. cm.72x46,5x22h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung, 50 Lt. cm.72x46,5x22h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement manuel, cuve 50 lt. cm.72x46,5x22h, fond inox avec couvercle • **ES** SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 50 LT. CM.72X46,5X22H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA
cm. 80x 70,5x 90h



10,5 kW **6.260,00**
400V~3N 133 / 0,71
50/60 Hz

BRM50-78ETF/I BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 50 litri cm.72x46,5x22h, fondo inox con coperchio
08070836 **EN** Braising pan with automatic tilting, bowl 50 lt. cm.72x46,5x22h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 50 Lt. cm.72x46,5x22h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 50 lt. cm.72x46,5x22h, fond inox avec couvercle • **ES** SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMÁTICO, CUBA 50 LT. CM.72X46,5X22H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA
cm. 80x 70,5x 90h



10,6 kW **7.861,00**
400V~3N 133 / 0,71
50 Hz

BRASIERE RIBALTABILI A GAS

MOD. / COD.		DESCRIZIONE / DESCRIPTION / DESCRIPCION / DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES		POTENZA / POWER / LEISTUNG / POTENCIA / VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE		PREZZO / PRICE / €	
				kcal/h		KG / M³	
				Hz			
BR50-78GF/08240855		BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 50 litri cm.72x46,5x22h, fondo inox con coperchio EN Braising pan with manual tilting, bowl 50 lt. cm.72x46,5x22h, Stainless steel bottom with lid • DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, 50 Lt. cm.72x46,5x22h, boden aus crnst. mit deckel • FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve 50 lt. cm.72x46,5x22h, fond inox avec couvercle • ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 50 LT. CM.72X46,5X22H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA cm. 80x 70,5x 90h				14 kW 12.040 kcal/h 6.815,00 135 / 0,71	
BRM50-78GF/08240856		BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 50 litri cm.72x46,5x22h, fondo inox con coperchio EN Braising pan with automatic tilting, bowl 50 lt. cm.72x46,5x22h, Stainless steel bottom with lid • DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 50 Lt. cm.72x46,5x22h, boden aus crnst. mit deckel • FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve 50 lt. cm.72x46,5x22h, fond inox avec couvercle • ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 50 LT. CM.72X46,5X22H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA cm. 80x 70,5x 90h				14 KW 12.040 kcal/h 8.163,00 139 / 0,71 0,1 KW 230V~ 50 Hz	
BRF-74ET08070433		BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x51x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 30x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 30x51x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 30X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h				4 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz 4.059,00 79 / 0,37	
BRF-78ET08070833		BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x51x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne Fest Becken cm. 70x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x51x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 70X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h				8 kW 400V~3N 50/60 Hz 6.139,00 126 / 0,71	
BRF-74G08240453		BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca 30x51x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas multi-function fixed braising pan Bowl 30x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 30x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve 30x51x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA 30X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h				6,95 kW 5.970 kcal/h 4.257,00 79 / 0,37	
BRF-78G08240853		BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca 70x51x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas multi-function fixed braising pan Bowl 70x51x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-Multifunktionsbratpfanne Fest Becken 70x51x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve 70x51x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA 70X51X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h				13,9 kW 11.940 kcal/h 6.555,00 129 / 0,71	

PIANI LAVORO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PL-72 08010200	PIANO LAVORO SU MOBILE (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop on cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte mit Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail sur armoire (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 20x 70,5x 90h				778,00 30 / 0,37
PLS-73 08010301	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop on open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail sur armoire ouvert (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 30x 70,5x 90h				939,00 35 / 0,37
PLS-74 08010401	cm. 40x 70,5x 90h				968,00 40 / 0,37
PLS-76 08010601	cm. 60x 70,5x 90h				1.461,00 47 / 0,54
PLS-78 08010801	cm. 80x 70,5x 90h				1.634,00 55 / 0,71
PL-73 08010300	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto - 1 bacinella inox cm 19x50x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop on open cabinet Drawer - 1 inox container cm 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade - 1 Chromnickelstahlbehälter cm 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail sur armoire ouvert tiroir - Bac en inox cm 19x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN - 1 CONTENEDOR CM 19X50X15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 30x 70,5x 90h				1.274,00 40 / 0,37

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

PL-74 08010400	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h. (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		1.228,00 45 / 0,37
--------------------------	--	--	------------------------------

PL-76 08010600	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto - 1 bacinella inox cm 49x50x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop on open cabinet Drawer - 1 inox container cm 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade - 1 Chromnickelstahlbehälter cm 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir - Bac en inox cm 49x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN - 1 CONTENEDOR CM 49X50X15H DE ACERO INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 90h		1.751,00 56 / 0,54
--------------------------	---	--	------------------------------

PL-78 08010800	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop on open cabinet Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		1.954,00 67 / 0,71
--------------------------	--	---	------------------------------

LA-74 08020400	LAVELLO SU MOBILE A GIORNO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bac-évier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-7) • ES FREGADERO SOBRE MUEBLE ABIERTO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 90h		1.565,00 45 / 0,37
--------------------------	--	--	------------------------------

P-73/93-DX 08430300	PORTA 300 DESTRA EN Right door 300 • DE Rechte tür 300 • FR Porte droite 300 • ES PUERTA DERECHA 300 cm. 29,5x 2,5x 47,5h		213,00 3 / 0,01
-------------------------------	--	--	---------------------------

P-74/94-DX 08430400	PORTA 400 DESTRA EN Right door 400 • DE Rechte tür 400 • FR Porte droite 400 • ES PUERTA DERECHA 400 cm. 39,5x 2,5x 47,5h		220,00 3.5 / 0,02
-------------------------------	--	--	-----------------------------

P-73/93-SX 08430301	PORTA 300 SINISTRA EN Left door 300 • DE Linke tür 300 • FR Porte gauche 300 • ES PUERTA IZQUIERDA 300 cm. 29,5x 2,5x 47,5h		213,00 3 / 0,01
-------------------------------	--	--	---------------------------

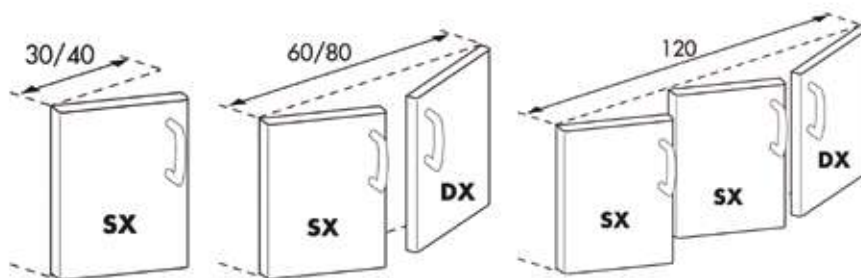
ACCESSORI

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

P-74/94-SX PORTA 400 SINISTRA
08430401 **EN** Left door 400 • **DE** Linke tür 400 • **FR** Porte gauche 400 • **ES**
PUERTA IZQUIERDA 400
cm. 39,5x 2,5x 47,5h



220,00
3.5 / 0,02



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



827,00
16 / 0,19

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



849,00
18 / 0,19

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

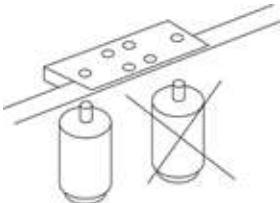
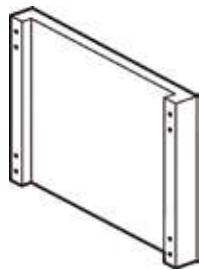
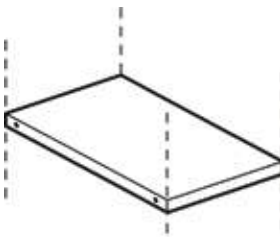
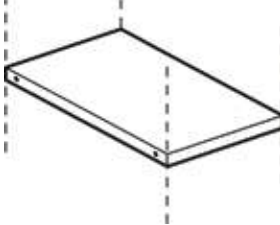
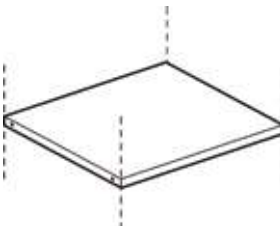
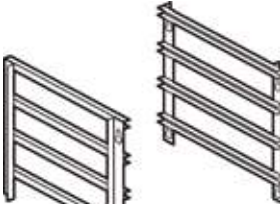
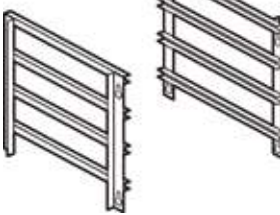


1.173,00
22 / 0,28

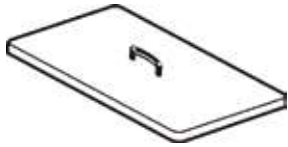
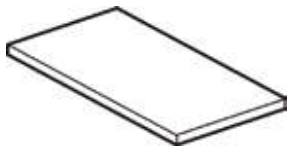
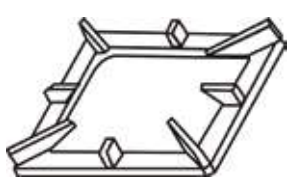
C-78/98 CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL
08440820 **EN** Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • **FR** tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • **ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL**
cm. 79,5x 59x 47,5h



1.193,00
26 / 0,37

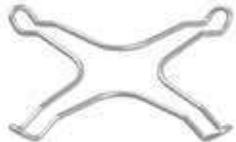
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
SIA-7/9 08480000	STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI EN Lower bracket to join two items				64,00 2 / 0,00
					
SR-100 50900001	SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • DE 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • FR Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • ES EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS cm. 12,7h				383,00 1 / 0,01
					
D-7 08470000	DIVISORIO EN Spacer • DE Trennwand • FR Separation • ES DIVISORIO cm. 5x 59x 45h				172,00 2.5 / 0,02
					
R-74 08450400	RIPIANO 400 SOLO PL EN Shelf 400 Only for PL • DE Zwischenboden 400 Nur für PL • FR Etagère 400 Seulement pour PL • ES ESTANTE 400 SOLO PARA PL cm. 35x 59x 2h				136,00 2 / 0,01
					
R-76 08450600	RIPIANO 600 SOLO PL EN Shelf 600 Only for PL • DE Zwischenboden 600 Nur für PL • FR Etagère 600 Seulement pour PL • ES ESTANTE 600 SOLO PARA PL cm. 55x 59x 2h				154,00 3 / 0,01
					
R-78 08450800	RIPIANO 800 SOLO PL EN Shelf 800 Only for PL • DE Zwischenboden 800 Nur für PL • FR Etagère 800 Seulement pour PL • ES ESTANTE 800 SOLO PARA PL cm. 75x 59x 2h				172,00 3.5 / 0,02
					
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 400/600 (GN-1/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				459,00 2.5 / 0,01
					
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				613,00 4 / 0,01
					

ACCESSORI BRASIERE

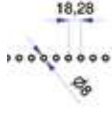
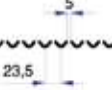
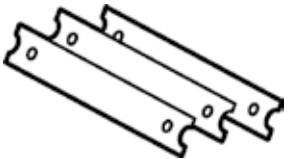
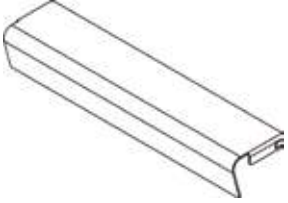
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
08550400	COPERCHIO BRF-74 EN Lid BRF-74 • DE Deckel BRF-74 • FR Couvercle BRF-74 • ES TAPA BRF-74 cm. 32x 53x 5h				154,00 2 / 0,02
08550800	COPERCHIO BRF-78 EN Lid BRF-78 • DE Deckel BRF-78 • FR Couvercle BRF-78 • ES TAPA BRF-78 cm. 72x 53x 5h				205,00 4 / 0,03
TG-4 07580400	TAGLIERE PLASTICA EN Plastic chopping-board • DE Schneidebrett • FR Plan de decoupe • ES PICADOR DE PLÁSTICO cm. 39x 58x 2,5h				170,00 6 / 0,01
TG-6 07580600	cm. 59x 58x 2,5h				251,00 9 / 0,02
TG-8 07580800	cm. 79x 58x 2,5h				324,00 11 / 0,02
CBTEST	"CB TEST CERTIFICATE" per apparecchi: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/ PCQ/PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET EN "CB TEST CERTIFICATE" for model: FT**-74/78/712ET**, PC/ PCT/PCQ/PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET • DE "CB TEST CERTIFICATE" für modell: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/ PCQ/PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET • FR "CB TEST CERTIFICATE" pour modèle: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT- 74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET • ES "CB TEST CERTIFICATE" PARA MODELO: FT**-74/78/712ET**, PC/PCT/PCQ/ PCQT-74/78/712ET, CF4/CFQ4-78ET, CF6/CQ6-712ET/ETV, F13/18-74ET, F2/13-78ET, F2/18-78ET, TP/TPT-78ET				201,00 /
OPT-GA	ACCENSIONE ELETTRICA per apparecchi gas: PC-74GA, PC-78GA, PC- 712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (prezzo a bruciatore) EN electric ignition for gas model: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6- 712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRICE FOR 1 BURNER) • DE elektrische Zündung für gas modell: PC-74GA, PC-78GA, PC- 712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PREIS FÜR 1 BRENNER) • FR allumage électrique pour modèle a gaz: PC-74GA, PC-78GA, PC- 712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT-712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRIX POUR 1 BRÛLEUR) • ES IGNICIÓN ELÉCTRICA PARA MODELO GAS: PC-74GA, PC-78GA, PC-712GA, PC-716GA, PCT-74GA, PCT-78GA, PCT- 712GA, PCT-716GA, CF6-712GAV, CF6-712GA, CF4-78GA - CF4-78GAE, CF6-712GAEV, CF6-712GAE, CFV4-78GAE, CFV6-712GAEV (PRECIO POR 1 QUEMADOR)		⚡ 0,01 KW 230V~ 50/60 Hz		270,00 /
532005901	GRIGLIA 1 FUOCO EN 1 flame grill • DE Rost 1 flamme • FR Frille 1 feu • ES PARILLA 1 QUEMADOR				116,00 3 / 0,01

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa EN Wok ring - only for cast iron grills • DE Wok Aufsatzring - nur für Roste aus Gusseisen • FR Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • ES ANILLO WOK - SOLO PARA PARRILAS DE HIERRO COLADO cm. Ø22,5x 3,5h				170,00 2 / 0,00
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 KW e griglie in ghisa EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • ES KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO cm. Ø 26x 16h				456,00 5 / 0,02
PLF 07590401	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. 35x 27				205,00 9 / 0,01
PLF/2 07590421	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA EN Smooth griddle plate 2 burners for cast iron grid • DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • FR Plaque lisse 2 feux pour la grille en fonte • ES PLANCHA LISA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO cm. 35x 57				405,00 18 / 0,01
PRF 07590403	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. 35x 27				274,00 9 / 0,01
PRF/2 07590423	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN GHISA EN Grooved griddle plate 2 burners for cast iron grid • DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gusseisen Rost • FR Plaque nervurée 2 feux pour la grille en fonte • ES PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO cm. 35x 57				450,00 18 / 0,01
PLFT/7 08590451	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. 35x 27				205,00 9 / 0,01
PLFT/72 08590471	PIASTRA LISCIA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO EN Smooth griddle plate 2 burners for grid rod • DE Fortkochplatte glatt 2 Kochstellen für Gitterstab • FR Plaque lisse 2 feux pour tige grille • ES PLANCHA LISA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA cm. 35x 57				405,00 18 / 0,01

ACCESSORI

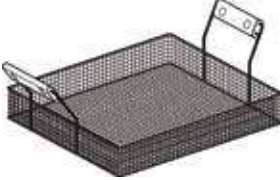
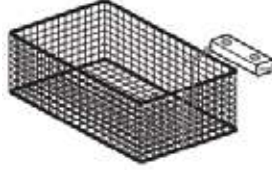
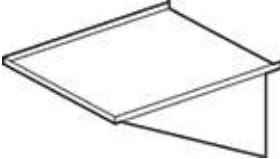
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PRFT/7 08590453	PIASTRA RIGATA 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. 35x 27			274,00 9 / 0,01
PRFT/72 08590473	PIASTRA RIGATA 2 FUOCHI per GRIGLIA IN TONDINO EN Grooved griddle plate 2 burners for grid rod • DE Fortkochplatte gerillt 2 Kochstellen für Gitterstab • FR Plaque nervurée 2 feux pour tige grille • ES PLANCHA ESTRIADA 2 QUEMADORES POR RED DE VARILLA cm. 35x 57			450,00 18 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE EN Reduction • DE Reduzierstern • FR Grille de réduction • ES REJILLA DE REDUCCION cm. 25x 25			43,00 0.2 / 0,00
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA EN Heater for range's cabinet • DE Heizer für Herden-Schränkelement • FR Réchauffeur pour armoire du fourneau • ES CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA cm. 32x 48,5x 8h		0,75 kW 230V~ 50/60 Hz	975,00 8 / 0,08
RCRV-74 08450402	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE SU VANO CUCINA EN Perforated shelf for heater element mod.RV for cooker cabinet • DE regale Gelocht für Heizer mod.RV für Herden-Schränkelement • FR Étagère perforées pour réchauffeur mod.RV pour armoire du fourneau • ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA cm. 34x 55x 10h			379,00 5 / 0,03
RRV-74 08450401	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE EN Perforated shelf for heater element mod.RV • DE regale Gelocht für Heizer mod.RV • FR Étagère perforées pour réchauffeur mod.RV • ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV cm. 34x 57x 10h			379,00 5 / 0,03
RRV-76 08450601	cm. 54x 57x 10h			582,00 7 / 0,04
RRV-78 08450801	cm. 74x 57x 10h			836,00 9 / 0,06
RRV-710 08451001	cm. 94x 57x 10h			1.048,00 11 / 0,08
RRV-712 08451201	cm. 114x 57x 10h			1.341,00 14 / 0,09
RRV-716 08451601	cm. 154x 57x 10h			1.707,00 18 / 0,12

ACCESSORI GRIGLIE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
08570401	GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 70) EN Grid for CW (70 line) • DE Gitter für CW (70. Serie) • FR Grille ronde pour CW (serie 70) • ES REJILLA PARA CW (SERIE 70) cm. 36x 51x				455,00 11 / 0,03 
08570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 70) EN Grid V for CW (70 line) • DE Gitter V für CW (70. Serie) • FR Grille V pour CW (serie 70) • ES REJILLA V PARA CW (SERIE 70) cm. 36x 51x				455,00 11 / 0,03 
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA EN Scraper for grooved plate • DE Schaber für gerillte Kochplatte • FR Racleur pour plaque nervurée • ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA				69,00 0.5 / 1,00
531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA AL CROMO LUCIDO EN Scraper for smooth POLISHED CHROME plate • DE Schaber für glatte POLIERTEM CHROM Platte • FR Racleur pour plaque lisse au CHROME POLI • ES RASQUETA PARA PLACA LISA DE CROMO PULIDO				63,00 0.5 / 1,00
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 racleur cod.531040800 • ES KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA COD.531040800				45,00 0.5 / 0,00
T-FT 09580060	TAPPO PER FRY-TOP EN stopper for Fry-top • DE Stopfen griddleplatte • FR bouchon pour Plaque • ES TAPÓN FRY-TOP cm. 10x 2x 5h				268,00 0.5 / 0,00
PFT-74 08620400	KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP EN KIT front protection plan fry-top • DE Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • FR KIT protection avant plan plaque • ES KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP cm. 35x 8x 6h				137,00 2 / 0,00
PFT-76 08620600	cm. 55x 8x 6h				186,00 3 / 0,01

ACCESSORI FRY-TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PFT-78 08620800	cm. 75x 8x 6h				233,00 4 / 0,01
PFT-712 08621200	cm. 115x 8x 6h				265,00 6 / 0,01
KF-F-ETD S70 546003402	KIT 100 filtri 5 micron per F-ETDP/GDP S70 EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETDP/GDP S70 • DE KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETDP/GDP S70 • FR KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETDP/GDP S70 • ES KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETDP/GDP S70				433,00 0.1 / 0,00
531013200	CESTINO 1/2 per F13-G/E EN Basket 1/2 for F13-G/E • DE Korb 1/2 für F13-G/E • FR Panier 1/2 pour F13-G/E • ES CESTA 1/2 PARA F13-G/E cm. 10x 30x 12h				63,00 0.7 / 0,03
531013500	CESTINO 1/2 per F18-70G EN Basket 1/2 for F18-70G • DE Korb 1/2 für F18-70G • FR Panier 1/2 pour F18-70G • ES CESTA 1/2 PARA F18-70G cm. 14x 33x 12h				77,00 0.8 / 0,04
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. 13,5x 29x 15h				84,00 0.8 / 0,04
531086900	CESTINO 1/1 per F18-70GD (standard in F18-70GVP) EN Basket 1/1 for F18-70GD (standard F18-70GVP) • DE korb 1/1 für F18-70GD (standard F18-70GVP) • FR Panier 1/1 pour F18-70GD (standard F18-70GVP) • ES CESTA 1/1 PARA F18-70GD (STANDARD F18-70GVP) cm. 27x 28x 15h				79,00 1.5 / 0,06
531087000	CESTINO 1/2 per F18-70GVP (standard in F18-70GD) EN Basket 1/2 for F18-70GVP (standard F18-70GD) • DE korb 1/2 für F18-70GVP (standard F18-70GD) • FR Panier 1/2 pour F18-70GVP (standard F18-70GD) • ES CESTA 1/2 PARA F18-70GVP (STANDARD F18-70GD) cm. 13x 28x 15h				70,00 0.8 / 0,04
541417700	DEFLETTORE OLIO PER PRODOTTI INFARINATI, PER F18-90GVP + F18-90GD EN Oil deflector for floured products, for f18-90gvp + f18-90gd • DE Olabweiser für mehlierte produkte, für f18-90gvp + f18-90gd • FR Déflecteur d'huile pour produits farinés, pour f18-90gvp + f18-90gd • ES DEFLECTOR DE ACEITE PARA PRODUCTOS ENHARINADOS, PARA F18-90GVP + F18-90GD cm. 25x 31x 6h				108,00 2 / 0,02

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
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. 1x 19x 45h		16,00 0.2 / 0,01
531088600	FILTRO SEDIMENTI PER F18-90GVP + F18-90GD EN Sediment filter for f18-90gvp + f18-90gd • DE Sediment-filter für f18-90gvp + f18-90gd • FR Filtre à sédiments pour f18-90gvp + f18-90gd • ES FILTRO DE SEDIMENTOS PARA F18-90GVP + F18-90GD cm. 7x 31x 11h		162,00 1 / 0,01
531033300	CESTINO 1/1 F45 EN Basket 1/1 F45 • DE korb 1/1 F45 • FR Panier 1/1 F45 • ES CESTA 1/1 F45 cm. 65x 33x 17h		219,00 3 / 0,10
531041300	CESTINO 1/2 F45, 1/1 per F18-ETD (standard in F18-E) EN Basket 1/2 F45, 1/1 for F18-ETD (standard F18-E) • DE korb 1/2 F45, 1/1 für F18-ETD (standard F18-E) • FR Panier 1/2 F45, 1/1 pour F18-ETD (standard F18-E) • ES CESTA 1/2 F45, 1/1 PARA F18-ETD (STANDARD F18-E) cm. 28x 29x 15h		91,00 1.5 / 0,06
531047800	CESTINO 1/3 F45 EN Basket 1/3 F45 • DE korb 1/3 F45 • FR Panier 1/3 F45 • ES CESTA 1/3 F45 cm. 21,5x 33x 16,5h		107,00 1.3 / 0,06
08550801	COPERCHIO F-45 CON CESTI 1/2 e 1/3 EN Lid F45 with basket 1/2, 1/3 • DE Deckel F45 mit bkorb 1/2, 1/3 • FR Couvercle F45 avec panier 1/2, 1/3 • ES TAPA F45 CON CESTA 1/2, 1/3 cm. 74x 57x 5h		205,00 4 / 0,04
40280800	SCIVOLO inox F45 EN Stainless steel slide F45 • DE Rutsche aus Rostfreiem Stahl F45 • FR Goulotte en acier inox F45 • ES DESLIZADOR INOX F45 cm. 38x 75x 27h		170,00 5 / 0,09

ACCESSORI CUOCIPASTA

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW
kcal/h

Hz
V~

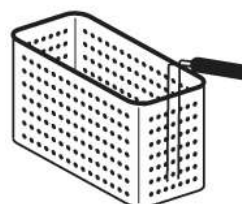
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

531070200 CESTO 1/1 PER CP-74/78
EN Basket 1/1 for CP-74/78 • **DE** Korb 1/1 für CP-74/78 • **FR** Panier 1/1 pour CP-74/78 • **ES CESTA 1/1 PARA CP-74/78**
cm. 28x 32x 21,5h



185,00
2 / 0,06

531032400 CESTO 1/2 PER CP-74/78
EN Basket 1/2 for CP-74/78 • **DE** Korb 1/2 für CP-74/78 • **FR** Panier 1/2 pour CP-74/78 • **ES CESTA 1/2 PARA CP-74/78**
cm. 14x 32x 20h



..324..

127,00
1.5 / 0,05

531047900 **cm. 28x 16x 21,5h**



133,00
1.5 / 0,04

531048000 CESTO 1/4 PER CP-74/78
EN Basket 1/4 for CP-74/78 • **DE** Korb 1/4 für CP-74/78 • **FR** Panier 1/4 pour CP-74/78 • **ES CESTA 1/4 PARA CP-74/78**
cm. 13,5x 16x 21,5h



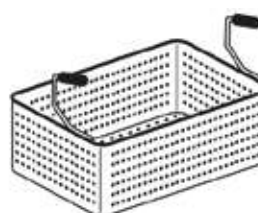
102,00
1 / 0,02

531032600 CESTO 1/6 PER CP-74/78
EN Basket 1/6 for CP-74/78 • **DE** Korb 1/6 für CP-74/78 • **FR** Panier 1/6 pour CP-74/78 • **ES CESTA 1/6 PARA CP-74/78**
cm. 14x 10x 20h



90,00
0.7 / 0,02

531053900 CESTO 1/1 PER CP-76
EN Basket 1/1 for CP-76 • **DE** Korb 1/1 für CP-76 • **FR** Panier 1/1 pour CP-76 • **ES CESTA 1/1 PARA CP-76**
cm. 49x 29x 20h

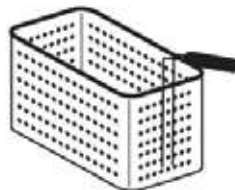


..539..

198,00
3,5 / 0,08

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

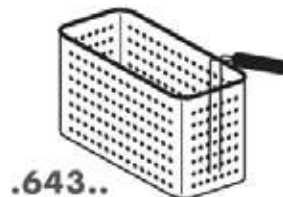
- 531017900** CESTO 1/3 PER CP-76
EN Basket 1/3 for CP-76 • **DE** Korb 1/3 für CP-76 • **FR** Panier 1/3 pour CP-76 • **ES CESTA 1/3 PARA CP-76**
 cm. 16x 29x 20h



..179..

145,00
1,5 / 0,05

- 531064300** CESTO 1/4 PER CP-76
EN Basket 1/4 for CP-76 • **DE** Korb 1/4 für CP-76 • **FR** Panier 1/4 pour CP-76 • **ES CESTA 1/4 PARA CP-76**
 cm. 11,5x 29x 20h



.643..

130,00
1,2 / 0,04

- 531071100** CESTO CON GANCIO 1/2 PER CP-74/78
EN Basket with hook 1/2 for CP-74/78 • **DE** Korb mit Haken 1/2 für CP-74/78 • **FR** Panier avec crochet 1/2 pour CP-74/78 • **ES CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CP-74/78**
 cm. 14,5x 29x 20h



179,00
1,5 / 0,05

- 531071200** CESTO CON GANCIO 1/3 PER CP-76
EN Basket with hook 1/3 for CP-76 • **DE** Korb mit Haken 1/3 für CP-76 • **FR** Panier avec crochet 1/3 pour CP-76 • **ES CESTA CON GANCHO 1/3 PARA CP-76**
 cm. 15x 26x 20h



158,00
1,5 / 0,05

- 531018700** CESTO CON GANCIO 1/4 PER CP-76
EN Basket with hook 1/4 for CP-76 • **DE** Korb mit Haken 1/4 für CP-76 • **FR** Panier avec crochet 1/4 pour CP-76 • **ES CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CP-76**
 cm. 11x 26x 20h



131,00
1,2 / 0,04

- 531069300** GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-74/78
EN support for baskets with hook for CP-74/78 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-74/78 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CP-74/78 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CP-74/78**
 cm. 30x 33x 41h



152,00
3,5 / 0,06

- 531069400** GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CP-76
EN support for baskets with hook for CP-76 • **DE** Unterstützung für Körbe mit Haken für CP-76 • **FR** soutien pour les paniers avec crochet pour CP-76 • **ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CP-76**
 cm. 50x 29x 41h



195,00
4 / 0,09

ACCESSORI

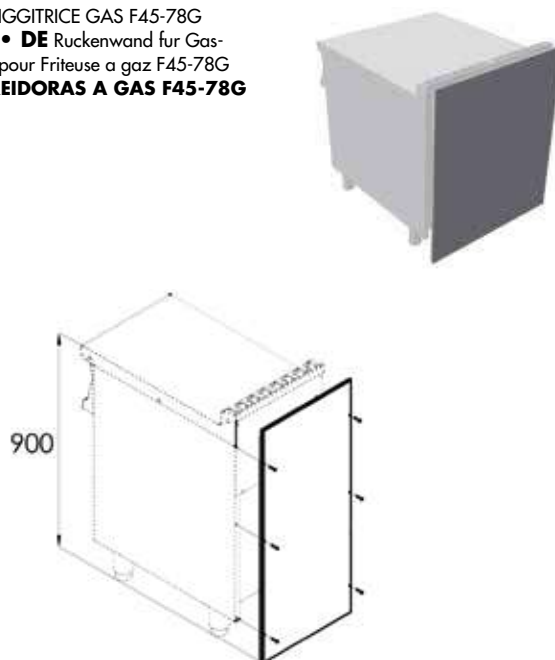
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kw kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
SA-72/92 08600200	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI EN Back cover • DE Rückenwand • FR Dos de finition • ES PANEL POSTERIOR cm. 20x 1,5x 97h				112,00 2 / 0,01
SA-73/93 08600300	cm. 30x 1,5x 97h				127,00 3 / 0,01
SA-74/94 08600400	cm. 40x 1,5x 97h				146,00 3 / 0,01
SA-75/95 08600500	cm. 50x 1,5x 97h				184,00 4 / 0,02
SA-76/96 08600600	cm. 60x 1,5x 97h				212,00 4 / 0,02
SA-77/97 08600700	cm. 70x 1,5x 97h				225,00 5 / 0,02
SA-78/98 08600800	cm. 80x 1,5x 97h				247,00 5 / 0,02
SA-79/99 08600900	cm. 90x 1,5x 97h				278,00 6 / 0,03
SA-710/910 08601000	cm. 100x 1,5x 97h				308,00 6 / 0,03
SA-711/911 08601100	cm. 110x 1,5x 97h				341,00 7 / 0,03
SA-712/912 08601200	cm. 120x 1,5x 97h				372,00 7 / 0,04
SA-713/913 08601300	cm. 130x 1,5x 97h				403,00 8 / 0,04
SA-714/914 08601400	cm. 140x 1,5x 97h				432,00 8 / 0,04
SA-715/915 08601500	cm. 150x 1,5x 97h				462,00 10 / 0,05
SA-716/916 08601600	cm. 160x 1,5x 97h				492,00 10 / 0,05
SA-74FG 08600401	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICI GAS (no F2/8-74G) EN Back cover for Gas Fryer (no F2/8-74G) • DE Rückenwand für Gas-Friteuse (no F2/8-74G) • FR Dos de finition pour Friteuse a gaz (no F2/8-74G) • ES PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS (NO F2/8-74G) cm. 40x 1,5x 110h				168,00 3 / 0,01
SA-78FG 08600801	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICI GAS EN Back cover for Gas Fryer • DE Rückenwand für Gas-Friteuse • FR Dos de finition pour Friteuse a gaz • ES PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS cm. 80x 1,5x 110h				269,00 5 / 0,03



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

SA-78F45G SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER FRIGGITRICE GAS F45-78G
08600803 **EN** Back cover for Gas Fryer F45-78G • **DE** Rückenwand für Gas-Friteuse F45-78G • **FR** Dos de finition pour Friteuse a gaz F45-78G
 • **ES PANEL POSTERIOR PARA FREIDORAS A GAS F45-78G**
 cm. 80x 1,5x 137h

280,00
 6 / 0,03



KIT-TOPM-SA KIT TAMPONAMENTI LATERALI per schiena posteriore montata su
08600001 apparecchi TOP e mobili "M-.."
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 POSTERIOR MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M-.."**

99,00
 1 / 0,01



TPA-7 TESTATA CHIUSURA PIANO (in dotazione 1 pezzo per apparecchio)
08560001 **EN** Head end filler strip (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Élément de jonction top (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE PARA TOP (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**
 cm. 0,2x 70,5

77,00
 1 / 0,00



TMA-7SX TESTATA 1 LATO SERIE 70 SINISTRA
08540701 **EN** Head 1 side S70 left • **DE** Abschluss element 1 seite S70 links
 • **FR** Element de jonction 1 coté S70 gauche • **ES EMBELLECEDOR 1 LADO S70 IZQUIERDA**
 cm. 0,2x 70,5

280,00
 8 / 0,03



ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
TMA-7DX 08540700	TESTATA 1 LATO SERIE 70 DESTRA EN Head 1 side S70 right • DE Abschluss element 1 seite S70 recht • FR Element de jonction 1 coté S70 droit • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DERECHA cm. 0,2x 70,5				280,00 8 / 0,03
TMA-77 08547700	TESTATA 2 LATI SERIE 70 EN Head 2 sides S70 • DE Abschluss element seiten S70 • FR Element de jonction 2 cotés S70 • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70 cm. 0,2x 141				562,00 16 / 0,06
TMA-79SX 08547901	TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 SINISTRA EN Head 2 sides S70/90 left • DE Abschluss element seiten S70/90 links • FR Element de jonction 2 cotés S70/90 gauche • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 IZQUIERDA cm. 0,2x160,5				575,00 18 / 0,06
TMA-79DX 08547900	TESTATA 2 LATI SERIE 70/90 DESTRA EN Head 2 sides S70/90 right • DE Abschluss element seiten S70/90 recht • FR Element de jonction 2 cotés S70/90 droit • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 DERECHA cm. 0,2x160,5				575,00 18 / 0,06
TMTA-7SX 08540721	TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 70 SINISTRA, con stesso profilo linea frontale EN Head 1 side S70 left, with the same front line profile • DE Abschluss element 1 seite S70 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 1 coté S70 gauche, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S70 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 70,5				881,00 14 / 0,16
TMTA-7DX 08540720	TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 70 DESTRA, con stesso profilo linea frontale EN Head 1 side S70 right, with the same front line profile • DE Abschluss element 1 seite S70 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 1 coté S70 droit, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S70 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 70,5				881,00 14 / 0,16

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
TMTA-77 08547720	TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70, con stesso profilo linea frontale EN Head 2 sides S70, with the same front line profile • DE Abschluss element seiten S70, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 2 cotés S70, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 141				1.705,00 28 / 0,30
TMTA-79SX 08547921	TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70/90 SINISTRA, con stesso profilo linea frontale EN Head 2 sides S70/90 left, with the same front line profile • DE Abschluss element seiten S70/90 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 2 cotés S70/90 gauche, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x160,5				1.732,00 30 / 0,34
TMTA-79DX 08547920	TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 70/90 DESTRA, con stesso profilo linea frontale EN Head 2 sides S70/90 right, with the same front line profile • DE Abschluss element seiten S70/90 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 2 cotés S70/90 droit, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S70/90 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x160,5				1.732,00 30 / 0,34
TSP-4 18400400	COPPIA TRAVERSE SUPPORTO PONTE EN Support for bridge type system • DE Bruckengestell • FR Support en pont • ES SOPORTE EN PUENTE PARA EQUIPO cm. 40x 6x 6				233,00 5 / 0,01
TSP-6 18400600	cm. 60x 6x 6				262,00 7 / 0,01
TSP-8 18400800	cm. 80x 6x 6				294,00 9 / 0,01
TSP-10 18401000	cm. 100x 6x 6				326,00 11 / 0,02
TSP-12 18401200	cm. 120x 6x 6				354,00 13 / 0,02
TSP-14 18401400	cm. 140x 6x 6				384,00 15 / 0,02
TSP-16 18401600	cm. 160x 6x 6				409,00 17 / 0,03
TSP-18 18401800	cm. 180x 6x 6				449,00 19 / 0,03
TSP-20 18402000	cm. 200x 6x 6				471,00 21 / 0,03

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
09610800	MITRA 800 EN Chimney jack 800 • DE Lüftungsaufsatz 800 • FR Mitre 800 • ES CAPERUZA 800 cm. 80x 7x 92h				632,00 16 / 0,04
09611200	MITRA 1200 EN Chimney jack 1200 • DE Lüftungsaufsatz 1200 • FR Mitre 1200 • ES CAPERUZA 1200 cm. 120x 7x 92h				845,00 24 / 0,06
08610802	MITRA 800 per F45-78G EN Chimney jack 800 • DE Lüftungsaufsatz 800 • FR Mitre 800 • ES CAPERUZA 800 cm. 80x 7x 52h				632,00 16 / 0,04
09610801	CAMINO ANTIVENTO 800 EN Draught diverter 800 • DE Strömungssicherung 800 • FR Cheminee anti-vent 800 • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 800 cm. 80x 19x 120h				889,00 16 / 0,15
09611201	CAMINO ANTIVENTO 1200 EN Draught diverter 1200 • DE Strömungssicherung 1200 • FR Cheminee anti-vent 1200 • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 1200 cm. 120x 19x 120h				1.173,00 24 / 0,25
08610803	CAMINO ANTIVENTO 800 per F45-78G EN Draught diverter 800 for F45-78G • DE Strömungssicherung 800 für F45-78G • FR Cheminee anti-vent 800 pour F45-78G • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 800 PARA F45-78G cm. 80x 19x 77h				889,00 16 / 0,15
08570103	Mensola anteriore EN Earlier shelf • DE Frühere Regal • FR Plus tôt plateau • ES A PRINCIPIOS DE LA PLATAFORMA cm. 30x 21x 5h				438,00 1.2 / 0,01
08570104	cm. 40x 21x 5h				451,00 1.6 / 0,01
08570105	cm. 50x 21x 5h				464,00 2 / 0,01
08570106	cm. 60x 21x 5h				477,00 2.4 / 0,01
08570107	cm. 70x 21x 5h				488,00 2.8 / 0,01
08570108	cm. 80x 21x 5h				500,00 3.2 / 0,01
08570109	cm. 90x 21x 5h				514,00 3.6 / 0,02
08570110	cm. 100x 21x 5h				526,00 4 / 0,02
08570111	cm. 110x 21x 5h				541,00 7.7 / 0,02
08570112	cm. 120x 21x 5h				555,00 8.4 / 0,02

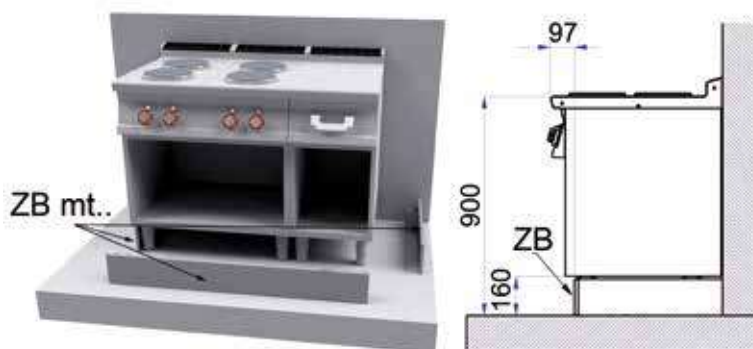
ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
08570113	cm. 130x 21x 5h				573,00 9.1 / 0,02
08570114	cm. 140x 21x 5h				586,00 9.8 / 0,02
08570115	cm. 150x 21x 5h				605,00 10.5 / 0,02
08570116	cm. 160x 21x 5h				622,00 11.2 / 0,03
08570002	Corrimano EN Handrail • DE Hand Lauf • FR Main courante • ES PASAMANO cm. 20x 7x 4h				368,00 0.4 / 0,00
08570003	cm. 30x 7x 4h				374,00 0.6 / 0,00
08570004	cm. 40x 7x 4h				378,00 0.8 / 0,00
08570005	cm. 50x 7x 4h				388,00 1 / 0,00
08570006	cm. 60x 7x 4h				401,00 1.2 / 0,00
08570007	cm. 70x 7x 4h				407,00 1.4 / 0,00
08570008	cm. 80x 7x 4h				414,00 1.6 / 0,01
08570009	cm. 90x 7x 4h				420,00 1.8 / 0,01
08570010	cm. 100x 7x 4h				427,00 2 / 0,01
08570011	cm. 110x 7x 4h				438,00 2.2 / 0,01
08570012	cm. 120x 7x 4h				451,00 2.4 / 0,01
08570013	cm. 130x 7x 4h				465,00 2.6 / 0,01
08570014	cm. 140x 7x 4h				482,00 2.8 / 0,01
08570015	cm. 150x 7x 4h				525,00 3 / 0,01
08570016	cm. 160x 7x 4h				568,00 3.2 / 0,01
533116300	Giunzione corrimano EN junction handrail • DE Gelenk Hand lauf • FR Main courante de l'embranchement • ES CONEXIÓN PASAMANO cm. Ø 3x 2,4				58,00 0.5 / 1,00

ACCESSORI

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

ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE EN FRONT PLINTH • DE GRUNDSOCKEL • FR PLINTHE FRONTAL • ES ZOCCOLOS BASE €/m x cm. 15h				154,00 /
-----------------------	--	--	--	--	--------------------



FZ-7 08480001	ZOCCOLATURA LATERALE - KIT EN side plinth - kit • DE seitensockel - kit • FR plinthe lateral - kit • ES ZOCCOLOS LATERAL - KIT cm. 1,5x 61x 6h				318,00 3 / 0,01
-------------------------	---	--	--	--	---------------------------



CZ-72/92 08480002	KIT CASSETTO ZOCCOLO, inclusi 4 piedini EN drawer clog - kit (4 small feet included) • DE schubladen sockel - kit (4 kleine Füße enthalten) • FR tiroir plinthe - kit (4 petits pieds inclus) • ES CAJON ZOCCOLOS - KIT (4 PIES PEQUEÑO INDLUIDO) cm. 20x 61x 5,5h				186,00 3 / 0,01
-----------------------------	---	--	--	--	---------------------------



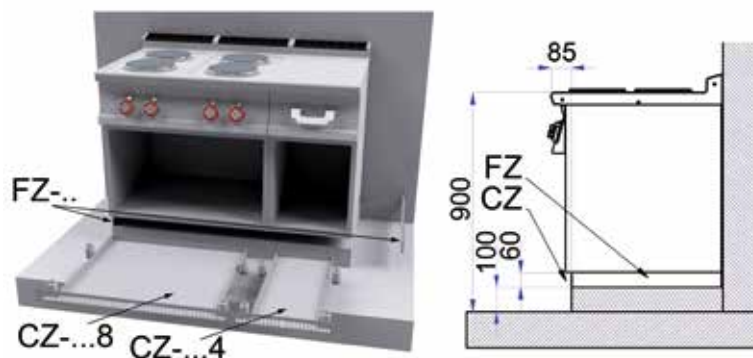
CZ-73 08480003	cm. 30x 61x 5,5h				216,00 3.5 / 0,02
--------------------------	------------------	--	--	--	-----------------------------

CZ-74 08480004	cm. 40x 61x 5,5h				247,00 4 / 0,02
--------------------------	------------------	--	--	--	---------------------------

CZ-76 08480006	cm. 60x 61x 5,5h				326,00 5 / 0,03
--------------------------	------------------	--	--	--	---------------------------

CZ-78 08480008	cm. 80x 61x 5,5h				408,00 7 / 0,04
--------------------------	------------------	--	--	--	---------------------------

CZ-712 08480012	cm. 120x 61x 5,5h				570,00 8 / 0,06
---------------------------	-------------------	--	--	--	---------------------------



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

PLT-72 18010200	PIANO LAVORO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7) cm. 20x 70,5x 28h			611,00 15 / 0,18
---------------------------	--	--	--	----------------------------



PLST-73 18010301	cm. 30x 70,5x 28h			652,00 20 / 0,18
----------------------------	--------------------------	--	--	----------------------------



PLST-74 18010401	cm. 40x 70,5x 28h			670,00 22 / 0,18
----------------------------	--------------------------	--	--	----------------------------



PLST-76 18010601	cm. 60x 70,5x 28h			873,00 27 / 0,26
----------------------------	--------------------------	--	--	----------------------------



PLST-78 18010801	cm. 80x 70,5x 28h			994,00 33 / 0,35
----------------------------	--------------------------	--	--	----------------------------

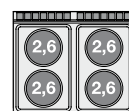


PLT-73 18010300	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella: cm. 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop Drawer with 1 container: cm. 19x50x15h inox (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte Schublade mit 1 Behälter: cm. 19x50x15h inox (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail Tiroir avec 1 bac: cm. 19x50x15h inox (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDORE: CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 30x 70,5x 28h			935,00 23 / 0,18
---------------------------	---	--	--	----------------------------



PIANI LAVORO - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
PLT-74 18010400	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail - Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h			946,00 26 / 0,18
PLT-76 18010600	PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella: cm. 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop Drawer with 1 container: cm. 49x50x15h inox (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte Schublade mit 1 Behälter: cm. 49x50x15h inox (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail Tiroir avec 1 bac: cm. 49x50x15h inox (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDORE: CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h			1.180,00 36 / 0,26
PLT-78 18010800	PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de travail - Tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h			1.332,00 43 / 0,35
LAT-74 18020400	LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bac-évier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h			1.158,00 22 / 0,18
PCT-74ET 18030430	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Boiling unit threephase - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud électriques - N. 2 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		5,2 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	994,00 26 / 0,18
PCT-78ET 18030830	PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Boiling unit threephase - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud électriques - N. 4 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		10,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	1.574,00 63 / 0,35



MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PCT-712ET 18031230	PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Boiling unit threephase - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud électriques - N. 6 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		⚡ 15,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.514,00 82 / 0,51
PCQT-74ET 18030431	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 5,2 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	1.712,00 30 / 0,18
PCQT-78ET 18030831	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 10,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.921,00 66 / 0,35
PCQT-712ET 18031231	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Boiling unit threephase - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		⚡ 15,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	4.531,00 97 / 0,51
PCCT-74ET 18030432	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 5 kW 400V~2N 230V~3 50/60 Hz	2.090,00 35 / 0,18
PCCT-78ET 18030832	PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 10 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.170,00 62 / 0,35

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PCIT-74ET 18030433	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x57 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x57 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		10 kW 400V~3 50/60 Hz	8.477,00 34 / 0,18
PCIWT-74ET 18030434	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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-7) • DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • 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-7) • 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-7) cm. 40x 70,5x 28h		4,5 kW 400V~3 50/60 Hz	6.376,00 32 / 0,18
PCIT-78ET 18030833	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x57 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x57 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x57 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x57 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X57 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		20 kW 400V~3 50/60 Hz	15.878,00 66 / 0,35
PCT-74GP 18210450	PIANO COTTURA GAS 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7) EN Gas heated boiling unit - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		13 kW 11.180 kcal/h	1.580,00 60 / 0,18
PCT-78GP 18210850	PIANO COTTURA GAS 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7) EN Gas heated boiling unit - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud gaz - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		22 kW 18.920 kcal/h	2.731,00 73 / 0,35

PIANI COTTURA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kw kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PCT-712GP 18211250	PIANO COTTURA GAS 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7) EN Gas heated boiling unit - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-kochplatte - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud gaz - 6 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		35 kW 30.100 kcal/h		3.924,00 119 / 0,51
PC1T-74G 18210453	PIANO COTTURA GAS 1 fuoco (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7) EN Gas heated boiling unit - 1 burner (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-kochplatte - 1 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud gaz - 1 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 1 QUEMADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		10 kW 8.600 kcal/h		1.835,00 60 / 0,18
PC2T-78G 18210853	PIANO COTTURA GAS 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7) EN Gas heated boiling unit - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		17 kW 14.620 kcal/h		2.798,00 73 / 0,35
PC3T-712G 18211253	PIANO COTTURA GAS 3 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7) EN Gas heated boiling unit - 3 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-kochplatte - 3 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Rechaud gaz - 3 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 3 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		27 kW 23.220 kcal/h		4.028,00 119 / 0,51
PAT-78G 18210851	"PAELLERO" GAS (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN "PAELLERO" Gas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE "PAELLERO" Gas (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR "PAELLERO" gaz (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES "PAELLERO" GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		11,5 kW 9.890 kcal/h		3.338,00 127 / 0,35
TPT-74G 18290450	TUTTA PIASTRA Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7) EN Solid top - Plate 37x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte - Platte 37x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		7 kW 6.020 kcal/h		2.093,00 60 / 0,18

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

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

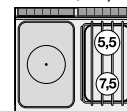
TPT-78G 18290850	TUTTA PIASTRA Piastra cm 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-7) EN Solid top - Plate 77x57cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte - Platte 77x57 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		12 kW 10.320 kcal/h		2.885,00 149 / 0,35
----------------------------	--	--	------------------------	--	-------------------------------



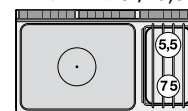
TPT-78ET 18120830	TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70x50 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Solid top - Plate cm. 70x50- 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatten - Platte cm. 70x50 - 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque - Plaque cm. 70x50 - 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM. 70X50 - 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		10 kW 400V~3N 50/60 Hz		3.574,00 116 / 0,35
-----------------------------	--	--	------------------------------	--	-------------------------------



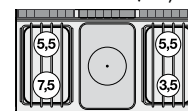
TP2T-78GP 18300850	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Solid top + 2 burners - Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		20 kW 17.200 kcal/h		3.336,00 158 / 0,35
------------------------------	--	--	------------------------	--	-------------------------------



TP2T-712GP 18291250	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm. 77x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Solid top + 2 burners - Plate 77x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Platte 77x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm. 77x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM. 77X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		25 kW 21.500 kcal/h		4.213,00 175 / 0,51
-------------------------------	--	--	------------------------	--	-------------------------------



TP4T-712GP 18301250	TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 37x57 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Solid top + 4 burners - Plate 37x57 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Kochplatte + 4 Gaskochstellen - Platte 37x57 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Toute plaque + 4 brûleurs - Plaque cm. 37x57 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS - PLACA CM. 37X57 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		29 kW 24.940 kcal/h		4.564,00 202 / 0,51
-------------------------------	--	--	------------------------	--	-------------------------------



BMT-74EM 18050410	BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bain marie monophasé - Cuve GN 1/1 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO - CUBA PARA GN 1/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		2,1 kW 230V~ 50/60 Hz		1.443,00 35 / 0,18
-----------------------------	--	--	-----------------------------	--	------------------------------



BAGNOMARIA ELETTRICI - TOP

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

BMT-78ET 18050830	BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per GN 2/1 15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Bain marie threephase - Bowl for GN 2/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Wasserbäder dreiphasig - Becken GN 2/1 15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bain marie triphase - Cuve GN 2/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO - CUBA PARA GN 2/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 4,2 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	1.955,00 54 / 0,35
-----------------------------	---	--	--	------------------------------

BMT-74G 18220450	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 3,5 kW 3.010 kcal/h	1.832,00 43 / 0,18
----------------------------	---	--	--------------------------	------------------------------

BMT-78G 18220850	BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 2/1 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 2/1 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 6,5 kW 5.590 kcal/h	2.512,00 61 / 0,35
----------------------------	---	---	--------------------------	------------------------------

BST-74EM 18040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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-7) • DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Silo a frites monophase avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	1.770,00 36 / 0,21
-----------------------------	--	--	--------------------------------	------------------------------

CPT-74ET 18100430	CUOCIPASTA TRIFASE LT. 17 Vasca cm. 31x33,5x22h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Pasta cooker threephase 17 lts. Tank cm. 31x33,5x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Nudelkocher dreiphasig lt.17 Becken cm. 31x33,5x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Cuiseur à pâtes triphase lt.17 Cuve cm. 31x33,5x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.17 CUBA CM. 31X33,5X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 4,1 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.048,00 35 / 0,18
-----------------------------	--	--	---------------------------------	------------------------------

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

1/1	1/2	1/2	1/4	1/4	1/6	1/6	1/2	1/4
			1/4	1/4	1/6	1/6		1/4
			1/4	1/4	1/6	1/6		1/4

CUOCIPASTA ELETTRICI - TOP

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kW
V~
Hz

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

CPT-76ET
18100630

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 51x31x22h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Pasta cooker threephase 25 lts. Tank cm. 51x31x22h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
• **DE** Nudelkocher dreiphasig lt.25 Becken cm. 51x31x22h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7)
• **FR** Cuiseur à pates triphase lt.25 Cuve cm. 51x31x22h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7)
• **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO LT.25 CUBA CM. 51X31X22H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

6,25 kW
400V~3N
50/60 Hz
2.339,00
45 / 0,26



COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CPT-74G
18270450

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 13 Vasca cm. 31x33,5x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cookers Tank capacity 13 lts. Tank cm. 31x33,5x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas -Nudelkocher Beckeninhalte lt.13 Becken cm. 31x33,5x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.13 Cuve cm. 31x33,5x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS CUBA 13 LT. CUBA CM. 31X33,5X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)**
cm. 40x 70,5x 28h

6 kW
5.160 kcal/h
2.223,00
38 / 0,18



COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



CPT-76G
18270650

CUOCIPASTA A GAS CAPACITA' LT. 19 Vasca cm. 51x31x18h. Rubinetto scarico (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)
EN Gas pasta cookers Tank capacity 19 lts. Tank cm. 51x31x18h. Drain-tap (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7)
• **DE** Gas -Nudelkocher Beckeninhalte lt. 19 Becken cm. 51x31x18h. Ablasshahn (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Cuiseur à pates gaz Cuve lt.19 Cuve cm. 51x31x18h. Robinet de vidange (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES CUECE PASTA GAS CUBA 19 LT. CUBA CM. 51X31X18H. GRIFO DESCARGA (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)**
cm. 60x 70,5x 28h

9 kW
7.740 kcal/h
2.625,00
49 / 0,26



COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple



FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLT-74ET 18060431	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	1.988,00 58 / 0,18
FTLT-74ETS 18060434	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.334,00 58 / 0,18
FTLT-74ETSS 18060430	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.334,00 58 / 0,18
FTRT-74ET 18060433	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.147,00 58 / 0,18
FTRT-74ETS 18060436	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 5,55 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.486,00 58 / 0,18

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	7,4 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLT-76ET 18060631	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrishe glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.274,00 67 / 0,26
FTLT-76ETS 18060634	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrishe glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.848,00 67 / 0,26
FTLT-76ETSS 18060630	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrishe glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.848,00 67 / 0,26
FTLRT-76ET 18060632	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrishe 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.453,00 67 / 0,26
FTLRT-76ETS 18060635	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrishe 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.020,00 67 / 0,26

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTRT-76ET 18060633	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		⚡ 7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.629,00 67 / 0,26
FTRT-76ETS 18060636	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		⚡ 7,4 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.200,00 67 / 0,26
FTLT-78ET 18060831	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.955,00 103 / 0,35
FTLT-78ETS 18060834	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.686,00 103 / 0,35
FTLT-78ETSS 18060830	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.686,00 103 / 0,35

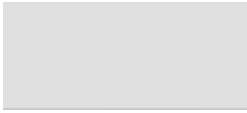
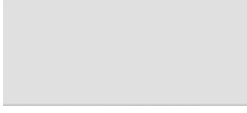
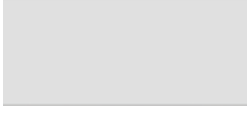
FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLRT-78ET 18060832	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.188,00 103 / 0,35
FTLRT-78ETS 18060835	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.910,00 103 / 0,35
FTRT-78ET 18060833	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.361,00 103 / 0,35
FTRT-78ETS 18060836	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 11,1 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	4.128,00 103 / 0,35

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DIMENSIONI	POTENZA / VOLTAGGIO	kW kcal/h	V~ Hz	PREZZO / PRICE € KG / M³
FTLT-712ET 18061231	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		⚡ 14,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.183,00 114 / 0,51
FTLT-712ETS 18061234	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		⚡ 14,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		5.213,00 114 / 0,51
FTLRT-712ET 18061232	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		⚡ 14,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.390,00 114 / 0,51
FTLRT-712ETS 18061235	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		⚡ 14,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		5.529,00 114 / 0,51
FTRT-712ET 18061233	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		⚡ 14,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.611,00 114 / 0,51

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

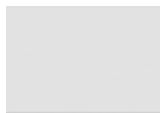
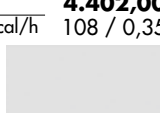
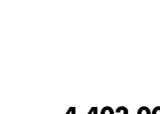
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTRT-712ETS 18061236	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		14,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		5.935,00 114 / 0,51
					
FTLT-712ET3 1806123B	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		16,65 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.744,00 114 / 0,51
					
FTLT-712ETS3 1806123E	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		16,65 kW 400V~3N 50/60 Hz		5.615,00 114 / 0,51
					
FTLT-712ETSS3 1806123Y	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		16,65 kW 400V~3N 50/60 Hz		5.615,00 114 / 0,51
					
FTLRT-712ET3 1806123C	Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		16,65 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.875,00 114 / 0,51
					

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kw kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
FTLRT-712ETS3 1806123F	Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		16,65 kW 400V~3N 50/60 Hz	5.822,00 114 / 0,51
FTLT-74G 18230451	Fry-top gas liscio, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		7 kW 6.020 kcal/h	1.956,00 63 / 0,18
FTLT-74GS 18230454	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		7 kW 6.020 kcal/h	2.434,00 63 / 0,18
FTLT-74GSS 18230450	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		7 kW 6.020 kcal/h	2.434,00 63 / 0,18
FTRT-74G 18230453	Fry-top gas rigato, piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		7 kW 6.020 kcal/h	2.171,00 63 / 0,18

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO € KG / M³
FTRT-74GS 18230456	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		7 kW 6.020 kcal/h	2.652,00 63 / 0,18
FTLT-76G 18230651	Fry-top gas liscio, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		10,5 kW 9.030 kcal/h	2.398,00 68 / 0,26
FTLT-76GS 18230654	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		10,5 kW 9.030 kcal/h	2.987,00 68 / 0,26
FTLT-76GSS 18230650	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		10,5 kW 9.030 kcal/h	2.987,00 68 / 0,26
FTLRT-76G 18230652	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		10,5 kW 9.030 kcal/h	2.568,00 68 / 0,26
FTLRT-76GS 18230655	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		10,5 kW 9.030 kcal/h	3.161,00 68 / 0,26

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	10,5 kW 9.030 kcal/h	10,5 kW 9.030 kcal/h	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTRT-76G 18230653	Fry-top gas rigato, piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		10,5 kW 9.030 kcal/h	2.740,00 68 / 0,26	
FTRT-76GS 18230656	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.56x51 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.56x51 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.56x51 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.56x51 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.56X51 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 60x 70,5x 28h		10,5 kW 9.030 kcal/h	3.333,00 68 / 0,26	
FTLT-78G 18230851	Fry-top gas liscio, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		14 kW 12.040 kcal/h	3.534,00 108 / 0,35	
FTLT-78GS 18230854	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		14 kW 12.040 kcal/h	4.402,00 108 / 0,35	
FTLT-78GSS 18230850	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		14 kW 12.040 kcal/h	4.402,00 108 / 0,35	

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

14 kW
12.040 kcal/h

14 kW
12.040 kcal/h

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

FTLRT-78G
18230852

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)

cm. 80x 70,5x 28h



14 kW
12.040 kcal/h

3.738,00
108 / 0,35



FTLRT-78GS
18230855

Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 28h

14 kW
12.040 kcal/h

4.607,00
108 / 0,35



FTRT-78G
18230853

Fry-top gas rigato, piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-7)

cm. 80x 70,5x 28h



14 kW
12.040 kcal/h

3.945,00
108 / 0,35



FTRT-78GS
18230856

Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 80x 70,5x 28h

14 kW
12.040 kcal/h

4.812,00
108 / 0,35



FTLT-712G
18231251

Fry-top gas liscio, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7)

EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • **FR** Plaque gaz lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • **ES** FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7)

cm. 120x 70,5x 28h

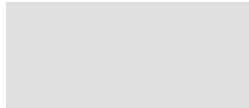


21 kW
18.060 kcal/h

4.674,00
120 / 0,51



FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	21 kW 18.060 kcal/h	5.577,00 120 / 0,51
FTLT-712GS 18231254	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h			
FTLRT-712G 18231252	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h			4.925,00 120 / 0,51
FTLRT-712GS 18231255	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h			5.780,00 120 / 0,51
FTRT-712G 18231253	Fry-top gas rigato, piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h			5.178,00 120 / 0,51
FTRT-712GS 18231256	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h			6.046,00 120 / 0,51

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
FTLT-712G3 1823125B	Fry-top gas liscio, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		21 kW 18.060 kcal/h		5.078,00 120 / 0,51
FTLT-712GS3 1823125E	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		21 kW 18.060 kcal/h		5.934,00 120 / 0,51
FTLT-712GS53 1823125Y	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		21 kW 18.060 kcal/h		5.934,00 120 / 0,51
FTLRT-712G3 1823125C	Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		21 kW 18.060 kcal/h		5.208,00 120 / 0,51
FTLRT-712GS3 1823125F	Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.116x51 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.116x51 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.116x51 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.116x51 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-7) • ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.116X51 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 120x 70,5x 28h		21 kW 18.060 kcal/h		6.137,00 120 / 0,51

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	⚡ kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CWKT-74ET 18080431	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x43 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN CONTACT Grill threephase - rotatable stainless steel grill cm. 27x43 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x43 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x43 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X43 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 4,08 KW 400V~3N 50/60 Hz	3.083,00 55 / 0,18
CWKT-78ET 18080831	GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x43 ribaltabile - 2 zone cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN CONTACT Grill threephase - rotatable stainless steel grill cm. 55x43 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x43 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x43 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X43 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 8,16 KW 400V~3N 50/60 Hz	4.162,00 85 / 0,35
CWT-74ET 18080430	GRIGLIA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Grillade triphase - Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PARRILLA TRIFÁSICO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	2.225,00 57 / 0,21
CWT-78ET 18080830	GRIGLIA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		⚡ 12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.358,00 87 / 0,40
CWT-74G 18250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x52 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Lavastone grill gas - Stainless steel grill cm. 38x52 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x52 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x52 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 40x 70,5x 28h		⚡ 9 kW 7.740 kcal/h	2.352,00 56 / 0,21

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	18 kW 15.480 kcal/h	3.670,00 97 / 0,40
CWT-78G 18250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x52 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Lavastone grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x52 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x52 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x52 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X52 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	3.670,00 97 / 0,40
F2/8T-74ET 18090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 cesti cm. 12x29x11,5h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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-7) • 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-7) • 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-7) • 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-7) cm. 40x 70,5x 28h		12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.310,00 50 / 0,18
F13T-74ET 18090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 30,5x34x22,5h - 1 cesto cm. 28x29x10h Filtro e coperchio vasca - Produzione patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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-7) • 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-7) • 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-7) • 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-7) cm. 40x 70,5x 28h		10,95 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.343,00 48 / 0,18
F2/13T-78ET 18090830	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 vasche cm. 30,5x34x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Produzione patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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-7) • 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-7) • FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • 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-7) cm. 80x 70,5x 28h		21,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.712,00 75 / 0,35

FRIGGITRICI A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	9 kW kcal/h	12 kW kcal/h	24 kW kcal/h	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	----------------	-----------------	-----------------	--

F2/8T-74G 18260452	FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x23h 2 cesti cm. 12x30x9,5h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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-7) • 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-7) • FR Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • 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-7) cm. 40x 70,5x 28h		9 kW 7.740 kcal/h	3.842,00 50 / 0,18
------------------------------	--	--	----------------------	------------------------------

F13T-74G 18260450	FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 31,5x34,5x22,5h 1 cesto cm. 28x29x10h - Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) 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-7) • 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-7) • FR Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • 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-7) cm. 40x 70,5x 28h		12 kW 10.320 kcal/h	2.575,00 55 / 0,18
-----------------------------	--	--	------------------------	------------------------------

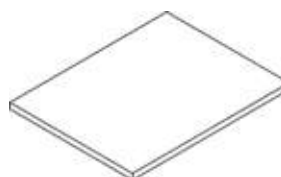
F2/13T-78G 18260850	FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 vasche cm. 31,5x34,5x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Prod. patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • 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-7) • 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 Élément de jonction top mod.TPA-7) • 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-7) cm. 80x 70,5x 28h		24 kW 20.640 kcal/h	4.090,00 81 / 0,35
-------------------------------	---	--	------------------------	------------------------------

MFV-78ET 08490830	Base con Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (non sovrapporre elementi ad induzione) EN Stand with electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (no induction top) • DE unterbau mit Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (nicht Induktions) • FR placard avec Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (il faut pas de induction) • ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (NO INDUCCIÓN) cm. 80x 63x 57h		5,32 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.726,00 55 / 0,49
-----------------------------	---	--	--	------------------------------

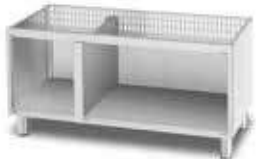
MF-710ET 08491030	Base con Forno elettrico statico cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x53 GN2/1 (non sovrapporre elementi ad induzione) EN Stand with traditional electric oven cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x53 GN2/1 (no induction top) • DE unterbau mit Statischer Elektro-Backofen cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x53 GN2/1 (nicht Induktions) • FR placard avec Four électrique statique cm. 67x55x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x53 GN2/1 (il faut pas de induction) • ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X55X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X53 GN2/1 (NO INDUCCIÓN) cm. 100x 63x 57h		5 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.522,00 60 / 0,73
-----------------------------	---	--	-----------------------------	------------------------------

ACCESSORI BASE CON FORNO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CMF-78 08490800	COPERCHIO per MFV-78E EN Lid for MFV-78E • DE Berichterstattung für MFV-78E • FR Couvercle pour MFV-78E • ES CUBERTURA PARA MFV-78E cm. 80x 62,5x 2,8h				262,00 5 / 0,03
CMF-710 08491000	COPERCHIO per MF-710E EN Lid for MF-710E • DE Berichterstattung für MF-710E • FR Couvercle pour MF-710E • ES CUBERTURA PARA MF-710E cm. 100x 62,5x 2,8h				318,00 6 / 0,03
MPI-74 08410403	BASE CON PORTA PER INDUZIONE EN Stand with door for induction top • DE Unterbau für Induktions mit Tür • FR Placard pour induction avec porte • ES MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA cm. 40x 62x 57h				725,00 20 / 0,21
MPI-78 08410803	cm. 80x 62x 57h				820,00 27 / 0,40
M-72 08410200	BASE NEUTRA EN Stand • DE Unterbau • FR Placard • ES MUEBLE BASE cm. 20x 59,5x 57h				441,00 12 / 0,17
M-73 08410300	BASE NEUTRA a giorno EN Open Stand • DE Offener Unterbau • FR Placard ouvert • ES MUEBLE BASE ABIERTO cm. 30x 59,5x 57h				446,00 14 / 0,21
M-74 08410400	cm. 40x 59,5x 57h				453,00 17 / 0,21
M-76 08410600	cm. 60x 59,5x 57h				508,00 21 / 0,31
M-78 08410800	cm. 80x 59,5x 57h				545,00 24 / 0,40



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

M-712 08411200	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. 120x 59,5x 57h		770,00 35 / 0,40
--------------------------	--	--	----------------------------

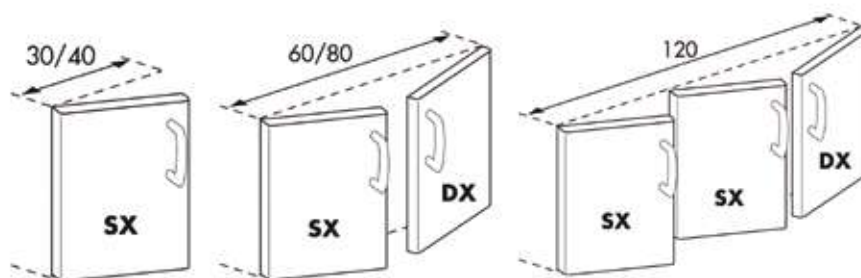
M-716 08411600	BASE NEUTRA a giorno 80/80 EN Open Stand 80/80 • DE Offener Unterbau 80/80 • FR Placard ouvert 80/80 • ES MUEBLE BASE ABIERTO 80/80 cm. 160x 59,5x 57h		920,00 52 / 0,79
--------------------------	--	--	----------------------------

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. 29,5x 2,5x 47,5h		213,00 3 / 0,01
-----------------------------------	---	--	---------------------------

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. 39,5x 2,5x 47,5h		220,00 3.5 / 0,02
-----------------------------------	---	--	-----------------------------

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. 29,5x 2,5x 47,5h		213,00 3 / 0,01
-----------------------------------	---	--	---------------------------

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. 39,5x 2,5x 47,5h		220,00 3.5 / 0,02
-----------------------------------	---	--	-----------------------------

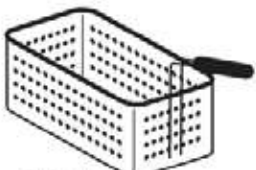
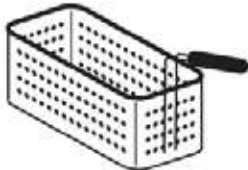
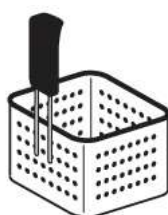
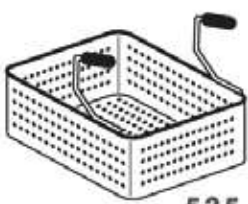


C-73/93 08440320	CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. • DE Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. • FR Tiroirs pour meuble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. • ES CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. cm. 29,5x 59x 47,5h		827,00 16 / 0,19
----------------------------	--	--	----------------------------

ACCESSORI TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
C-74/94 08440420	CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • DE Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. • FR Tiroirs pour meuble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. cm. 39,5x 59x 47,5h				849,00 18 / 0,19
C-76/96 08440620	CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. • DE Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. • FR Tiroirs pour meuble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. • ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. cm. 59,5x 59x 47,5h				1.173,00 22 / 0,28
C-78/98 08440820	CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. • FR Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. cm. 79,5x 59x 47,5h				1.193,00 26 / 0,37
D-70 08470001	DIVISORIO base neutra EN Spacer for stand • DE Trennwand für offener unterbau • FR Separation pour placard ouvert • ES DIVISORIO PARA MUEBLE BASE cm. 5x 58x 38h				177,00 2.5 / 0,02
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400/600 (GN-1/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 400/600 (GN-1/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 400/600 (GN-1/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 400/600 (GN-1/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 400/600 (GN-1/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				459,00 2.5 / 0,01
PT-78/98 08460012	PORTATEGLIE VANO 800 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 800 (GN-2/1) 4 Etagen, Abstand 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 800 (GN-2/1) N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 800 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 800 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				613,00 4 / 0,01
531048800	CESTO 1/2 per F13T-G/E EN Basket 1/2 for F13T-G/E • DE Korb 1/2 zur Friteuse F13T-G/E • FR Panier 1/2 pour F13T-G/E • ES CESTA 1/2 PARA F13T-G/E cm. 13,5x 29x 9h				98,00 0.8 / 0,03

ACCESSORI CUOCIPASTA TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	ΔkW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
531018800	CESTO 1/2 PER CPT-74 - 1/3 PER CPT-76 EN Basket 1/2 for CPT-74 - 1/3 for CPT-76 • DE Korb 1/2 für CPT-74 - 1/3 für CPT-76 • FR Panier 1/2 pour CPT-74 - 1/3 pour CPT-76 • ES CESTA 1/2 PARA CPT-74 - 1/3 PARA CPT-76 cm. 14,5x 29x 15h				138,00 1,3 / 0,04
					..188..
531053800	CESTO 1/4 PER CPT-76 EN Basket 1/4 for CPT-76 • DE Korb 1/4 für CPT-76 • FR Panier 1/4 pour CPT-76 • ES CESTA 1/4 PARA CPT-76 cm. 11,5x 29x 15h				132,00 1,2 / 0,04
					..538..
531040000	CESTO 1/1 PER CPT-76 EN Basket 1/1 for CPT-76 • DE Korb 1/1 für CPT-76 • FR Panier 1/1 pour CPT-76 • ES CESTA 1/1 PARA CPT-76 cm. 49x 29x 15h				238,00 3,5 / 0,07
					..400..
531048900	CESTO 1/6 PER CPT-74 EN Basket 1/6 for CPT-74 • DE Korb 1/6 für CPT-74 • FR Panier 1/6 pour CPT-74 • ES CESTA 1/6 PARA CPT-74 cm. 14x 10x 15h				86,00 1 / 0,01
					
531053700	CESTO 1/4 PER CPT-74 EN Basket 1/4 for CPT-74 • DE Korb 1/4 für CPT-74 • FR Panier 1/4 pour CPT-74 • ES CESTA 1/4 PARA CPT-74 cm. 14x 16x 15h				93,00 1 / 0,02
					..537..
531053500	CESTO 1/1 PER CPT-74 EN Basket 1/1 for CPT-74 • DE Korb 1/1 für CPT-74 • FR Panier 1/1 pour CPT-74 • ES CESTA 1/1 PARA CPT-74 cm. 29x 29x 15h				171,00 1,5 / 0,05
					..535..

ACCESSORI CUOCIPASTA TOP

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

531071300	CESTO CON GANCIO 1/2 PER CPT-74 - 1/3 PER CPT-76 EN Basket with hook 1/2 for CPT-74 - 1/3 for CPT-76 • DE Korb mit Haken 1/2 für CPT-74 - 1/3 für CPT-76 • FR Panier avec crochet 1/2 pour CPT-74 - 1/3 pour CPT-76 • ES CESTA CON GANCHO 1/2 PARA CPT-74 - 1/3 PARA CPT-76 cm. 13,5x 25,5x 15h				137,00 1,3 / 0,04
------------------	--	--	--	--	-----------------------------

531071400	CESTO CON GANCIO 1/4 PER CPT-76 EN Basket with hook 1/4 for CPT-76 • DE Korb mit Haken 1/4 für CPT-76 • FR Panier avec crochet 1/4 pour CPT-76 • ES CESTA CON GANCHO 1/4 PARA CPT-76 cm. 11x 25,5x 15h				130,00 1,2 / 0,03
------------------	---	--	--	--	-----------------------------

531071800	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-74 EN support for baskets with hook for CPT-74 • DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-74 • FR soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-74 • ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-74 cm. 30x 33x 25h				138,00 3 / 0,04
------------------	--	--	--	--	---------------------------

531071900	GRIGLIA SUPPORTO CESTI CON GANCIO PER CPT-76 EN support for baskets with hook for CPT-76 • DE Unterstützung für Körbe mit Haken für CPT-76 • FR soutien pour les paniers avec crochet pour CPT-76 • ES SOPORTE PARA CESTAS CON GANCHO PARA CPT-76 cm. 50x 30x 25h				179,00 3,5 / 0,06
------------------	--	---	--	--	-----------------------------

18590012	RACCORDO INGRESSO GAS COMPATTO A 90° 1/2", INCLUSA GUARNIZIONE EN COMPACT GAS INLET FITTING AT 90° 1/2" INCLUDING GASKET • DE KOMPAKTE 90° 1/2" GASEINLASSARMATUR, INKLUSIVE DICHTUNG • FR RACCORD D'ENTRÉE DE GAZ COMPACT À 90° 1/2", AVEC JOINT • ES CONEXIÓN DE GAS COMPACTA A 90° 1/2", CON JUNTA				19,00 0.1 / 0,00
-----------------	---	--	--	--	----------------------------

18590034	RACCORDO INGRESSO GAS COMPATTO A 90° 3/4", INCLUSA GUARNIZIONE EN COMPACT GAS INLET FITTING AT 90° 3/4" INCLUDING GASKET • DE KOMPAKTE 90° 3/4" GASEINLASSARMATUR, INKLUSIVE DICHTUNG • FR RACCORD D'ENTRÉE DE GAZ COMPACT À 90° 3/4", AVEC JOINT • ES CONEXIÓN DE GAS COMPACTA A 90° 3/4", CON JUNTA				26,00 0.1 / 0,00
-----------------	---	--	--	--	----------------------------