



CUCINE ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

CF4-98ET
09660830

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



⚡ 20,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.548,00
142 / 0,89



CFV4-98ET
09660835

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



⚡ 19,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.024,00
142 / 0,89



CFQ4-98ET
09660831

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



⚡ 22,7 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.706,00
150 / 0,89



CFVQ4-98ET
09660836

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



⚡ 21,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.182,00
150 / 0,89



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

CFC4-98ET
09660832

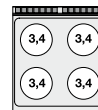
CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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



⚡ 20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.413,00
130 / 0,89



CFVC4-98ET
09660837

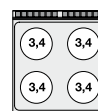
CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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



⚡ 18,92 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.889,00
130 / 0,89



CF4-98G
09680850

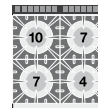
CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

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



⚡ 36,5 kW
31.390 kcal/h

5.133,00
166 / 0,89



CF4-98GE
09690860

CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

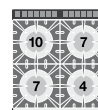
EN Gas Range - N. 4 burners - traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element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



⚡ 28 kW
24.080 kcal/h

5.236,00
164 / 0,89

⚡ 6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD.
COD.

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

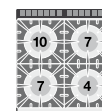
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

kW
kcal/h
V~
Hz

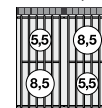
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

CFV4-98GE CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 4 feux vifs Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 4 QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h**

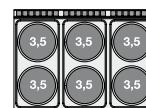

28 kW
24.080 kcal/h
5.705,00
164 / 0,89

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


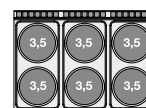
CFA4-98G CUCINA ACQUA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Water range - N. 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasser herd - N. 4 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuisinière l'eau - N. 4 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA A AGUA - N. 4 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**


36,5 kW
31.390 kcal/h
6.742,00
166 / 0,89


CF6-912ETV CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h**


27,7 kW
400V~3N
50/60 Hz
7.306,00
200 / 1,32


CFV6-912ETV CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h**

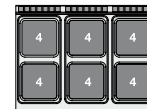

26,32 kW
400V~3N
50/60 Hz
7.782,00
200 / 1,32


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

CFQ6-912ETV CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 square plates Traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



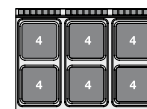
⚡ 30,7 kW **9.237,00**
400V~3N 212 / 1,32
50/60 Hz



CFVQ6-912ETV CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 6 square plates electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen Platten Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques carrés Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



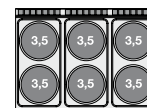
⚡ 29,32 kW **9.714,00**
400V~3N 212 / 1,32
50/60 Hz



CF6-912ET CUCINA 6 piastre Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 6 plates Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 6 plaques Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



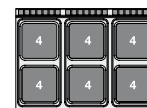
⚡ 30,2 kW **7.917,00**
400V~3N 206 / 1,32
50/60 Hz



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



⚡ 33,2 kW **9.841,00**
400V~3N 218 / 1,32
50/60 Hz



CUCINE A GAS

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

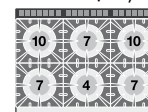
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

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



53,5 kW
46.010 kcal/h

6.955,00
230 / 1,32



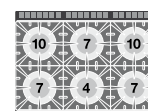
CF6-912GEV CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners - traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral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



45 kW
38.700 kcal/h

7.080,00
228 / 1,32

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



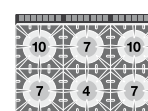
CFV6-912GEV CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gashernd - 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.TPC-9) • **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.TPC-9) • **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.TPC-9)**
cm. 120x 90x 90h



45 kW
38.700 kcal/h

7.557,00
228 / 1,32

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

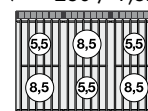


CFA6-912GV CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door - Water loading top + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Cuisiniere l'eau - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte - Robinet d'arrivée d'eau trop plein (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA A AGUA N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA - GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



50,5 kW
43.430 kcal/h

8.800,00
230 / 1,32



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

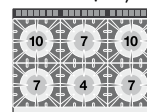
CF6-912G
09681250

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



58 kW
49.820 kcal/h

7.480,00
236 / 1,32



CF6-912GE
09691260

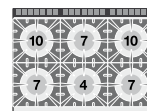
CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE**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



45 kW
38.700 kcal/h

7.619,00
230 / 1,32

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



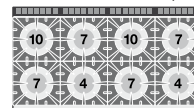
CF8-916G
09681650

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



73 kW
62.780 kcal/h

10.227,00
318 / 1,76



PC-94ET
09030430

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



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

1.865,00
53 / 0,46



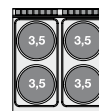
PC-98ET
09030830

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 4 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



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

3.458,00
86 / 0,89



PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~ Hz

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

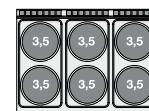
PC-912ET
09031230

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud triphasé sur armoire ouvert - N. 6 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



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

4.719,00
114 / 1,32



PCQ-94ET
09030431

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit three-phase on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrées (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



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

2.458,00
57 / 0,46



PCQ-98ET
09030831

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit three-phase on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrées (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



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

4.443,00
94 / 0,89



PCQ-912ET
09031231

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit three-phase on open cabinet - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrées (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



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

6.118,00
129 / 1,32



PCC-94ET
09030432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



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

3.120,00
48 / 0,46



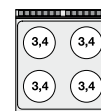
PCC-98ET
09030832

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 4 zone - vetro cm. 75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet - n. 4 zones - glass cm. 75 x 77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert N. 4 zones - Verre cm 75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 ZONAS - VIDRIO CM. 75 X 77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**



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

5.024,00
74 / 0,89



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-94ET
09030433

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



⚡ 10 kW **8.981,00**
400V~3 57 / 0,46
50/60 Hz

PCIW-94ET
09030434

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



⚡ 4,5 kW **6.741,00**
400V~3 53 / 0,46
50/60 Hz

PCI-98ET
09030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 20,0 kW **17.137,00**
400V~3 94 / 0,89
50/60 Hz

PC-94G
09210450

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-kochplatte mit offenem Unterbau - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 40x 90x 90h



⚡ 11 kW **2.214,00**
9.460 kcal/h 71 / 0,46

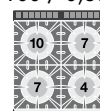


PC-98G
09210850

PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 28 kW **3.532,00**
24.080 kcal/h 100 / 0,89

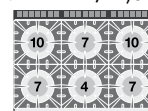


PC-912G
09211250

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



⚡ 45 kW **5.104,00**
38.700 kcal/h 142 / 1,32



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
V~ Hz

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

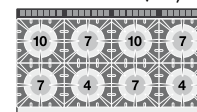
PC-916G
09211650

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



56 kW
48.160 kcal/h

6.702,00
182 / 1,76



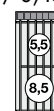
PCA-94G
09310450

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



14 kW
12.040 kcal/h

2.770,00
71 / 0,46



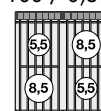
PCA-98G
09310850

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



28 kW
24.080 kcal/h

4.442,00
100 / 0,89



PCA-912G
09311250

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



42 kW
36.120 kcal/h

6.413,00
142 / 1,32



PA-98G
09210851

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



26,7 kW
22.962 kcal/h

5.066,00
134 / 0,89

PAF-98G
09680851

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



35,2 kW
30.272 kcal/h

6.686,00
184 / 0,89

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

TP-94G
09290450

TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

EN Solid top on open unit - plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 40x 90x 90h



7 kW
6.020 kcal/h

2.658,00
75 / 0,46

TP-98G
09290850

TUTTA PIASTRA GAS SU MOBILE A GIORNO Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

EN Solid top on open unit - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte auf offenem Unterbau - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**

cm. 80x 90x 90h



12 kW
10.320 kcal/h

3.900,00
144 / 0,89

TP2-98G
09300850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

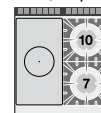
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de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

cm. 80x 90x 90h



24 kW
20.640 kcal/h

3.886,00
139 / 0,89



TP2-912G
09291250

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

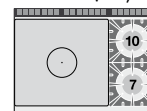
EN Solid top + 2 burners on open unit Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de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

cm. 120x 90x 90h



29 kW
24.940 kcal/h

5.635,00
166 / 1,32



TP4-912G
09301250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

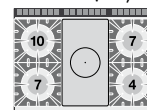
EN Solid top + 4 burners on open unit Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf offenem Unterbau Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur meuble ouvert Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément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

cm. 120x 90x 90h



35 kW
30.100 kcal/h

5.398,00
160 / 1,32



TP-98ET
09120830

TUTTA PIASTRA SU MOBILE A GIORNO Piastra cm. 70x68 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Solid top on open unit - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatten auf offenem Unterbau - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque sur meuble ouvert - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE MUEBLE ABIERTO - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



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

4.758,00
114 / 0,89

TUTTOPIANO INDUZIONE

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

TPI-98ET 09120833	TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		28 kW 400V~3 50/60 Hz		25.680,00 95 / 0,89
-----------------------------	--	--	-----------------------------	--	-------------------------------



TPF-98ET 09670830	Tutta piastra su Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - piastra cm. 70x68 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Solid top on traditional electric cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatten - Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 70x68 4 zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Toute plaque sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		20,3 kW 400V~3N 50/60 Hz		6.206,00 180 / 0,89
-----------------------------	---	--	--------------------------------	--	-------------------------------



TPFV-98ET 09670835	Tutta piastra su Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - piastra cm. 70x68 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Solid top on electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate cm. 70x68 4 zones (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatten - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte cm. 70x68 4 Zonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Toute plaque sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 70x68 4 zones (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM. 70X68 4 ZONAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		18,92 kW 400V~3N 50/60 Hz		6.692,00 180 / 0,89
------------------------------	---	--	---------------------------------	--	-------------------------------



TPF-98G 09700850	TUTTA PIASTRA SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Solid top on Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate cm. 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Kochplatten - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte cm. 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Toute plaque sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • ES PLACA DE COCCIÓN SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM. 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h		20,5 kW 17.630 kcal/h		5.693,00 194 / 0,89
----------------------------	---	--	--------------------------	--	-------------------------------



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/VOLTAGE	12 kW kcal/h	6,7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	-----------------	--------------------	--

TPF-98GE
09710860

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



12 kW
10.320 kcal/h

5.810,00
196 / 0,89

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

TPFV-98GE
09710865

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



12 kW
10.320 kcal/h

6.286,00
196 / 0,89

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

TPF2-98G
09720850

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



32,5 kW
27.950 kcal/h

5.732,00
181 / 0,89

TPF2-98GE
09730860

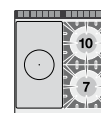
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO GN 2/1 CM. 68X73X34H, TEMP: 50÷300°C, PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



24 kW
20.640 kcal/h

5.848,00
191 / 0,89

6,7 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

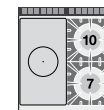
Hz

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

TPFV2-98GE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 39x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 90h**



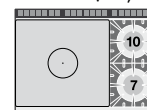
24 kW
20.640 kcal/h
5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



TPF2-912GV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 90h**



37,5 kW
32.250 kcal/h

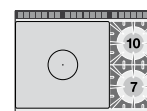


TPF2-912GEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 90h**



29 kW
24.940 kcal/h

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

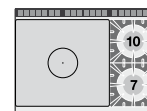


TPFV2-912GEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 90h**



29 kW
24.940 kcal/h

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



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

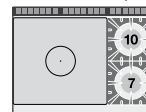
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	--	---	--------------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

TPF2-912G TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 90h**



42 kW
36.080 kcal/h

8.034,00
264 / 1,32



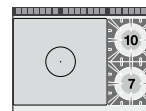
TPF2-912GE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 79x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 79x73 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 90h**



29 kW
24.940 kcal/h

8.187,00
260 / 1,32

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

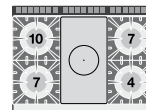


TPF4-912GV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM 39X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 90h**



43,5 kW
37.410 kcal/h

7.768,00
249 / 1,32



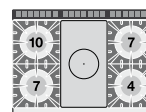
TPF4-912GEV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1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



35 kW
30.100 kcal/h

7.884,00
245 / 1,32

6,7 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

kw
V~
Hz

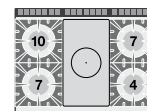
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

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



35 kW 8.359,00
30.100 kcal/h 245 / 1,32

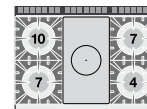
5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



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



48 kW 8.253,00
41.280 kcal/h 259 / 1,32

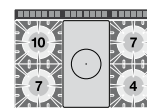


TPF4-912GE TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 4 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 90h**



35 kW 8.402,00
30.100 kcal/h 255 / 1,32

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



BM-94EM BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h. 15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain-marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder einphasig mit Offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie monophasé sur armoire ouvert Cuve GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau - Système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



2,85 KW 2.446,00
230V~ 52 / 0,46
50/60 Hz

BAGNOMARIA 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
BM-98ET 09050830	BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - Vasca per 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h Rubinetto carico acqua + scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Bain-marie threephase on open cabinet - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h - Floor draining (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • DE Wasserbäder dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h - Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bain marie triphase sur armoire ouvert - Cuve 2xGN1/1 + 2xGN1/3 15h - Système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 - DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		⚡ 5,7 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	3.302,00 76 / 0,89	
BM-94G 09220450	BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		⚡ 3,5 kW 3.010 kcal/h	2.648,00 56 / 0,46	
BM-98G 09220850	BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		⚡ 6,5 kW 5.590 kcal/h	3.832,00 81 / 0,89	
BS-94EM 09040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO, MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fry dump singlephase with infra-red heater on open cabinet. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarotstrahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Silo a frites monophasé avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO, MONOFÁSICO Y SOBRE MUEBLE ABIERTO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJEREADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		⚡ 1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	2.515,00 60 / 0,46	

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	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
--------------	---	---	----------------	------------------	--

CP-94ET
09100430

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



⚡ 13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.822,00
57 / 0,46

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPA-94ET
09100435

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



⚡ 13,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.317,00
57 / 0,46

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

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-98ET
09100830

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



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.384,00
98 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPA-98ET
09100835

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



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.377,00
98 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

Hz

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

CPB-98ET
09100831

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

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

cm. 80x 90x 90h



27 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.818,00
93 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CP-94G
09270450

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

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

cm. 40x 90x 90h



13,95 kW
11.997 kcal/h

4.004,00
68 / 0,46

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/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

CPA-94G
09270455

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



13,95 kW
11.997 kcal/h

4.291,00
68 / 0,46

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CP-98G
09270850

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



27,9 kW
23.994 kcal/h

6.771,00
116 / 0,89

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
kW
V~
Hz

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

CPA-98G
09270855

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



27,9 kW
23.994 kcal/h
7.343,00
116 / 0,89

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPB-98G
09270851

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



31,5 kW
27.060 kcal/h
5.972,00
110 / 0,89

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

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

CPP-94G
09270452

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



23,5 kW
20.210 kcal/h

4.545,00
69 / 0,54

0,02 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPPA-94G
09270457

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



23,5 kW
20.210 kcal/h

4.823,00
69 / 0,54

0,035 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

MOD.
COD.

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

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

47 kW
kcal/h

0,04 KW
V~
Hz

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

CPP-98G
09270852

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 Vasche cm.
30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Powerfull Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Water loading tap + overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40+40 2 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet d'arrivée d'eau trop plein Système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**
cm. 80x 90x 90h



47 kW
40.420 kcal/h

8.261,00
118 / 1,05

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CPPA-98G
09270857

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40+40 2 Vasche cm.
30,7x50,9x32,7h. Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (incluse entrambe le testate chiusura piano)
EN Powerfull Gas pasta cooker 40+40 lts 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included both Heads end filler strip) • **DE** Gas-Nudelkocher leistungsfähiges lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • **FR** Cuiseur a pates gaz plus puissants lt. 40+40 2 Cuve cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus tous 2 Elément de jonction top) • **ES CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)**
cm. 80x 90x 90h



47 kW
40.420 kcal/h

9.020,00
118 / 1,05

0,07 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

SCCP-92EM
09140210

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



0,525 KW
230V~
50/60 Hz

4.716,00
65 / 0,46

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

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



⚡ 0,525 kW **4.716,00**
230V~ 65 / 0,46
50/60 Hz

PI100-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1
09110831 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included
1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel
lt. 100 Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.
TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x42h
(inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE
CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X42H
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 16 kW **9.805,00**
400V~3N 107 / 1,07
50/60 Hz

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

⚡ 16 kW **12.228,00**
400V~3N 107 / 1,07
50/60 Hz

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

⚡ 16 kW **11.553,00**
400V~3N 113 / 1,07
50/60 Hz

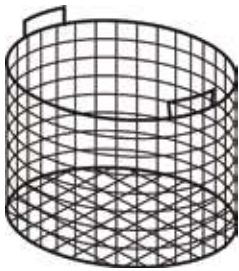
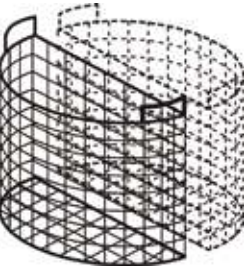
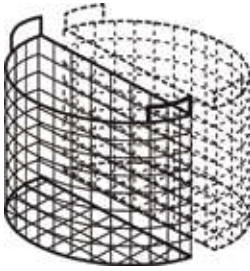
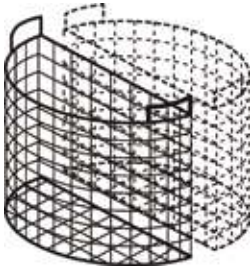
PIA100A-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - Vasca Ø cm.
0911A833 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h -
automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end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

⚡ 16 kW **13.975,00**
400V~3N 113 / 1,07
50/60 Hz

PENTOLE A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	21 kW 18.060 kcal/h	21 kW 18.060 kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PD100-98G 09280850	PENTOLA DIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas direct boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite directe à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	21 kW 18.060 kcal/h	7.672,00 106 / 1,07
PDA100-98G 09280852	PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite directe à gaz 100 lt. autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 100 AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	21 kW 18.060 kcal/h	9.426,00 111 / 1,07
PI100-98G 09280851	PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	21 kW 18.060 kcal/h	10.023,00 131 / 1,07
PI100A-98G 0928A851	PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstands-kontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	21 kW 18.060 kcal/h	12.624,00 131 / 1,07
PIA100-98G 09280853	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h	21 kW 18.060 kcal/h	11.757,00 136 / 1,07

ACCESSORI PENTOLE

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
PIA100A-98G 0928A853	PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		21 kW 18.060 kcal/h		14.356,00 136 / 1,07
531043401	OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 100 LT EN Optional: Basket 1/1 for boiling pan • DE Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel • FR En option: Panier 1/1 pour marmite • ES OPCIONAL: CESTA 1/1 POR MARMITA cm. Ø 56x 27,5h				1.263,00 5 / 0,18
531043501	OPTIONAL: Cesto 1/1 per pentola 150 LT EN Optional: Basket 1/1 for boiling pan • DE Zubehör: Korb 1/1 für Kochkessel • FR En option: Panier 1/1 pour marmite • ES OPCIONAL: CESTA 1/1 POR MARMITA cm. Ø 56x 40h				1.317,00 5 / 0,22
531043601	OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola 100 LT EN Optional: Basket 1/2 for boiling pan • DE Zubehör: Korb 1/2 für Kochkessel • FR En option: Panier 1/2 pour marmite • ES OPCIONAL: CESTA 1/2 POR MARMITA cm. Ø 56x 27,5h				772,00 2.5 / 0,11
531043701	OPTIONAL: Cesto 1/2 per pentola 150 LT EN Optional: Basket 1/2 for boiling pan • DE Zubehör: Korb 1/2 für Kochkessel • FR En option: Panier 1/2 pour marmite • ES OPCIONAL: CESTA 1/2 POR MARMITA cm. Ø 56x 40h				939,00 2.5 / 0,13
ISP 09580020	OPTIONAL: Imbuto per scarico pentole EN Optional: Channel for pan drainage • DE Zubehör: Trichter zum Entleeren der Töpfe • FR En option: Entonnoir pour vidange marmites • ES OPCIONAL: EMBUDO PARA DESCARGAR MARMITAS				166,00 5 / 0,04

PENTOLE ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	18 kW 400V~3N 50/60 Hz	12.623,00 110 / 1,07
--------------	---	---	------------------------------	-------------------------

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



18 kW 10.198,00
400V~3N 110 / 1,07
50/60 Hz

PI150A-98ET 0911A836 **PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135** Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 135 LT. CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



18 kW 12.623,00
400V~3N 110 / 1,07
50/60 Hz

PIA150-98ET 09110837 **PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - Vasca cm. Ø 60x54h** (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



18 kW 11.990,00
400V~3N 116 / 1,07
50/60 Hz

PIA150A-98ET 0911A837 **PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 AUTOCLAVE - Vasca cm. Ø 60x54h - carico automatico intercapedine** (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



18 kW 14.414,00
400V~3N 116 / 1,07
50/60 Hz

PD150-98G 09280854 **PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140** Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 140 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel 140 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 140 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 140 CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**

21 kW 7.859,00
18.060 kcal/h 108 / 1,07

PDA150-98G 09280855 **PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 AUTOCLAVE** Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 140 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel 140 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 140 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN DIRECTA LT. 140 - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**

21 kW 9.633,00
18.060 kcal/h 113 / 1,07

PENTOLE A GAS

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

PI150-98G 09280856 **PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135** Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte à gaz 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 135 CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW **10.377,00**
 18.060 kcal/h 135 / 1,07

PI150A-98G 0928A856 **PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135** Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte à gaz 135 lt. Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA LT. 135 CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21 kW **12.974,00**
 18.060 kcal/h 135 / 1,07

0,1 KW
 230V~
 50/60 Hz

PIA150-98G 09280857 **PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE** Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique à gaz 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW **12.148,00**
 18.060 kcal/h 115 / 1,07

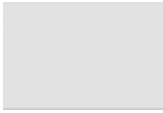
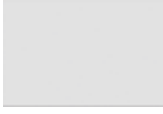
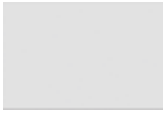
PIA150A-98G 0928A857 **PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE** Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique à gaz 135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 135 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø CM. 60X54H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

21 kW **14.748,00**
 18.060 kcal/h 115 / 1,07

0,1 KW
 230V~
 50/60 Hz

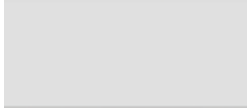
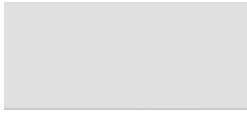
FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-94ET 09060431	Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.786,00 79 / 0,46
FTL-94ETS 09060434	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.303,00 79 / 0,46
FTL-94ETSS 09060430	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.303,00 79 / 0,46
FTR-94ET 09060433	Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.983,00 79 / 0,46
FTR-94ETS 09060436	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.496,00 79 / 0,46

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h	15 kW 400V~3N 50/60 Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-98ET 09060831	Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h			4.054,00 126 / 0,89
FTL-98ETS 09060834	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h			4.824,00 126 / 0,89
FTL-98ETSS 09060830	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h			4.824,00 126 / 0,89

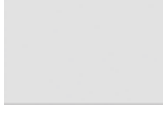
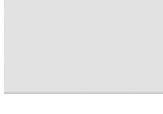
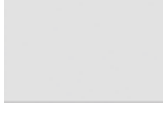
FRY-TOP ELETTRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	15 kW 400V~3N 50/60 Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLR-98ET 09060832	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.291,00 126 / 0,89
FTLR-98ETS 09060835	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	5.055,00 126 / 0,89
FTR-98ET 09060833	Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.526,00 126 / 0,89
FTR-98ETS 09060836	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	5.291,00 126 / 0,89

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-912ET 0906123B	Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		⚡ 22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	6.121,00 186 / 1,32	
FTL-912ETS 0906123E	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		⚡ 22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	7.049,00 186 / 1,32	
FTLR-912ET 0906123C	Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		⚡ 22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	6.515,00 186 / 1,32	
FTLR-912ETS 0906123F	Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		⚡ 22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	7.439,00 186 / 1,32	

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/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTL-916ET 09061631	Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 160x 90x 90h		30 kW 400V~3N 50/60 Hz	8.258,00 256 / 1,76
FTL-916ETS 09061634	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 160x 90x 90h		30 kW 400V~3N 50/60 Hz	9.419,00 256 / 1,76
FTL-94G 09230451	Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		9 kW 7.740 kcal/h	2.743,00 81 / 0,46
FTL-94GS 09230454	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		9 kW 7.740 kcal/h	3.290,00 81 / 0,46
FTL-94GSS 09230450	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		9 kW 7.740 kcal/h	3.290,00 81 / 0,46

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	9 kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTR-94G 09230453	Fry-top gas rigato, su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top grooved griddle, on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte gerillt, mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz nervurée, sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 40x 90x 90h		9 kW 7.740 kcal/h	2.937,00 81 / 0,46	
FTR-94GS 09230456	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		9 kW 7.740 kcal/h	3.483,00 81 / 0,46	
FTL-98G 09230851	Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 80x 90x 90h		18 kW 15.480 kcal/h	4.195,00 134 / 0,89	
FTL-98GS 09230854	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		18 kW 15.480 kcal/h	5.157,00 134 / 0,89	
FTL-98GSS 09230850	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		18 kW 15.480 kcal/h	5.157,00 134 / 0,89	

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/VOLTAJE	18 kW 15.480 kcal/h	18 kW 15.480 kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	------------------------	------------------------	---

FTLR-98G
09230852

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

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

4.390,00
134 / 0,89



FTLR-98GS
09230855

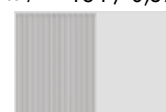
Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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

cm. 80x 90x 90h

18 kW
15.480 kcal/h

5.398,00
134 / 0,89



FTR-98G
09230853

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

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

cm. 80x 90x 90h



18 kW
15.480 kcal/h

4.594,00
134 / 0,89



FTR-98GS
09230856

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

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

cm. 80x 90x 90h

18 kW
15.480 kcal/h

5.640,00
134 / 0,89



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/VOLTAJE	27 kW kcal/h	27 kW kcal/h	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTL-912G 0923125B	Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		27 kW 23.220 kcal/h	6.616,00 198 / 1,32	
FTL-912GS 0923125E	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		27 kW 23.220 kcal/h	7.542,00 198 / 1,32	
FTLR-912G 0923125C	Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		27 kW 23.220 kcal/h	7.007,00 198 / 1,32	
FTLR-912GS 0923125F	Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), sur armoire ouvert, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 90h		27 kW 23.220 kcal/h	7.935,00 198 / 1,32	

GRIGLIE 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	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
--------------	---	---	--------------	----	--

FTL-916G
09231651

Fry-top gas liscio, su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth griddle, on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



36 kW
30.960 kcal/h

8.399,00
266 / 1,76

FTL-916GS
09231654

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



36 kW
30.960 kcal/h

9.601,00
266 / 1,76

CWK-94ET
09080431

GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotatable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



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

3.768,00
69 / 0,46

CWK-98ET
09080831

GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN CONTACT Grill threephase on open cabinet - rotatable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert- Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



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

5.168,00
105 / 0,89

CW-94ET
09080430

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Grill threephase on open cabinet Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase sur armoire ouvert Grille réglable en acier inox cm 38x66 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



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

2.965,00
71 / 0,46

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
CW-98ET 09080830	GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Grill threephase on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase sur armoire ouvert - N. 2 grilles réglable en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCION (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		⚡ 15,6 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.375,00 109 / 0,89
CW-94G 09250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Lavastone grill gas on open cabinet - Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert - Grille réglable en acier inox cm. 38x66 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE 38X66 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		⚡ 12 kW 10.320 kcal/h		2.887,00 77 / 0,46
CW-98G 09250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Lavastone grill gas on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert N. 2 grilles en acier inox cm 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCION (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		⚡ 24 kW 20.640 kcal/h		4.488,00 131 / 0,89
F2/8-94ET 09090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h 2 cesti cm. 12x30x15h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15HH. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		⚡ 12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		4.314,00 63 / 0,46

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

F18-94ET
09090430

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 Vasca cm. 31x34x33h 1 cesto cm. 28x29x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h - Lid for pan - Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h 1 Korb cm. 28x29x15h - Deckel für Becken - Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h Couvercle pour cuve - Production de pommes frites: 15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H 1 CESTA CM. 28X29X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



⚡ 15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.389,00
63 / 0,46

F25-94ET
09090431

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 31x51x33h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 25 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



⚡ 22 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.714,00
66 / 0,46

F2/18-98ET
09090830

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



⚡ 31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.378,00
106 / 0,89

FRIGGITRICI 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
--------------	---	---	----------------	------------------	--

F2/25-98ET FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 vasche cm. 31x51x33h - 4 cesti cm. 13,5x45x15h 2 coperchi vasche - Prod. patate: 50 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

09090831

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



⚡ 44 kW
400V~3N (2x)
50/60 Hz

6.008,00
114 / 0,89

F2/8-94G FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h 2 cesti cm. 12x30x15h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

09260452

EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• DE Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) **• FR** Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) **• ES** FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X36H 2 CESTAS CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



⚡ 10 kW
8.600 kcal/h

4.958,00
63 / 0,46

F18-94G FRIGGITRICE GAS LT. 18 Vasca cm. 24x51x44h - 1 cesto cm. 21x45x15h Coperchio vasca - Prod. patate: 15 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

09260450

EN Gas fryer 18 lts. - Bowl cm. 24x51x44h 1 basket cm. 21x45x15h - Lid for tank Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) **• DE** Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 24x51x44h 1 Korb cm. 21x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) **• FR** Friteuse à gaz lt. 18 - Cuve cm. 24x51x44h 1 Panier cm. 21x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) **• ES** FREIDORAS A GAS 18 LT. - CUBA CM. 24X51X44H 1 CESTA CM. 21X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



⚡ 15 kW
12.900 kcal/h

3.853,00
69 / 0,46

⚡ 0,005 kW
230V~
50 Hz

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/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	--------------	----	---

F25-94G
09260451

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

EN Gas fryer 25 lts - Pan cm. 31x51x44h 2 baskets cm. 13,5x45x15h - Lid for tank Production: 25 kg/h. (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 25 - Becken cm. 31x51x44h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h - Deckel für Becken Production: 25 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 25 - Cuve cm. 31x51x44h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h - Couvercle pour cuve Pommes frites: 25 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 25 LT. - CUBA CM. 31X51X44H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 25 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



20 kW
17.200 kcal/h

4.187,00
75 / 0,46

0,005 kW
230V~
50 Hz

F2/18-98G
09260850

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

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



30 kW
25.770 kcal/h

6.080,00
116 / 0,89

0,01 kW
230V~
50 Hz

F2/25-98G
09260851

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

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



40 kW
34.360 kcal/h

6.810,00
126 / 0,89

0,01 kW
230V~
50 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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

F23-94GVP FRIGGITRICE GAS. Vasca 23 litri cm.33x42x47h con bruciatori esterni. 2
09330451 cestì cm.14x36x15h. Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 23 kg/h
(bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF25) (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer. Bowl 23 lts cm.33x42x47h with external burners. 2
baskets cm. 14x36x15h. Sieve and lid for pan. Production: 23 kg/h (Drip
tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-
9) • **DE** Gas-Friteuse. Becken 23 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner.
2 Körbe cm. 14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes
frites: 23 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF25)
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse a gaz. Cuve
23 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 paniers cm. 14x36x15h.
Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 23 kg/h (Bac
de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS. CUBA DE 23
LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2
CESTAS CM. 14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD.
PATATAS: 23 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA,
VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h**



⚡ 22 kW
18.920 kcal/h **4.439,00**
75 / 0,46

F2/23-98GVP FRIGGITRICE GAS. 2 vasche 23 litri cm.33x42x47h con bruciatori esterni.
09330851 4 cestì cm.14x36x15h. Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 46
kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF25) (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer. 2 bowls 23 lts cm.33x42x47h with external burners. 4
baskets cm. 14x36x15h. 2 sieve and lids for pan. Production: 46 kg/h
(Drip tray excluded, see mod: BF25) (included 1 Head end filler strip mod.
TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse. 2 Becken 23 lt cm.33x42x47h mit externe
Brenner. 4 Körbe cm. 14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken.
Pommes frites: 46 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod:
BF25) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse a
gaz. 2 cuves 23 lt cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 paniers cm.
14x36x15h. 2 filtres, couvercles pour cuve. Production de pommes frites:
46 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF25) (inclus
1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS. 2
CUBAS DE 23 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES
EXTERNOS. 4 CESTAS CM. 14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS
PARA CUBA. PROD. PATATAS: 46 KG/H (BANDEJA RECOGE
ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF25) (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h**



⚡ 44 kW
37.840 kcal/h **7.219,00**
126 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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

F18-94ETD
0915A430

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore
presenza e livello massimo olio. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti
cm.13,5x29x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con
supporto su ruote. Produzione patate: 23 kg/h (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor
and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets
cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support
on wheels. Production: 23 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.
TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen
7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit
oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert
werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 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-9) • **FR** FRITEUSE
ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C
ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer
jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau
maximal huile. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h.
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-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA
CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110
°C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE
PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA
MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE
ACEITE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS
CM.13,5X29X21H. 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-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.871,00
69 / 0,54

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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

F18-94ETDP 0915A431	FRIGGITTRICE 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-9)		⚡ 16,2 kW 400V~3N 50/60 Hz	10.526,00 79 / 0,54
	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-9) • DE ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 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-9) • FR FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. 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-9) • ES FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. 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-9) cm. 40x 90x 90h			

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

F18-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".

0915A432

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-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. 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-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 23 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. 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-9)

• **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. 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-9)
cm. 40x 90x 90h



16,55 kW **13.084,00**
400V~3N 89 / 0,54
50/60 Hz

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

F2/18-98ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0915A830 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-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 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-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 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-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 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-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 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-9) cm. 80x 90x 90h



31,9 kW **12.389,00**
400V~3N 118 / 1,05
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

F2/18-98ETDP
0915A831

FRIGGITTRICE 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-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 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-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. 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-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 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-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 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-9)
cm. 80x 90x 90h



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

19.698,00
138 / 1,05

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

F2/18-98ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0915A832 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-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 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-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. 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-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 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-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 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-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 33,1 kW **24.814,00**
400V~3N 158 / 1,05
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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

F25-94ETD
0915B430

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore
presenza e livello massimo olio. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti
cm.13,5x45x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con
supporto su ruote. Produzione patate: 30 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor
and maximum level sensor. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets
cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support
on wheels. Production: 30 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.
TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen
7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit
oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert
werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 25 lt.
cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel
für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites:
30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE
ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C
ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer
jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau
maximal huile. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h.
Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support
sur roues. Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA
CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110
°C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE
PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA
MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE
ACEITE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS
CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE
RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD.
PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,05 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.142,00
72 / 0,54

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

F25-94ETDP FRIGGITTRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0915B431 Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 30 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 30 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,3 kW **10.796,00**
400V~3N 82 / 0,54
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kW
V~
Hz

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

F25-94ETDPS
0915B432

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza
e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia
vasca, svuotamento vasca. Sollevatori cesti integrati. Vasca 25 litri
cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x21h - Filtro e coperchio vasca.
Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100
inclusi). Produzione patate: 30 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and
maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank
cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 25 lts
cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil
collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100
included). Production: 30 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.
TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITTEUSE 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 25
lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel für
Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter
(Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 30 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE
à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C
avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes
en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe
filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2
Élévateurs paniers intégrés. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers
cm.13,5x45x21h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile
avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de
pommes frites: 30 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA
TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO
A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR
HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR
DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE
FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA
DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE
CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H
- 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA.
CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE
RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA).
PROD. PATATAS: 30 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE
PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,65 kW **13.354,00**
400V~3N 92 / 0,54
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

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

F2/25-98ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0915B830 Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 60 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 60 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 60 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 60 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h



⚡ 44,1 kW **12.931,00**
400V~3N (2x) 126 / 1,05
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kW
V~
Hz

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

F2/25-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".

0915B831

Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 60 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 60 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 60 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA

ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 60 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



44,6 kW **20.239,00**
400V~3N (2x) 146 / 1,05
50/60 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
--------------	---	---	----------------	------------------	--

F2/25-98ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".

0915B832

Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 60 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 60 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölsensorsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 60 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 60 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 60 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 45,3 kW **25.355,00**
400V~3N (2x) 166 / 1,05
50/60 Hz

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

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

F21-94GD
0932B450

FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Vasca 21 litri cm.33x42x47h con bruciatori esterni. 2 cestì cm.14x36x15h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 25 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Bowl 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels. Production: 25 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Cuve 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 25 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. CUBA DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



23 kW
19.780 kcal/h

9.030,00
81 / 0,54

0,05 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	low V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	--------------	-----------------	---

F21-94GDP
0932B451

FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 21 litri cm.33x42x47h con bruciatori esterni. 2 cesti cm.14x36x15h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 25 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 25 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 21 lt. cm.33x42x47h avec brûleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 25 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



23 kW **12.277,00**
19.780 kcal/h 91 / 0,54

0,3 kW
230V~
50 Hz

FRIGGITRICI A GAS DIGITALI

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

F21-94GDPS FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0932B452

Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 sollevatori cesti integrati. Vasca 21 litri cm.33x42x47h con bruciatori esterni. 2 cesti cm.14x36x15h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 25 kg/h (inclusa 1 testata chiusa piano mod.TPA-9)

EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 2 baskets cm.14x36x15h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 25 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **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. Integrierte 2 Korbheber. Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 2 Körbe cm.14x36x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 25 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 21 lt. cm.33x42x47h avec brûleurs externes. 2 Paniers cm.14x36x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 25 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES**

FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 2 CESTAS CM.14X36X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 25 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



23 kW 14.261,00
19.780 kcal/h 101 / 0,54

0,65 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/VOLTAGE	46 kW kcal/h	17.537,00 132 / 1,05	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	-----------------	-------------------------	---

F2/21-98GD FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0932B850 Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 vasche 21 litri cm.33x42x47h con bruciatori esterni. 4 cestì cm.14x36x15h. Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote. Produzione patate: 50 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 bowls 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels. Production: 50 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. 2 Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Cuves 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 50 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 50 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



46 kW 17.537,00
39.560 kcal/h 132 / 1,05

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/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

F2/21-98GDP
0932B851

FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 21 litri cm.33x42x47h con bruciatori esterni. 4 cesti cm.14x36x15h. Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi).
Produzione patate: 50 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 50 kg/h (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **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 Ölstandsens. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 21 lt. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 21 lt. cm.33x42x47h avec bruleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 50 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 50 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



46 kW **24.128,00**
39.560 kcal/h 152 / 1,05

0,6 kW
230V~
50 Hz

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

4 kW
kcal/h

1,3 kW
V~
50 Hz

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

F2/21-98GDPS
0932B852

FRIGGITRICE GAS "PREMIX" ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 21 litri cm.33x42x47h con bruciatori esterni. 4 cesti cm.14x36x15h. Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 50 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas "PREMIX" electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 21 lts cm.33x42x47h with external burners. 4 baskets cm.14x36x15h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 50 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE GAS "PREMIX" FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 4 Korbheber. 2 Becken 21 l. cm.33x42x47h mit externe Brenner. 4 Körbe cm.14x36x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 50 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** FRITEUSE GAZ "PREMIX" ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve 21 l. cm.33x42x47h avec brûleurs externes. 4 Paniers cm.14x36x15h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte de l'huile avec support sur roues et filtre 5 microns (pcs.100 inclus). Production de pommes frites: 50 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA GAS "PREMIX" ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 21 LITROS CM. 33X42X47H CON QUEMADORES EXTERNOS. 4 CESTAS CM.14X36X15H. 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 50 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



46 kW
39.560 kcal/h

27.994,00
172 / 1,05

1,3 kW
230V~
50 Hz

BR80-98ETF/I
09070835

BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo inox con coperchio

EN Braising pan with manual tilting, bowl 80 lt. cm.72x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung, 80 Lt. cm.72x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement manuel, cuve 80 lt. cm.72x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES** SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 80 LT. CM.72X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA

cm. 80x 90x 90h



12 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.460,00
156 / 0,89

BRM80-98ETF/I
09070836

BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo inox con coperchio

EN Braising pan with automatic tilting, bowl 80 lt. cm.72x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 80 Lt. cm.72x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse avec basculement automatique, cuve 80 lt. cm.72x56x22,5h, fond inox avec couvercle • **ES** SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 80 LT. CM.72X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA

cm. 80x 90x 90h



12,1 kW
400V~3N
50 Hz

9.111,00
162 / 0,89

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
BR80-98GF/I 09240855	BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo inox con coperchio EN Braising pan with manual tilting, bowl 80 lt. cm.72x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • DE Kippbratpfanne mit manual Kippung, 80 Lt. cm.72x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • FR Sauteuse avec basculement manuel, cuve 80 lt. cm.72x56x22,5h, fond inox avec couvercle • ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL, CUBA 80 LT. CM.72X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA cm. 80x 90x 90h		22 kW 18.920 kcal/h		7.406,00 159 / 0,89
BRM80-98GF/I 09240856	BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo inox con coperchio EN Braising pan with automatic tilting, bowl 80 lt. cm.72x56x22,5h, Stainless steel bottom with lid • DE Kippbratpfanne mit automatisch Kippung, 80 Lt. cm.72x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • FR Sauteuse avec basculement automatique, cuve 80 lt. cm.72x56x22,5h, fond inox avec couvercle • ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO AUTOMATICO, CUBA 80 LT. CM.72X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX CON TAPA cm. 80x 90x 90h		22 KW 18.920 kcal/h		9.290,00 165 / 0,89
BRF-94ET 09070433	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 32,5x64,5x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 32,5x64,5x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 32,5x64,5x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 32,5x64,5x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 32,5X64,5X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.210,00 79 / 0,46
BRF-98ET 09070833	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 72,5x64,5x10h - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 72,5x64,5x10h - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 72,5x64,5x10h - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 72,5x64,5x10h - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 72,5X64,5X10H - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz		6.690,00 126 / 0,89
BRF-94G 09240453	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 30x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 30x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 30x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 30x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA CM. 30X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		9 kW 7.740 kcal/h		4.994,00 79 / 0,46
BRF-98G 09240853	BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 70x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm. 70x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS - CUBA CM. 70X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h		18 kW 15.480 kcal/h		7.131,00 129 / 0,89

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

BR120-912ET/I BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h,
09071235 fondo inox con coperchio
EN Braising pan with manual tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h,
Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung,
120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse
avec basculement manuel, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h, fond inox
avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL,**
CUBA 120 LT. CM.110X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX
CON TAPA
cm. 120x 90x 90h



⚡ 18 kW **10.862,00**
400V~3N 205 / 1,32
50/60 Hz

BRM120-912ET/I BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h,
09071236 fondo inox con coperchio
EN Braising pan with automatic tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h,
Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch
Kippung, 120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR**
Sauteuse avec basculement automatique, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h,
fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO**
AUTOMATICO, CUBA 120 LT. CM.110X56X22,5H, FONDO DE
ACERO INOX CON TAPA
cm. 120x 90x 90h



⚡ 18,1 kW **12.499,00**
400V~3N 211 / 1,32
50 Hz

BR120-912GF/I BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h,
09241255 fondo inox con coperchio
EN Braising pan with manual tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h,
Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit manual Kippung,
120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR** Sauteuse
avec basculement manuel, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h, fond inox
avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO MANUAL,**
CUBA 120 LT. CM.110X56X22,5H, FONDO DE ACERO INOX
CON TAPA
cm. 120x 90x 90h



⚡ 30 kW **10.892,00**
25.800 kcal/h 208 / 1,32

BRM120-912GF/I BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h,
09241256 fondo inox con coperchio
EN Braising pan with automatic tilting, bowl 120 lt. cm.110x56x22,5h,
Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit automatisch
Kippung, 120 Lt. cm.110x56x22,5h, boden aus crnst. mit deckel • **FR**
Sauteuse avec basculement automatique, cuve 120 lt. cm.110x56x22,5h,
fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON LEVANTAMIENTO**
AUTOMATICO, CUBA 120 LT. CM.110X56X22,5H, FONDO DE
ACERO INOX CON TAPA
cm. 120x 90x 90h



⚡ 30 KW **12.981,00**
25.800 kcal/h 214 / 1,32

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



1.116,00
45 / 0,46

PLS-93 PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO (inclusa 1 testata chiusura piano
09010301 mod.TPA-9)
EN Worktop on open cabinet (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert (inclus
1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO**
SOBRE MUEBLE ABIERTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE
PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 30x 90x 90h



1.138,00
47 / 0,46

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
PLS-94 09010401	cm. 40x 90x 90h				1.156,00 49 / 0,46
PLS-96 09010601	cm. 60x 90x 90h				1.718,00 59 / 0,68
PLS-98 09010801	cm. 80x 90x 90h				1.824,00 70 / 0,89
PL-93 09010300	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto cm. 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 30x 90x 90h				1.444,00 50 / 0,46
PL-94 09010400	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h in plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h				1.414,00 54 / 0,46
PL-96 09010600	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto cm. 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 60x 90x 90h				2.003,00 70 / 0,68

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

PL-98
09010800

PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop on open cabinet Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail sur armoire ouvert tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



2.138,00
82 / 0,89

LA-94
09020400

LAVELLO SU MOBILE A GIORNO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Sink unit on open cabinet - Lever type tap. Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Spülbecken Einhebel-Mischbatterie mit offenem Unterbau - Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bac-évier sur armoire ouvert avec robinetterie - Bac cm. 30x35x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREGADERO SOBRE MUEBLE ABIERTO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



1.675,00
53 / 0,46

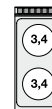
PCC-94ETT
0903A432

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno, Touch Screen 4,3" con 10 livelli di potenza, 2 timer. N. 2 zone - vetro cm.35x77. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



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

3.599,00
48 / 0,46



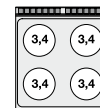
PCC-98ETT
0903A832

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno, Touch Screen 4,3" con 10 livelli di potenza, 2 timer. N. 4 zone - vetro cm. 75x77. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit on open cabinet, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. n. 4 zones - glass cm. 75 x 77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm 75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM. 75 X 77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

7.134,00
74 / 0,89



PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOUCH

MOD. _____
COD. _____

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

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

1 kW
kcal/h
V~
Hz

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

PCI-94ETT
0903A433

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, Touch Screen 4,3" con 10 livelli di potenza, 2 timer. N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



10 kW
400V~3N
50/60 Hz
9.645,00
57 / 0,46

PCIW-94ETT
0903A434

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK", Touch Screen 4,3" con 10 livelli di potenza, 2 timer. N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking "WOK", Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 1 zone - glass Ø 30 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 1 zonen - Glas Ø 30 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



4,5 kW
400V~3N
50/60 Hz
7.290,00
53 / 0,46

PCI-98ETT
0903A833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE, Touch Screen 4,3" con 10 livelli di potenza, 2 timer. N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Plan de cuisson à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



20,0 kW
400V~3N
50/60 Hz
18.209,00
94 / 0,89

TPI-98ETT
0912A833

TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE, Touch Screen 4,3" con 10 livelli di potenza, 2 timer. N. 4x2 zone - Vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction Solid top, Touch Screen 4,3" with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. 4x2 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig, Touch Screen 4,3" mit 10 Leistungsstufen. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. 4x2 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque à induction triphasé, Touch Screen 4,3" avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. N. 4x2 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFÁSICA, TOUCH SCREEN 4,3" CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER . 4X2 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



28 kW
400V~3N
50/60 Hz
27.160,00
95 / 0,89

BAGNOMARIA ELETTRICI - TOUCH

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

TPK-98ETT
0912A830

TUTTA PIASTRA IN BIMETALLO PER COTTURE DIRETTE E INDIRETTE SU MOBILE A GIORNO, Touch Screen 4,3", temperatura 400°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer. Piastra cm. 71x65 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Compound Solid top for direct and indirect cooking on open unit, Touch Screen 4,3", temperature 400°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer. Plate cm. 71x65 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Compound Kochplatten zum direkten und indirekten Garen auf offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 400°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer. Platte cm. 71x65 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque en Compound pour la cuisson directe et indirecte sur meuble ouvert, Touch Screen 4,3", température 400°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer. Plaque cm. 71x65 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN EN COMPOUND PARA COCCIÓN DIRECTA E INDIRECTA SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 400°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER. PLACA CM. 71X65 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 13,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.631,00
114 / 0,89

BM-94EMT
0905A410

BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", temperatura 90°C. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, carico acqua. Scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain marie singlephase on open cabinet - Bowl for GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", temperature 90°C. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading. Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder einphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", Temperatur 90°C. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung. Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie monophase sur armoire ouvert - Cuve GN 1/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", température 90°C. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau. Système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA MONOFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 1/1 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA. DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



⚡ 2,1 kW
230V~
50/60 Hz

3.203,00
52 / 0,46

BM-98ETT
0905A830

BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", temperatura 90°C. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, carico acqua. Scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", temperature 90°C. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading. Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder Dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", Temperatur 90°C. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung. Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie triphase sur armoire ouvert Cuve GN 2/1 cm.15h, Touch Screen 4,3", température 90°C. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau. Système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO. SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 CM.15H, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 90°C. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA. DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 4,2 kW
400V~2N
230V~3
50/60 Hz

3.802,00
76 / 0,89

CUOCIPASTA ELETTRICI - TOUCH

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

CPA-94ETT
0910A435

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", temperatura fino a 80°C poi MAX. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 4 timer, cottura vapore, 3 velocità rabbocco lento, sonda al cuore per cotture sottovuoto (OPTIONAL). Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40 lts. Tank cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** Nudelkocher dreiphasig lt. 40 - Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

• **FR** Cuisson à la vapeur triphase lt. 40 Cuve cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• **ES** CUECE PASTA TRIFÁSICO LT. 40 - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)

cm. 40x 90x 90h



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

5.111,00
57 / 0,46

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA ELETTRICI - TOUCH

MOD. _____
COD. _____

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

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

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

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

CPA-98ETT
0910A835

CUOCIPASTA TRIFASE LT. 40+40 2 Vasche cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", temperatura fino a 80°C poi MAX. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 4 timer, cottura vapore, 3 velocità rabbocco lento, sonda al cuore per cotture sottovuoto (OPTIONAL). Carico acqua automatico con sensore di livello - sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Pasta cooker threephase 40+40 lts. 2 Tanks cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", temperature up to 80°C then MAX. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 4 timer, steam cooking, 3 water loading speeds, core probe for sous vide cooking (OPTIONAL). Automatic Water loading with level sensor - overflow device and floor draining (BASKETS EXCLUDED) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

DE Nudelkocher dreiphasig lt. 40+40 2 Becken cm. 30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", Temperatur bis 80°C, dann MAX. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 4 timer, Dampfgaren, 3 Wasserladegeschwindigkeiten, Kerntemperaturfühler für Sous-Vide-Garen (OPTIONAL). Automatische Wasser Beladung mit Niveauregulierung + Überlauf-Vorrichtung und Ablauf am Boden (KORB AUSGESCHLOSSEN) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)

FR Cuisneur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Touch Screen 4,3", température jusqu'à 80°C puis MAX. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 4 timer, cuisson vapeur, 3 vitesses de chargement d'eau, sonde à cœur pour cuisson sous vide (OPTIONAL). Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA HASTA 80°C Y LUEGO MAX. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 4 TIMER, COCCIÓN AL VAPOR, 3 VELOCIDADES DE CARGA DE AGUA, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN AL VACÍO (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.055,00
98 / 0,89

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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

FTL-94ETTS
0906A434

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). Piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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

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

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

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

cm. 40x 90x 90h



⚡ 7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.034,00
79 / 0,46

FRY-TOP ELETTRICI - TOUCH

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

FTR-94ETTS
0906A436

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). Piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, Sonda AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



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

4.320,00
79 / 0,46



FTL-98ETTS
0906A834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). Piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, Sonda AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.390,00
126 / 0,89



FRY-TOP ELETTRICI - TOUCH

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

FTLR-98ETTS Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). Piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

0906A835

EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.451,00
126 / 0,89



FTL-912ETTS Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). Piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

0906B23E

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



⚡ 22,5 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.849,00
186 / 1,32



FRY-TOP ELETTRICI - TOUCH

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

FTLR-912ETTS Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). Piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 120x 90x 90h



22,5 kW **9.948,00**
400V~3N 186 / 1,32
50/60 Hz



FTL-916ETTS Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). Piastra cm.150,5x65 - 4 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). Plate cm.150,5x65 - 4 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Platte cm.150,5x65 - 4 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Plaque cm.150,5x65 - 4 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PLANCHA CM.150,5X65 - 4 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 160x 90x 90h



30 kW **11.496,00**
400V~3N 256 / 1,76
50/60 Hz



GRIGLIE ELETTRICHE - TOUCH

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

CWK-94ETT 0908A431	GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO. Touch Screen 4,3", con 10 livelli di potenza. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotatable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h				
------------------------------	--	--	--	--	--



⚡ 5,415 kW	4.339,00
400V~3N	69 / 0,46
50/60 Hz	

CWK-98ETT 0908A831	GRIGLIA CONTACT SU MOBILE A GIORNO. Touch Screen 4,3", con 10 livelli di potenza. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN CONTACT Grill threephase on open cabinet. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). rotatable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig KONTAKT mit offenem Unterbau. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm.. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase CONTACT sur armoire ouvert. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT SOBRE MUEBLE ABIERTO. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h				
------------------------------	---	--	--	--	--



⚡ 10,83 kW	7.399,00
400V~3N	105 / 0,89
50/60 Hz	

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOUCH

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

F2/8-94ETT 0909A432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35x32,7h 2 cesti cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", temperatura massima 190°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, Melting. Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 22 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35x32,7h - 2 baskets cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan. Production: 22 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35x32,7h - 2 Korb cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 22 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35x32,7h - 2 Panier cm. 12x30x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 22 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35X32,7H - 2 CESTA CM. 12X30X15HH. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 22 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h			
-------------------------------	--	--	--	--



⚡ 12 kW	5.923,00
400V~3N	63 / 0,46
230V~3	
50/60 Hz	

F18-94ETT 0909A430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18 Vasca cm. 31x34x33h 1 cesto cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", temperatura massima 190°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, Melting. Filtro e coperchio vasca - Prod. patate: 23 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 18 lts. - Bowl cm. 31x34x33h 1 basket cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan - Production: 23 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 18 - Becken cm. 31x34x33h 1 Korb cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Deckel für Becken - Pommes frites: 23 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 18 - Cuve cm. 31x34x33h 1 Panier cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Couvercle pour cuve - Production de pommes frites: 23 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18 LT. - CUBA CM. 31X34X33H 1 CESTA CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 23 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h			
------------------------------	---	--	--	--



⚡ 15,9 kW	4.086,00
400V~3N	63 / 0,46
50/60 Hz	

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOUCH

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

F25-94ETT
0909A431

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25 Vasca cm. 31x51x33h - 2 cesti cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", temperatura massima 190°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, Melting. Filtro e coperchio vasca - Prod. patate: 30 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) • **EN** Fryer threephase 25 lts. - Bowl cm. 31x51x33h 2 baskets cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. Sieve and lid for pan - Production: 30 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 25 - Becken cm. 31x51x33h 2 Körbe cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. Deckel für Becken Pommes frites: 30 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 25 - Cuve cm. 31x51x33h 2 Paniers cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 30 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 25 LT. - CUBA CM. 31X51X33H 2 CESTAS CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 30 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h**



⚡ 22 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.358,00
66 / 0,46

F2/18-98ETT
0909A830

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 18+18 2 vasche cm. 31x34x33h - 2 cesti cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", temperatura massima 190°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, Melting. 2xFiltro e coperchio vasca - Prod. patate: 46 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) • **EN** Fryer threephase 18+18 lts - 2 Bowls cm. 31x34x33h 2 baskets cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2xSieve and lid for pan - Production: 46 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 18+18 - 2 Becken cm. 31x34x33h 2 Körbe cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Deckel für Becken Pommes frites: 46 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 18+18 - 2 cuves cm. 31x34x33h 2 paniers cm. 28x29x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 46 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS TRIFÁSICO 18+18 LT. - 2 CUBAS CM. 31X34X33H 2 CESTAS CM. 28X29X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 46 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



⚡ 31,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.185,00
106 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOUCH

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

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

F2/25-98ETT FRIGGITRICE TRIFASE LT. 25+25 2 vasche cm. 31x51x33h - 4 cestì cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", temperatura massima 190°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, Melting. 2xFiltro e coperchio vasca - Prod. patate: 60 kg/h (bacinella raccogliolio esclusa, vedi mod: BF30) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fryer threephase 25+25 lts. - 2 Bowls cm. 31x51x33h 4 baskets cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", max temperature 190°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, Melting. 2xSieve and lid for pan - Production: 60 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 25+25 - 2 Becken cm. 31x51x33h 4 Körbe cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 190°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Melting. 2 Deckel für Becken Pommes frites: 60 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod. TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 25+25 - 2 cuves cm. 31x51x33h 4 paniers cm. 13,5x45x15h. Touch Screen 4,3", température maximale 190°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, Melting. 2 couvercles pour cuve Production de pommes frites: 60 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORAS TRIFÁSICO 25+25 LT. - 2 CUBAS CM. 31X51X33H 4 CESTAS CM. 13,5X45X15H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 190°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, MELTING. 2 TAPAS PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 60 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



44 kW
400V~3N (2x)
50/60 Hz
7.712,00
114 / 0,89

BRF-94ETT BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Sautreuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 32,5x64,5x10h. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 32,5X64,5X10H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, SONDA AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



7,5 kW
400V~3N
50/60 Hz
5.128,00
79 / 0,46

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE ELETTRICHE - TOUCH

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

BRF-98ETT
0907A833

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 72,5x64,5x10h, 2 zone di cottura. Touch Screen 4,3", temperatura 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, sonda al cuore per cotture dirette (OPTIONAL). (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 72,5x64,5x10h, 2 cooking areas. Touch Screen 4,3", temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, core probe for direct cooking (OPTIONAL). (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 72,5x64,5x10h, 2 Heizzonen. Touch Screen 4,3", Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Kerntemperaturfühler für direktes Garen (OPTIONAL). (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Sautreuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 72,5x64,5x10h, 2 zones de cuisson. Touch Screen 4,3", température 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, sonde à cœur pour cuisson directe (OPTIONAL). (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 72,5X64,5X10H, 2 ZONAS DE COCCIÓN. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, Sonda AL CORAZÓN PARA COCCIÓN DIRECTA (OPTIONAL). (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 90h**



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.268,00
126 / 0,89

BRM80-98ETT
0907A836

BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE MOTORIZZATA, capacità 80 litri cm.72x56x22,5h. Touch Screen 4,3", temperatura massima 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, carico acqua, ribaltamento su e giù. Fondo inox con coperchio
EN Braising pan with motorized tank, capacity 80 liters cm.72x56x22,5h. Touch Screen 4,3", max temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading, tilting up and down. Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit motorisiertem Tank, Kapazität 80 Liter cm.72x56x22,5h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung, nach oben und unten kippen. Boden inox mit deckel • **FR** Sautreuse avec cuve basculement motorisé, capacité 80 litres cm.72x56x22,5h. Touch Screen 4,3", température maximale 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau, s'incliner de haut en bas. Fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON CUBA BASCULANTE MOTORIZADA, CAPACIDAD 80 LITROS CM.72X56X22,5H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA, VOLCANDO ARRIBA Y ABAJO. FONDO DE ACERO INOX CON TAPA cm. 80x 90x 90h**



12,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

11.678,00
162 / 0,89

BRM120-912ETT
0907B236

BRASIERA CON VASCA RIBALTABILE MOTORIZZATA, capacità 120 litri cm.110x56x22,5h. Touch Screen 4,3", temperatura massima 300°C con controllo PID. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, carico acqua, ribaltamento su e giù. Fondo inox con coperchio
EN Braising pan with motorized tank, capacity 120 liters cm.110x56x22,5h. Touch Screen 4,3", max temperature 300°C with PID control. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading, tilting up and down. Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne mit motorisiertem Tank, Kapazität 120 Liter cm.110x56x22,5h. Touch Screen 4,3", maximale Temperatur 300°C mit PID-Regelung. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung, nach oben und unten kippen. Boden inox mit deckel • **FR** Sautreuse avec cuve basculement motorisé, capacité 120 litres cm.110x56x22,5h. Touch Screen 4,3", température maximale 300°C avec contrôle PID. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau, s'incliner de haut en bas. Fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN CON CUBA BASCULANTE MOTORIZADA, CAPACIDAD 120 LITROS CM.110X56X22,5H. TOUCH SCREEN 4,3", TEMPERATURA MÁXIMA 300°C CON CONTROL PID. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA, VOLCANDO ARRIBA Y ABAJO. FONDO DE ACERO INOX CON TAPA cm. 120x 90x 90h**



18,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

14.625,00
211 / 1,32

PENTOLE ELETTRICHE - TOUCH

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

Hz

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

PI100A-98ETT 0911K831 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h. Touch Screen 4,3", con 10 livelli di potenza. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, carico acqua calda e fredda, sonda al cuore (OPTIONAL). Carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading cold and hot, core probe (OPTIONAL). Automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 100 Becken Ø cm. 60x42h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung kalt und heiß, Kernsonde (OPTIONAL). Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 100 Cuve Ø cm. 60x42h. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau froid et chaud, sonde à cœur (OPTIONAL). Remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 100 LT. CUBA Ø CM. 60X42H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA FRIA Y CALIENTE, SONDA AL CORAZÓN (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



16 kW 13.232,00
400V~3N 107 / 1,07
50/60 Hz

PI150A-98ETT 0911K836 PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.135 Vasca Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", con 10 livelli di potenza. "Energy Saving, WiFi e CLOUD". Funzioni: 2 timer, carico acqua calda e fredda, sonda al cuore (OPTIONAL). Carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric indirect boiling pan 135 lts. Tank Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi and CLOUD". Functions: 2 timer, water loading cold and hot, core probe (OPTIONAL). Automatic water-charge of double jacket (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Indirekter Elektro-Kochkessel lt. 135 Becken Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", with 10 power levels. "Energy Saving, WiFi und CLOUD". Funktionen: 2 timer, Wasserbeladung kalt und heiß, Kernsonde (OPTIONAL). Automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique lt. 135 Cuve Ø cm. 60x54h. Touch Screen 4,3", avec 10 niveaux de puissance. "Energy Saving, WiFi et CLOUD". Fonctions: 2 timer, chargement d'eau froid et chaud, sonde à cœur (OPTIONAL). Remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA 135 LT. CUBA Ø CM. 60X54H. TOUCH SCREEN 4,3", CON 10 NIVELES DE POTENCIA. "ENERGY SAVING, WIFI Y CLOUD". FUNCIONES: 2 TIMER, CARGA AGUA FRIA Y CALIENTE, SONDA AL CORAZÓN (OPTIONAL). CARGA AUTOMÁTICA DE LA CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h

18 kW 14.943,00
400V~3N 110 / 1,07
50/60 Hz

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

SCSV-ST 0958A000	SONDA al cuore con spillone Ø1,5mm per cotture sottovuoto su "CPA" e "PI" touch EN Core probe Ø1,5mm for sous vide cooking on "CPA" and "PI" touch DE Kerntemperaturfühler Ø1,5mm für Sous-Vide-Garen auf "CPA" und "PI" touch FR Sonde à cœur Ø1,5mm pour cuisson sous vide sur "CPA" et "PI" touch ES Sonda al Corazón Ø1,5mm para COCCIÓN AL VACÍO EN "CPA" Y "PI" TOUCH		227,00 0.2 / 0,00
----------------------------	--	--	-----------------------------

SCCD-ST 0958A001	SONDA al cuore con spillone Ø4mm per cotture dirette su "FT" e "BRF" e "CWK" touch EN Core probe Ø4mm for direct cooking on "FT" and "BRF" and "CWK" touch DE Kerntemperaturfühler Ø4mm für direktes Garen auf "FT" und "BRF" und "CWK" touch FR Sonde à cœur Ø4mm pour cuisson directe sur "FT" et "BRF" et "CWK" touch ES Sonda al Corazón Ø4mm para COCCIÓN DIRECTA EN "FT" Y "BRF" Y "CWK" TOUCH		227,00 0.2 / 0,00
----------------------------	---	--	-----------------------------

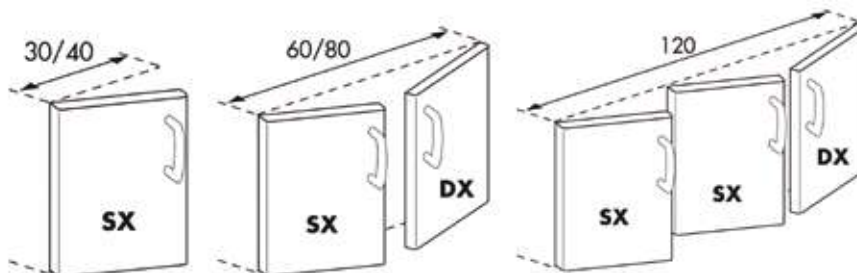
SPSC-PI 0958A002	Supporto per SONDA al cuore necessario su "PI" touch EN Support for core probe necessary on "PI" touch DE Unterstützung für Kernsonden notwendig auf "PI" touch FR Support pour sonde à cœur nécessaire sur "PI" touch ES SOPORTE PARA SONDA AL CORAZÓN NECESARIO EN "PI" TOUCH		151,00 0.5 / 0,01
----------------------------	--	---	-----------------------------

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

P-74/94-SX 08430401	PORTA 400 SINISTRA EN Left door 400 DE Linke tür 400 FR Porte gauche 400 ES PUERTA IZQUIERDA 400 cm. 39,5x 2,5x 47,5h		220,00 3.5 / 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	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
C-73/93 08440320	CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL EN Drawer set 300 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • DE Schubladen 300 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • FR Tiroirs pour meuble de 300 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • ES CAJONERA 300 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL cm. 29,5x 59x 47,5h				827,00 16 / 0,19
C-74/94 08440420	CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL EN Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • DE Schubladen - N. 2 Schubladen mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • FR Tiroirs pour meuble de 400 - N. 2 tiroirs avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • ES CAJONERA 400 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL cm. 39,5x 59x 47,5h				849,00 18 / 0,19
C-76/96 08440620	CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL EN Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. Only for PL • DE Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • FR Tiroirs pour meuble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. Seulement pour PL • ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL cm. 59,5x 59x 47,5h				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. Solo su PL EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • DE Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. Nur für PL • FR Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. Seulement pour PL • ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS. SOLO PARA PL cm. 79,5x 59x 47,5h				1.193,00 26 / 0,37
D-9 09470000	DIVISORIO EN Spacer • DE Trennwand • FR Separation • ES DIVISORIO cm. 5x 79x 45h				235,00 2.5 / 0,03
PT-POTS	struttura portategami per S70 e S90 (realizzazioni a progetto) EN pot rack structure for S70 / S90 (realizations for project) • DE Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 (Realisierungen im Projekt) • FR structures porte casseroles pour S70 / S90 (réalisations en projet) • ES ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 (LOGROS EN EL PROYECTO) €/m xcm. 70x 75h				1.512,00 /

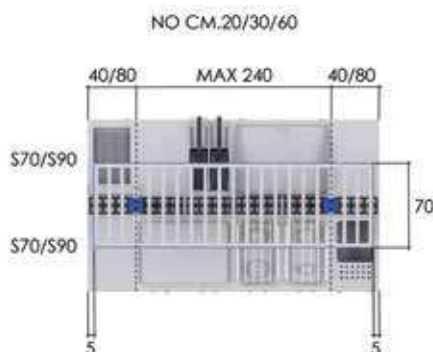
ACCESSORI

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

PT-POTS-SL struttura portategami per S70 e S90 con abbassamento portasalamandra (realizzazioni a progetto)
EN pot rack structure for S70 / S90 with salamander support (realizations for project) • **DE** Ablagerost für Kochwerkzeuge, für S70 / S90 mit Salamander Konsolen (Realisierungen im Projekt) • **FR** structures porte casseroles pour S70 / S90 avec porte salamandres (réalisations en projet) • **ES ESTRUCTURAS SUPERIORES PORTA CAZUELAS PARA S70 / S90 CON PORTA SALAMANDRA (LOGROS EN EL PROYECTO)**
€/m xcm. 70x 75h



1.620,00
/



531070300 CESTO 1/1 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/1 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 1/1 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 1/1 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 1/1 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28x 49x 21,5h



268,00
3,5 / 0,08

531070200 CESTO 2/3 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 2/3 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 2/3 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 2/3 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 2/3 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28x 32x 21,5h



185,00
2 / 0,06

531070100 CESTO 1/2 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/2 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 1/2 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 1/2 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 1/2 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28x 24x 21,5h



167,00
1 / 0,05

531047900 CESTO 1/3 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/3 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 1/3 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 1/3 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 1/3 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 28x 16x 21,5h



133,00
1.5 / 0,04

ACCESSORI CUOCIPASTA

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

531048000 CESTO 1/6 PER CP-94/98 & CPB-98
EN Basket 1/6 for CP-94/98 & CPB-98 • **DE** Korb 1/6 für CP-94/98 & CPB-98 • **FR** Panier 1/6 pour CP-94/98 & CPB-98 • **ES CESTA 1/6 PARA CP-94/98 & CPB-98**
cm. 13,5x 16x 21,5h



102,00
1 / 0,02

CBTEST "CB TEST CERTIFICATE" per apparecchi: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET
EN "CB TEST CERTIFICATE" for model: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET • **DE** "CB TEST CERTIFICATE" für modell: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET • **FR** "CB TEST CERTIFICATE" pour modèle: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET • **ES** "CB TEST CERTIFICATE" PARA MODELO: FT**-94/98ET**, PC/PCT/PCQ/PCQT-94/98/912/916ET, CF4/CFQ4-98ET, CF6/CQ6-912ET/ETV, CF8/CQ8-912ET/ETV, F18/25-94ET, F2/18-98ET, F2/25-98ET



201,00
/

CEAT COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP
19580010 **EN** Pillar tap top • **DE** Mischbatterie top • **FR** Colonne de distribution eau top • **ES RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP**



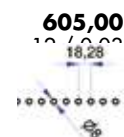
459,00
5 / 0,04

531047100 GRIGLIA IN TONDINO 2 FUOCHI (serie 90)
EN grid rod 2 burner (90 line) • **DE** Gitterstab 2 Brenner (90. Serie) • **FR** tige grille 2 feux (serie 90) • **ES RED DE VARILLA 2 QUEMADOR (SERIE 90)**



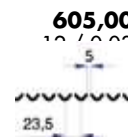
231,00
9 / 0,03

09570401 GRIGLIA TONDINO per CW (SERIE 90)
EN Grid for CW (90 line) • **DE** Gitter für CW (90. Serie) • **FR** Grille ronde pour CW (serie 90) • **ES REJILLA PARA CW (SERIE 90)**
cm. 36x 68



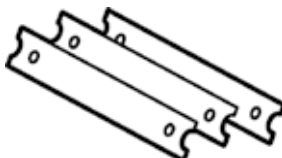
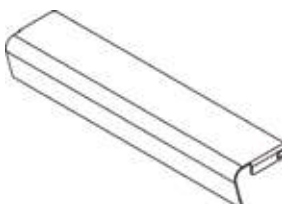
605,00
10 / 0,02

09570402 GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 90)
EN Grid V for CW (90 line) • **DE** Gitter V für CW (90. Serie) • **FR** Grille V pour CW (serie 90) • **ES REJILLA V PARA CW (SERIE 90)**
cm. 36x 68



605,00
10 / 0,02

ACCESSORI FRY-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
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-94 09620400	KIT PROTEZIONE FRONTALE PIANO FRY-TOP EN KIT front protection plan fry-top • DE Schutz-kit vorne Plan griddleplatte • FR KIT protection avant plan plaque • ES KIT DE PROTECCIÓN FRONTAL PLAN DE FRY-TOP cm. 35x 11x 6h				181,00 2 / 0,00
					
PFT-98 09620800	cm. 75x 11x 6h				301,00 4 / 0,01
KF-F-ETD S90 546003502	KIT 100 filtri 5 micron per F-ETDP/GDP S90 EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETDP/GDP S90 • DE KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETDP/GDP S90 • FR KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETDP/GDP S90 • ES KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETDP/GDP S90				433,00 0.1 / 0,00
					
531041600	CESTINO 1/2 per F18-E EN Basket 1/2 for F18-E • DE Korb 1/2 zur Friteuse F18-E • FR Panier 1/2 pour F18-E • ES CESTA 1/2 PARA F18-E cm. 13,5x 29x 15h				84,00 0.8 / 0,04
					

ACCESSORI FRIGGITRICI

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

531041500	CESTINO 1/2 per F18-90G EN Basket 1/2 for F18-90G • DE Korb 1/2 für Friteuse F18-90G • FR Panier 1/2 pour F18-90G • ES CESTA 1/2 PARA F18-90G cm. 10x 45x 15h		84,00 0.8 / 0,04
------------------	--	--	----------------------------

531041400	CESTINO 1/1 per F25-G/E + F25-ETD EN Basket 1/1 for F25-G/E + F25-ETD • DE Korb 1/1 für Friteuse F25-G/E + F25-ETD • FR Panier 1/1 pour F25-G/E + F25-ETD • ES CESTA 1/1 PARA F25-G/E + F25-ETD cm. 28x 45x 15h		146,00 1.5 / 0,07
------------------	--	--	-----------------------------

531041300	CESTINO 1/1 per F18-ETD (standard in F18-E) EN Basket 1/1 for F18-ETD (standard F18-E) • DE korb 1/1 für F18-ETD (standard F18-E) • FR Panier 1/1 pour F18-ETD (standard F18-E) • ES CESTA 1/1 PARA F18-ETD (STANDARD F18-E) cm. 28x 29x 15h		91,00 1.5 / 0,06
------------------	---	---	----------------------------

531069602	CESTINO 1/1 per F23-90GVP + F21-90GD EN Basket 1/1 for F23-90GVP + F21-90GD • DE korb 1/1 für F23-90GVP + F21-90GD • FR Panier 1/1 pour F23-90GVP + F21-90GD • ES CESTA 1/1 PARA F23-90GVP + F21-90GD cm. 28x 36x 15h		130,00 1.5 / 0,07
------------------	--	--	-----------------------------

541417800	DEFLETTORE OLIO PER PRODOTTI INFARINATI, PER F23-90GVP + F21-90GD EN Oil deflector for floured products, for f23-90gvp + f21-90gd • DE Olabweiser für mehlierte produkte, für f23-90gvp + f21-90gd • FR Déflecteur d'huile pour produits farinés, pour f23-90gvp + f21-90gd • ES DEFLECTOR DE ACEITE PARA PRODUCTOS ENHARINADOS, PARA F23-90GVP + F21-90GD cm. 25x 39x 6h		130,00 3 / 0,02
------------------	--	--	---------------------------

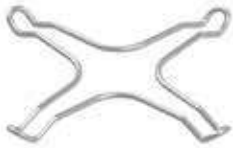
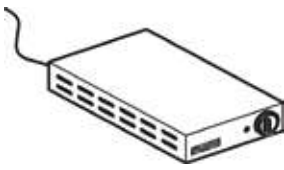
531088500	GANCIO PER SOLLEVAMENTO FILTRO SEDIMENTI EN Hook for lifting sediment filter • DE Haken zum anheben des sedimentfilters • FR Crochet pour soulever le filtre à sédiments • ES GANCHO PARA LEVANTAR EL FILTRO DE SEDIMENTOS cm. 1x 19x 45h		16,00 0.2 / 0,01
------------------	--	--	----------------------------

531088700	FILTRO SEDIMENTI PER F23-90GVP + F21-90GD EN Sediment filter for f23-90gvp + f21-90gd • DE Sediment-filter für f23-90gvp + f21-90gd • FR Filtre à sédiments pour f23-90gvp + f21-90gd • ES FILTRO DE SEDIMENTOS PARA F23-90GVP + F21-90GD cm. 5x 38x 11h		200,00 1.5 / 0,01
------------------	---	--	-----------------------------

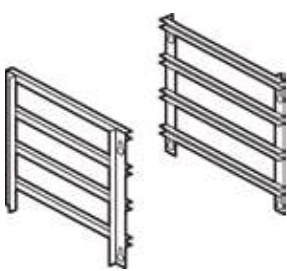
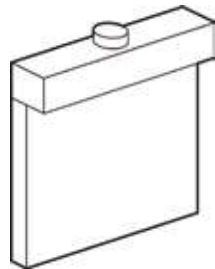
ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
KITSS-90 09580050	KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitrice elettriche a mobile. EN Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet • DE Satz fuer schmalzschmelzen, nur für elektrische Friteusen mit unterbau • FR Kit de dissolution lard, seulement pour les friteuses électriques sur armoire • ES KIT DE DISOLUCIÓN DE MANTECA, SÓLO PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS ON MUEBLE		0,31 KW		135,00 2 / 0,01
BF25 09580031	BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 25 PER FRIGGITRICE "GVP S70 S90" EN 25 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer "GVP S70 S90" • DE Ölauffangwanne mit Filter, 25 Liter, für Friteuse "GVP S70 S90" • FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 25 lt. pour friteuse "GVP S70 S90" • ES BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 25 LT. PARA FREIDORA "GVP S70 S90" cm. 32x 59x 20h				241,00 7 / 0,10
BF30 09580030	BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90" EN 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90" • DE Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90" • FR Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90" • ES BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 30 LT. PARA FREIDORA "F2/8 F18 F2/18 F25 F2/25 S90" cm. 29x 29x 37h				241,00 7 / 0,10
09550400	COPERCHIO per BFR-94 EN Lid for BFR-94 • DE Deckel für BFR-94 • FR Couvercle pour BFR-94 • ES TAPA PARA BFR-94 cm. 32x 70x 5h				154,00 2.5 / 0,01
09550800	COPERCHIO per BFR-98 EN Lid for BFR-98 • DE Deckel für BFR-98 • FR Couvercle pour BFR-98 • ES TAPA PARA BFR-98 cm. 72x 70x 5h				205,00 5 / 0,02
TG-94 09580400	TAGLIERE PLASTICA EN Plastic chopping-board • DE Schneidebrett • FR Plan de decoupe • ES PICADOR DE PLÁSTICO cm. 39x 75x 2,5h				163,00 8 / 0,01
TG-98 09580800	cm. 79x 75x 2,5h				328,00 14 / 0,03
PLF/9 09590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA EN Smooth griddle plate for cast iron grid • DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • FR Plaque lisse pour la grille en fonte • ES PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO cm. 36x 39				216,00 11 / 0,01
PRF/9 09590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA EN Grooved griddle plate for cast iron grid • DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • FR Plaque nervurée pour la grille en fonte • ES PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO cm. 36x 39				291,00 11 / 0,01

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PLFT/9 09590451	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN TONDINO EN Smooth griddle plate for grid rod • DE Fortkochplatte glatt für Gitterstab • FR Plaque lisse pour tige grille • ES PLANCHA LISA POR RED DE VARILLA cm. 36x 39				210,00 11 / 0,01
PRFT/9 09590453	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN TONDINO EN Grooved griddle plate for grid rod • DE Fortkochplatte gerillt für Gitterstab • FR Plaque nervurée pour tige grille • ES PLANCHA ESTRIADA POR RED DE VARILLA cm. 36x 39				280,00 11 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE EN Reduction • DE Reduzierstern • FR Grille de réduction • ES REJILLA DE REDUCCIÓN cm. 25x 25				43,00 0.2 / 0,00
KIT-WOK 09580040	KIT WOK - fiamma verticale - solo su bruciatore da 10 kW e griglie in ghisa EN KIT WOK - vertical flame - only for 10 kW burner and cast iron grills • DE KIT WOK - vertikaler Flamme - nur 10 kW-Brenner und Roste aus Gusseisen • FR KIT WOK - verticale de la flamme - seulement 10 kW brûleur et grilles en fonte • ES KIT WOK - LLAMA VERTICAL - SÓLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO cm. Ø 26x 16h				456,00 5 / 0,02
544439900	ANELLO PER WOK - solo per griglie in ghisa EN Wok ring - only for cast iron grills • DE Wok Aufsatzring - nur für Roste aus Gusseisen • FR Anneau Wok - seulement pour grilles en fonte • ES ANILLO WOK - SOLO PARA PARRILAS DE HIERRO COLADO cm. Ø22,5x 3,5h				170,00 2 / 0,00
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA EN Heater for range's cabinet • DE Heizer für Herden-Schränkelement • FR Réchauffeur pour armoire du fourneau • ES CALEFACCIÓN PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA cm. 32x 48,5x 8h		⚡ 0,75 kW 230V~ 50/60 Hz		975,00 8 / 0,08
RCRV-94 09450402	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE SU VANO CUCINA EN Perforated shelf for heater element mod.RV for cooker cabinet • DE regale Gelocht für Heizer mod.RV für Herden-Schränkelement • FR Étagère perforées pour réchauffeur mod.RV pour armoire du fourneau • ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV PARA ARMARIO NEUTRO DE LA COCINA cm. 34x 75x 10h				511,00 6 / 0,04
RRV-94 09450401	RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE EN Perforated shelf for heater element mod.RV • DE regale Gelocht für Heizer mod.RV • FR Étagère perforées pour réchauffeur mod.RV • ES ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE CALEFACCION MOD.RV cm. 34x 77x 10h				511,00 6 / 0,04
RRV-96 09450601	cm. 54x 77x 10h				889,00 9 / 0,06
RRV-98 09450801	cm. 74x 77x 10h				975,00 11 / 0,08

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h V Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
RRV-910 09451001	cm. 94x 77x 10h		1.380,00 14 / 0,10
RRV-912 09451201	cm. 114x 77x 10h		1.658,00 17 / 0,12
RRV-916 09451601	cm. 154x 77x 10h		2.258,00 22 / 0,16
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.		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
09610400	MITRA 400 EN Chimney jack 400 • DE Lüftungsaufsatz 400 • FR Mitre 400 • ES CAPERUZA 400 cm. 40x 7x 92h		433,00 8 / 0,02
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
09610402	MITRA 400 PER CPP-94G EN Chimney jack 400 for CPP-94G • DE Lüftungsaufsatz 400 für CPP-94G • FR Mitre 400 pour CPP-94G • ES CAPERUZA 400 PARA CPP-94G cm. 40x 7x 73h		632,00 8 / 0,02
09610401	CAMINO ANTIVENTO 400 EN Draught diverter 400 • DE Strömungssicherung 400 • FR Cheminee anti-vent 400 • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 400 cm. 40x 19x 120h		759,00 8 / 0,08
09610801	CAMINO ANTIVENTO 800 EN Draught diverter 800 • DE Strömungssicherung 800 • FR Cheminee anti-vent 800 • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 800 cm. 80x 19x 120h		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
09610403	CAMINO ANTIVENTO 400 PER CPP-94G EN Draught diverter 400 for CPP-94G • DE Strömungssicherung 400 für CPP-94G • FR Cheminee anti-vent 400 pour CPP-94G • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO 400 PARA CPP-94G cm. 40x 19x 98h		759,00 8 / 0,08

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
SA-72/92 08600200	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI EN Back cover • DE Ruckenwand • 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



ACCESSORI

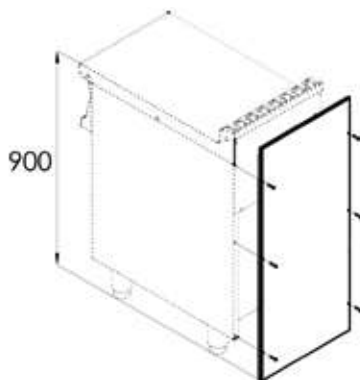
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
--------------	---	---	--------------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

SA-94CPPG SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-94G
08600402 **EN** Back cover for Gas pasta cooker CPP-94G • **DE** Rückenwand für Gas-Nudelkocher CPP-94G • **FR** Dos de finition pour Cuiseur a pates gaz CPP-94G • **ES PANEL POSTERIOR PARA CUECE PASTA GAS CPP-94G**
cm. 40x 1,5x 116h



168,00
3 / 0,02

SA-98CPPG SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-98G
08600802 **EN** Back cover for Gas pasta cooker CPP-98G • **DE** Rückenwand für Gas-Nudelkocher CPP-98G • **FR** Dos de finition pour Cuiseur a pates gaz CPP-98G • **ES PANEL POSTERIOR PARA CUECE PASTA GAS CPP-98G**
cm. 80x 1,5x 116h



269,00
6 / 0,03

KIT-TOPM-SA KIT TAMPONAMENTI LATERALI per schiena posteriore montata su apparecchi TOP e mobili "M.." **EN** Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M.." • **DE** Seitliches KIT für Rückenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M.." • **FR** KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M.." • **ES KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M.."**



99,00
1 / 0,01

TPC-9 TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS) (in dotazione 1 pezzo per apparecchio)
09560002 **EN** Head end filler strip for CF-PC-TP (Gas only) (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element für CF-PC-TP (nur gas) (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Élément de jonction pour CF-PC-TP (seulement gaz) (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE PARA CF-PC-TP (SOLO GAS) (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**
cm. 0,2x 70,5



77,00
1 / 0,00

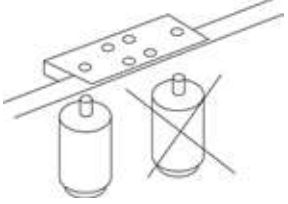
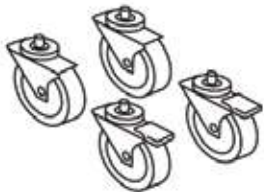
TPA-9 TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI (in dotazione 1 pezzo per apparecchio)
09560001 **EN** Head end filler strip for all other models (1 piece included in each machine) • **DE** Abschluss-Element für alle anderen Modelle (1 Stück in jeder Maschine enthalten) • **FR** Élément de jonction pour tous les autres modèles (1 pièce incluse dans chaque machine) • **ES CHAPA DE CIERRE PARA TODOS LOS DEMÁS MODELOS (1 PIEZA INCLUIDA EN CADA EQUIPO)**
cm. 0,2x 70,5



77,00
1 / 0,00

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
TMA-9SX 09540901	TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA EN Head 1 side S90 left • DE Abschluss element 1 seite S90 links • FR Element de jonction 1 coté S90 gauche • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA cm. 0,2x 90				295,00 10 / 0,03
					
TMA-9DX 09540900	TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA EN Head 1 side S90 right • DE Abschluss element 1 seite S90 recht • FR Element de jonction 1 coté S90 droit • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA cm. 0,2x 90				295,00 10 / 0,03
					
TMA-99 09549900	TESTATA 2 LATI SERIE 90 EN Head 2 sides S90 • DE Abschluss element seiten S90 • FR Element de jonction 2 cotés S90 • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S90 cm. 0,2x180				589,00 20 / 0,06
					
TMTA-9SX 09540921	TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA, con stesso profilo linea frontale EN Head 1 side S90 left, with the same front line profile • DE Abschluss element 1 seite S90 links, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 1 coté S90 gauche, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 90				920,00 16 / 0,20
					
TMTA-9DX 09540920	TESTATA TAMBURATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA, con stesso profilo linea frontale EN Head 1 side S90 right, with the same front line profile • DE Abschluss element 1 seite S90 recht, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 1 coté S90 droit, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 90				920,00 16 / 0,20
					
TMTA-99 09549920	TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 90, con stesso profilo linea frontale EN Head 2 sides S90, with the same front line profile • DE Abschluss element seiten S90, mit dem gleichen Frontlinienprofil • FR Element de jonction 2 cotés S90, avec le même profil de ligne • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S90, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL cm. 7,5x 180				1.759,00 32 / 0,38
					

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
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
					
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
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

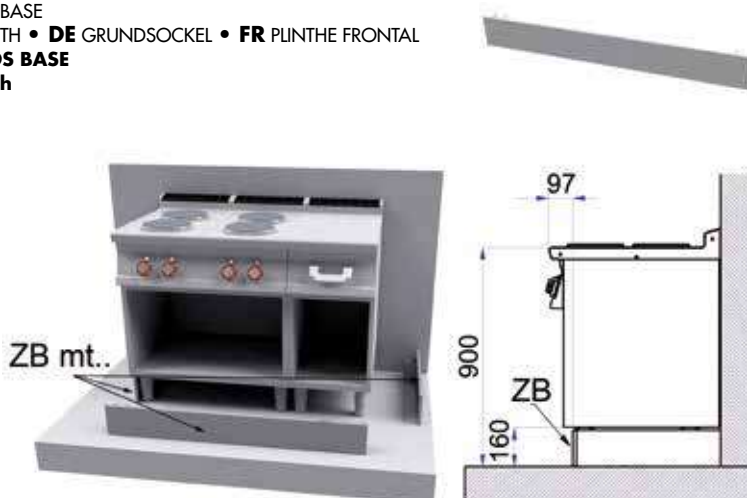
ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	ΔkW kcal/h	Δkw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
08570002	Corrimano EN Handrail • DE Hand Lauf • FR Main courante • ES PASAMANO cm. 20x 7x 4h				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	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-9 09480001	ZOCCOLATURA LATERALE - KIT EN side plinth - kit • DE seitensockel - kit • FR plinthe lateral - kit • ES ZOCCOLOS LATERAL - KIT cm. 1,5x 80x 6h				324,00 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
-----------------------------	--	--	--	--	---------------------------



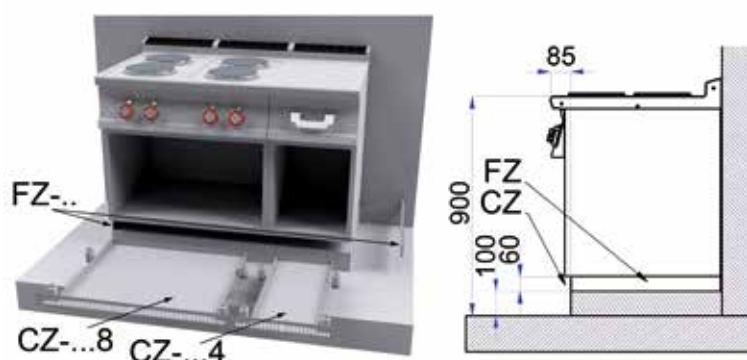
CZ-93 09480003	cm. 30x 81x 5,5h				254,00 4 / 0,02
--------------------------	------------------	--	--	--	---------------------------

CZ-94 09480004	cm. 40x 81x 5,5h				287,00 4.5 / 0,03
--------------------------	------------------	--	--	--	-----------------------------

CZ-96 09480006	cm. 60x 81x 5,5h				356,00 5.5 / 0,04
--------------------------	------------------	--	--	--	-----------------------------

CZ-98 09480008	cm. 80x 81x 5,5h				440,00 7.5 / 0,06
--------------------------	------------------	--	--	--	-----------------------------

CZ-912 09480012	cm. 120x 81x 5,5h				603,00 8.5 / 0,08
---------------------------	-------------------	--	--	--	-----------------------------



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	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PLT-92 19010200	PIANO LAVORO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 20x 90x 28h				742,00 18 / 0,23
					
PLST-93 19010301	cm. 30x 90x 28h				770,00 22 / 0,23
					
PLST-94 19010401	cm. 40x 90x 28h				786,00 23 / 0,23
					
PLST-96 19010601	cm. 60x 90x 28h				1.265,00 29 / 0,33
					
PLST-98 19010801	cm. 80x 90x 28h				1.406,00 35 / 0,44
					
PLT-93 19010300	PIANO LAVORO Cassetto 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop - Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte - Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail - tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 30x 90x 28h				1.092,00 25 / 0,23
					

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

PLT-94
19010400

PIANO LAVORO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop - Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail - tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



1.048,00
28 / 0,23

PLT-96
19010600

PIANO LAVORO Cassetto 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop - Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail - tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 60x 90x 28h



1.558,00
38 / 0,33

PLT-98
19010800

PIANO LAVORO Cassetto con 2 bacinelle GN 1/1 15h plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Worktop - Drawer with 2 plastic containers GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Arbeitsplatte - Schublade mit 2 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de travail - tiroir avec 2 bacs en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE TRABAJO CAJÓN CON 2 CONTENEDORES GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



1.729,00
46 / 0,44

LAT-94
19020400

LAVELLO Rubinetto a leva - Vasca cm. 30x35x15h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Sink unit - Lever type tap - Bowl cm. 30x35x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Spülbecken - Einhebel-Mischbatterie Becken cm. 30x35x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bac-évier avec robinetterie - Bac cm 30x35x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREGADERO - GRIFO A PALANCA - PILETA CM. 30X35X15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



1.317,00
24 / 0,23

PCT-94ET
19030430

PIANO COTTURA TRIFASE N. 2 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 2 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 2 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 2 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



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

1.529,00
29 / 0,23



PCT-98ET
19030830

PIANO COTTURA TRIFASE N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 4 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 4 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 4 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



14 kW
400V~3N
50/60 Hz

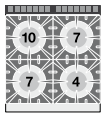
3.078,00
68 / 0,44



PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

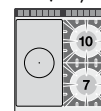
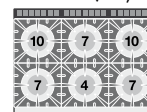
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M³
PCT-912ET 19031230	PIANO COTTURA TRIFASE N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 6 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		21 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.220,00 94 / 0,64
PCQT-94ET 19030431	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 2 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.124,00 33 / 0,23
PCQT-98ET 19030831	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 4 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		16 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.923,00 71 / 0,44
PCQT-912ET 19031231	PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Boiling unit threephase - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatte dreiphasig - N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Rechaud électriques - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		24 kW 400V~3N 50/60 Hz	6.159,00 112 / 0,64
PCCT-94ET 19030432	PIANO COTTURA VETRO CERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		6,8 kW 400V~2N 230V~3 230V~ 50/60 Hz	2.634,00 38 / 0,23
PCCT-98ET 19030832	PIANO COTTURA VETRO CERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		13,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	4.614,00 70 / 0,44

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	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PCIT-94ET 19030433	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Three-phase induction cooking - 2 zones - glass cm.35x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 2 ZONAS - VIDRIO CM.35X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 10 kW 400V~3 50/60 Hz		8.786,00 38 / 0,23
					
PCIWT-94ET 19030434	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 4,5 kW 400V~3 50/60 Hz		6.426,00 34 / 0,23
					
PCIT-98ET 19030833	PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 20 kW 400V~3 50/60 Hz		16.867,00 76 / 0,44
					
PCT-94G 19210450	PIANO COTTURA GAS 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Gas heated boiling - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 11 kW 9.460 kcal/h		1.888,00 64 / 0,23
					
PCT-98G 19210850	PIANO COTTURA GAS 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Gas heated boiling unit - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Gas-Kochplatte - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Rechaud gaz - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 28 kW 24.080 kcal/h		3.307,00 80 / 0,44
					

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	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
PCT-912G 19211250	PIANO COTTURA GAS 6 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9) EN Gas heated boiling unit - 6 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Gas-kochplatte - 6 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Rechaud gaz - 6 feux vifs (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 6 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 120x 90x 28h		45 kW 38.700 kcal/h		4.659,00 131 / 0,64
PAT-98G 19210851	"PAELLERO" GAS (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN "PAELLERO" Gas (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE "PAELLERO" Gas (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR "PAELLERO" gaz (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • ES "PAELLERO" GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 28h		26,7 kW 22.962 kcal/h		4.808,00 139 / 0,44
TPT-94G 19290450	TUTTA PIASTRA Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9) EN Solid top - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Kochplatte - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Toute plaque - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9) cm. 40x 90x 28h		7 kW 6.020 kcal/h		2.363,00 64 / 0,23
TPT-98G 19290850	TUTTA PIASTRA Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPC-9) EN Solid top - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Kochplatte - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Toute plaque - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 79X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9) cm. 80x 90x 28h		12 kW 10.320 kcal/h		3.468,00 137 / 0,44
TPT-98ET 19120830	TUTTA PIASTRA Piastra cm. 70x68 - 4 zone (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Solid top - Plate cm. 70x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Kochplatten - Platte cm. 70x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Toute plaque - Plaque cm. 70x68 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPA-9) • ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 80x 90x 28h		13,6 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.373,00 108 / 0,44
TP2T-98G 19300850	TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) EN Solid top + 2 burners - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • DE Gaskochstellen - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • FR Toute plaque + 2 brûleurs - Plaque cm 39x73 (inclus 1 Elément de jonction top mod.TPC-9) • ES PLACA DE COCCIÓN + 2 FUEGOS - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9) cm. 80x 90x 28h		24 kW 20.640 kcal/h		3.554,00 130 / 0,44



TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/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
--------------	---	---	--------------	----	--

TP2T-912G
19291250

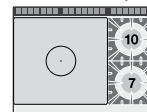
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI Piastra cm. 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

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



29 kW
24.940 kcal/h

5.156,00
157 / 0,64



TP4T-912G
19301250

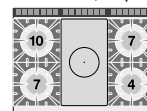
TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI Piastra cm. 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

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



35 kW
30.100 kcal/h

4.863,00
155 / 0,64



BMT-94EM
19050410

BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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



2,85 KW
230V~
50/60 Hz

1.921,00
39 / 0,23

BMT-98ET
19050830

BAGNOMARIA TRIFASE Vasca per 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Bain marie threephase - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasserbäder dreiphasig - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie triphase - Cuve 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO - CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 H.15 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



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

2.745,00
54 / 0,44

BMT-94G
19220450

BAGNOMARIA GAS Vasca per GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas bain-marie - Bowl for GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas Wasserbad - Becken GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour GN 1/1 + GN 1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 1/1 + GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



3,5 kW
3.010 kcal/h

2.125,00
48 / 0,23

BMT-98G
19220850

BAGNOMARIA GAS Vasca per 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas bain-marie - Bowl for 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas Wasserbad - Becken 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour 2xGN1/1 + 2xGN1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA 2XGN1/1 + 2XGN1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

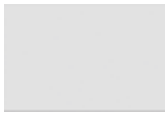
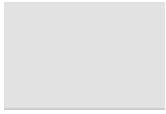


6,5 kW
5.590 kcal/h

3.117,00
61 / 0,44

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO - TOP

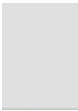
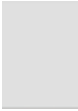
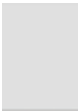
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	 kW kcal/h	 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE/€ PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
BST-94EM 19040410	CONTENITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsobottom forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • DE Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Silo a frites monophasé avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO AGUJERADO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		 1,47 kW 230V~ 50/60 Hz	1.765,00 48 / 0,26	
FTLT-94ET 19060431	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		 7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.505,00 69 / 0,23	
FTLT-94ETS 19060434	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		 7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.138,00 69 / 0,23	
FTLT-94ETSS 19060430	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 40x 90x 28h		 7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.138,00 69 / 0,23	
FTRT-94ET 19060433	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		 7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	2.660,00 69 / 0,23	

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-94ETS 19060436	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 7,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.292,00 69 / 0,23
FTLT-98ET 19060831	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 15 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.710,00 103 / 0,44
FTLT-98ETS 19060834	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 15 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.554,00 103 / 0,44
FTLT-98ETSS 19060830	Fry-top elettrico liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse CHROME POLI, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 15 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.554,00 103 / 0,44
FTLRT-98ET 19060832	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 15 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.896,00 103 / 0,44

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	15 kW kcal/h V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLRT-98ETS 19060835	Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.737,00 103 / 0,44
FTRT-98ET 19060833	Fry-top elettrico rigato, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.085,00 103 / 0,44
FTRT-98ETS 19060836	Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		15 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.920,00 103 / 0,44
FTLT-912ET 1906123B	Fry-top elettrico liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth griddle, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	6.040,00 161 / 0,64
FTLT-912ETS 1906123E	Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz	6.987,00 161 / 0,64

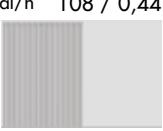
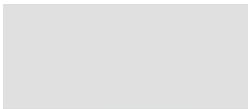
FRY-TOP ELETTRICI - TOP

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	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTLRT-912ET 1906123C	Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		⚡ 22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz		6.442,00 161 / 0,64
					
FTLRT-912ETS 1906123F	Fry-top elettrico 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Electric Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Griddleplatte elektrische 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque électriques 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 120x 90x 28h		⚡ 22,5 kW 400V~3N 50/60 Hz		7.388,00 161 / 0,64
					
FTLT-94G 19230451	Fry-top gas liscio, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 9 kW 7.7440 kcal/h		2.589,00 71 / 0,23
					
FTLT-94GS 19230454	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 9 kW 7.7440 kcal/h		3.102,00 71 / 0,23
					
FTLT-94GSS 19230450	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 9 kW 7.7440 kcal/h		3.102,00 71 / 0,23
					

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/VOLTAGE	9 kW 7.7440 kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO KG / M³
FTRT-94G 19230453	Fry-top gas rigato, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		9 kW 7.7440 kcal/h	2.713,00 71 / 0,23
FTRT-94GS 19230456	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		9 kW 7.7440 kcal/h	3.246,00 71 / 0,23
FTLT-98G 19230851	Fry-top gas liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	3.970,00 108 / 0,44
FTLT-98GS 19230854	Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	4.939,00 108 / 0,44
FTLT-98GSS 19230850	Fry-top gas liscio CROMO LUCIDO, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth POLISHED CHROME, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt POLIERTEM CHROM, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse CHROME POLI, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO CROMO PULIDO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	4.939,00 108 / 0,44

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	18 kW 15.480 kcal/h	27 kW 23.220 kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
FTLRT-98G 19230852	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	4.155,00 108 / 0,44	
FTLRT-98GS 19230855	Fry-top gas 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	5.128,00 108 / 0,44	
FTRT-98G 19230853	Fry-top gas rigato, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz nervurée, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	4.337,00 108 / 0,44	
FTRT-98GS 19230856	Fry-top gas rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 80x 90x 28h		18 kW 15.480 kcal/h	5.321,00 108 / 0,44	
FTLT-912G 19231258	Fry-top gas liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fry-top smooth griddle, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-griddleplatte glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plaque gaz lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FRY-TOP GAS LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 120x 90x 28h		27 kW 23.220 kcal/h	6.462,00 173 / 0,64	

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	27 kW kcal/h	27 kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	--	-----------------	-----------------	---

FTLT-912GS Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
1923125E **EN** Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



27 kW 7.400,00
23.220 kcal/h 173 / 0,64

FTLRT-912G Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio, piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
1923125C **EN** Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth, plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt, platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse, plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO, PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



27 kW 6.861,00
23.220 kcal/h 173 / 0,64

FTLRT-912GS Fry-top gas 1/3 rigato + 2/3 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.110,5x65 - 3 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
1923125F **EN** Gas Fry-top 1/3 grooved + 2/3 smooth chromed SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.110,5x65 - 3 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/3 gerillt + 2/3 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.110,5x65 - 3 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/3 nervurée + 2/3 lisse chromée AW770:AW833pproved), plaque cm.110,5x65 - 3 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **FRY-TOP GAS 1/3 ESTRIADO + 2/3 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.110,5X65 - 3 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 28h



27 kW 7.798,00
23.220 kcal/h 173 / 0,64

CWKT-94ET GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 27x63 ribaltabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
19080431 **EN** CONTACT Grill threephase - rotatable stainless steel grill cm. 27x63 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 27x63 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 27x63 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 27X63 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



5,415 kW 3.434,00
400V~3N 55 / 0,23
50/60 Hz

CWKT-98ET GRIGLIA CONTACT - cottura diretta su resistenza in acciaio inox cm. 55x63 ribaltabile - 2 zone cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
19080831 **EN** CONTACT Grill threephase - rotatable stainless steel grill cm. 55x63 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig KONTAKT - Drehbaren Heizelement aus Edelstahl cm. 55x63 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase CONTACT - Grille inox rotatif cm 55x63 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** **PARRILLA TRIFÁSICO CONTACT - PARRILLA GIRATORIA DE ACERO INOX CM 55X63 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



10,83 kW 4.787,00
400V~3N 85 / 0,44
50/60 Hz

GRIGLIE ELETTRICHE - 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	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
CWT-94ET 19080430	GRIGLIA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 7,8 kW 400V~3N 50/60 Hz		2.662,00 57 / 0,26
CWT-98ET 19080830	GRIGLIA TRIFASE N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Grill threephase - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66. 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Wurstbrater dreiphasig - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grillade triphase - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA TRIFÁSICO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 15,6 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.051,00 87 / 0,51
CWT-94G 19250450	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Lavastone grill gas - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 12 kW 10.320 kcal/h		2.759,00 56 / 0,26
CWT-98G 19250850	GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Lavastone grill gas - N. 2 Stainless steel grill cm. 38x66 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Lavasteingrill - N. 2 einstellbare Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Grille a gaz en pierre de lave - N. 2 grilles réglables en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 24 kW 20.640 kcal/h		4.287,00 97 / 0,51
F2/8T-94ET 19090432	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 cesti cm. 12x29x11,5h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35,5X22,5H- 2 CESTA CM. 12X29X11,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 12 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		3.958,00 58 / 0,23

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/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
F13T-94ET 19090430	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13 Vasca cm. 30,5x34x22,5h - 1 cesto cm. 28x29x10h Filtro e coperchio vasca - Produzione patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 13 lts - Bowl cm. 30,5x34x22,5h 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 13 - Becken cm. 30,5x34x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 13 - Cuve cm. 30,5x34x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13 LT. - CUBA CM. 30,5X34X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 10,95 kW 400V~3N 50/60 Hz	3.038,00 55 / 0,23
F2/13T-98ET 19090830	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 13+13 2 vasche cm. 30,5x34x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Produzione patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Fryer threephase 13+13 lts - 2 pans cm. 30,5x34x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Friteuse dreiphasig lt. 13+13 - 2 Becken cm. 30,5x34x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse triphase lt. 13+13 - 2 cuves cm. 30,5x34x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 30,5X34X22,5H - 2 CESTAS CM. 28X29X10H . 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 80x 90x 28h		⚡ 21,9 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.415,00 75 / 0,44
F2/8T-94G 19260452	FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x23h 2 cesti cm. 12x30x9,5h. Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x23h 2 baskets cm. 12x30x9,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x23h 2 Körbe cm. 12x30x9,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x23h 2 paniers cm. 12x30x9,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X23H 2 CESTAS CM. 12X30X9,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 9 kW 7.740 kcal/h	4.640,00 58 / 0,23
F13T-94G 19260450	FRIGGITRICE GAS LT. 13 - Vasca cm. 31,5x34,5x22,5h 1 cesto cm. 28x29x10h - Filtro e coperchio vasca. Prod. patate: 10 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Gas Fryer 13 lts - Bowl cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 basket cm. 28x29x10h - Sieve and lid for pan Production: 10 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Gas-Friteuse lt. 13 - Becken cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Korb cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 10 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Friteuse à gaz lt. 13 - Cuve cm. 31,5x34,5x22,5h - 1 Panier cm. 28x29x10h - Filtre, couvercle pour cuve Production de pommes frites: 10 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES FREIDORAS A GAS 13 LT. - CUBA CM. 31,5X34,5X22,5H - 1 CESTA CM. 28X29X10H - FILTRO Y TAPA PARA CUBA PROD. PATATAS: 10 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 40x 90x 28h		⚡ 12 kW 10.320 kcal/h	3.390,00 60 / 0,23



FRIGGITRICI A GAS - 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	⚡ kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	----------------	------------------	---

F2/13T-98G FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 vasche cm. 31,5x34,5x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Prod. patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FREIDORAS A GAS 13+13 LT. - 2 CUBAS CM. 31,5X34,5X22,5H 2 CESTAS CM. 28X29X10H - 2 FILTROS Y TAPAS PARA CUBAS. PROD. PATATAS: 20 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 24 kW
20.640 kcal/h

5.400,00
81 / 0,44

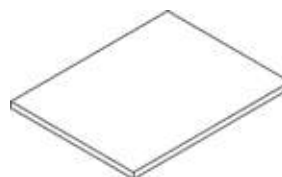
MFV-98ET Base con Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (non sovrapporre elementi ad induzione)
EN Stand with electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (no induction top) • **DE** unterbau mit Elektro-Heißluftofen cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5 GN1/1 (nicht Induktions) • **FR** placard avec Four à chaleur tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5 GN1/1 (il faut pas de induction) • **ES MUEBLE CON HORNO ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5 GN1/1 (NO INDUCCIÓN)**
cm. 80x 83x 57h



⚡ 5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.206,00
80 / 0,62

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



299,00
6 / 0,04

MPI-94 BASE CON PORTA PER INDUZIONE
EN Stand with door for induction top • **DE** Unterbau für Induktions mit Tür • **FR** Placard pour induction avec porte • **ES MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA**
cm. 40x 81x 57h



869,00
22 / 0,26

MPI-98 **cm. 80x 81x 57h**



1.004,00
29 / 0,51

M-92 BASE NEUTRA
EN Stand • **DE** Unterbau • **FR** Placard • **ES MUEBLE BASE**
cm. 20x 78,5x 57h



561,00
14 / 0,25

MOBILI BASE

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

M-93 09410300	BASE NEUTRA a giorno EN Open Stand • DE Offener Unterbau • FR Placard ouvert • ES MUEBLE BASE ABIERTO cm. 30x 78,5x 57h				542,00 16 / 0,26
-------------------------	---	--	--	--	----------------------------



M-94 09410400	cm. 40x 78,5x 57h				596,00 19 / 0,26
-------------------------	-------------------	--	--	--	----------------------------



M-96 09410600	cm. 60x 78,5x 57h				680,00 23 / 0,51
-------------------------	-------------------	--	--	--	----------------------------

M-98 09410800	cm. 80x 78,5x 57h				731,00 26 / 0,51
-------------------------	-------------------	--	--	--	----------------------------



M-912 09411200	BASE NEUTRA a giorno 40/80 EN Open Stand 40/80 • DE Offener Unterbau 40/80 • FR Placard ouvert 40/80 • ES MUEBLE BASE ABIERTO 40/80 cm. 120x 78,5x 57h				977,00 38 / 0,75
--------------------------	---	--	--	--	----------------------------

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

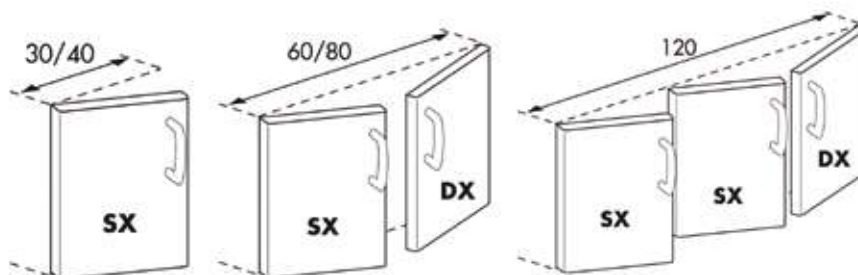


PM-64/74/94-DX 08430402	PORTA 400 DESTRA EN Right door 400 • DE Rechte tür 400 • FR Porte droite 400 • ES PUERTA DERECHA 400 cm. 39,5x 2,5x 47,5h				220,00 3.5 / 0,02
-----------------------------------	---	--	--	--	-----------------------------



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



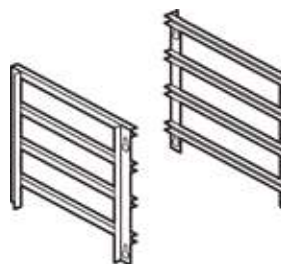
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kW kcal/h	Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
C-73/93 08440320	CASSETTIERA 300 N. 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
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-90 09470001	DIVISORIO base neutra EN Spacer for stand • DE Trennwand für offener unterbau • FR Separation pour placard ouvert • ES DIVISORIO PARA MUEBLE BASE cm. 5x 78x 38h				216,00 2.5 / 0,03
PT-74/94 08460002	PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-2/1) 4 ripiani int. 7 cm. EN Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 shelves, wheel-base 7 cm. • DE Auflangeschienen für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 Etagen, Abstand 7 cm. • FR Kit porte-plaques 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • ES PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.				459,00 2.5 / 0,01

ACCESSORI TOP

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

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