



FMPG-20 + 40280600



FMPE-30



F1-G



FPE-25 + 40280800

FRIGGITRICI ELETTRICHE - 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

FE-04EM
35010411

FRIGGITRICE Lt. 4 MONOFASE Cestino cm. 13x23x10h - Produzione patate 5 kg/h
EN Fryer lts. 4 singlephase - Basket cm. 13x23x10h - Production 5 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 4 einphasig - Korb cm. 13x23x10h - Pommes frites: 5 kg/h • **FR** Friteuse lt. 4 monophasé - Panier cm. 13x23x10h - Production de pommes frites 5 Kg/h • **ES FREIDORAS 4 LT. MONOFÁSICA - CESTA CM. 13X23X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 5 KG/H cm. 18x 42x 30h**



⚡ 2,1 kW _____ **333,00**
230V~ _____ 9 / 0,04
50 Hz _____

FE-07EM
35010710

FRIGGITRICE LT. 7 MONOFASE Cestino cm. 21x23,5x10h - Produzione patate 7 kg/h
EN Fryer lts. 7 singlephase - Basket cm. 21x23,5x10h - Production 7 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 7 einphasig - Korb cm. 21x23,5x10h - Pommes frites: 7 kg/h • **FR** Friteuse lt. 7 monophasé - Panier cm. 21x23,5x10h - Production de pommes frites 7 Kg/h • **ES FREIDORAS 7 LT. MONOFÁSICA - CESTA CM. 21X23,5X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 7 KG/H cm. 27x 42x 30h**



⚡ 3 kW _____ **373,00**
230V~ _____ 9 / 0,05
50 Hz _____

FE-77EM
35020710

FRIGGITRICE LT. 7+7 MONOFASE 2 cestini cm. 21x23,5x10h - Produzione patate 14 kg/h
EN Fryer lts. 7+7 singlephase - 2 baskets cm. 21x23,5x10h - Production 14 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 7+7 einphasig - 2 Korbe cm. 21x23,5x10h - Pommes frites: 14 kg/h • **FR** Friteuse lt. 7+7 monophasé - 2 Paniers cm. 21x23,5x10h - Production de pommes frites 14 Kg/h • **ES FREIDORAS 7+7 LT. MONOFÁSICA - 2 CESTAS CM. 21X23,5X10H - PRODUCCIÓN PATATAS 14 KG/H cm. 54x 42x 30h**



⚡ 6 kW _____ **692,00**
230V~ _____ 16 / 0,10
50 Hz _____

FEM-6
35010610

FRIGGITRICE LT. 6 MONOFASE Vasca cm. 22x32,5x20h - Cestino cm. 20x27x11h - Produzione patate 7 kg/h
EN Fryer lts. 6 singlephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h - Production 7 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 6 einphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites 7 kg/h • **FR** Friteuse lt. 6 monophasé - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h - Production de pommes frites 7 Kg/h • **ES FREIDORAS 6 LT. MONOFÁSICA - CUBA CM. 22X32,5X20H - CESTA CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 7 KG/H cm. 30x 51x 25h**



⚡ 3 kW _____ **1.171,00**
230V~ _____ 13 / 0,08
50/60 Hz _____

FE-8
35010830

FRIGGITRICE LT. 8 TRIFASE Vasca cm. 22x32,5x20h - Cestino cm. 20x27x11h - Produzione patate 9 kg/h
EN Fryer lts. 8 threephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h - Production 9 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 8 dreiphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites 9 kg/h • **FR** Friteuse lt. 8 triphasé - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h - Production de pommes frites 9 Kg/h • **ES FREIDORAS 8 LT. TRIFÁSICA - CUBA CM. 22X32,5X20H - CESTA CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 9 KG/H cm. 30x 51x 25h**



⚡ 5,4 kW _____ **1.301,00**
400V~3N _____ 15 / 0,08
230V~3 _____
50/60 Hz _____

FE-10
35011030

FRIGGITRICE LT. 10 TRIFASE Vasca cm. 29x32,5x20h - Cestino cm. 26x27x11h - Produzione patate 10 kg/h
EN Fryer lts. 10 threephase - Tank cm. 29x32,5x20h - Basket cm. 26x27x11h - Production 10 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 10 dreiphasig - Becken cm. 29x32,5x20h - Korb cm. 26x27x11h - Pommes frites 10 kg/h • **FR** Friteuse lt. 10 triphasé - Cuve cm. 29x32,5x20h - Panier cm. 26x27x11h - Production de pommes frites 10 Kg/h • **ES FREIDORAS 10 LT. TRIFÁSICA - CUBA CM. 29X32,5X20H - CESTA CM. 26X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 10 KG/H cm. 40x 70x 25h**



⚡ 6 kW _____ **1.514,00**
400V~3N _____ 21 / 0,22
230V~3 _____
50/60 Hz _____

03/23
360

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se réserve le



droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vincolantes. El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.



FRIGGITRICI ELETTRICHE - 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 _____

FEM-2/6
35020610

FRIGGITRICE LT. 6+6 MONOFASE 2 vasche cm. 22x32,5x20h - 2 cesti cm.20x27x11h - Produzione patate 14 kg/h
EN Fryer lts. 6+6 singlephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h - 2 baskets cm. 20x27x11h - Production 14 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 6+6 einphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h - 2 Korbe cm. 20x27x11h - Pommes frites 14 kg/h • **FR** Friteuse lt. 6+6 monophasé - 2 cuves cm. 22x32,5x20h - 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production de pommes 14 Kg/h • **ES FREIDORAS 6+6 LT. MONOFÁSICA - 2 CUBAS CM. 22X32,5X20H - 2 CESTAS CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 14 KG/H**
cm. 60x 51x 25h



⚡ 6 kW _____ **2.190,00**
230V~ _____ 13 / 0,16
50/60 Hz _____

FE-2/8
35020830

FRIGGITRICE LT. 8+8 TRIFASE 2 vasche cm. 22x32,5x20h - 2 cesti cm.20x27x11h - Produzione patate 18 kg/h
EN Fryer lts. 8+8 threephase - 2 tanks cm. 22x32,5x20h - 2 baskets cm. 20x27x11h - Production 18 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 8+8 dreiphasig - 2 Becke cm. 22x32,5x20h - 2 Korbe cm. 20x27x11h - Pommes frites 18 kg/h • **FR** Friteuse lt. 8+8 triphasé - 2 cuves cm. 22x32,5x20h - 2 Paniers cm. 20x27x11h - Production de pommes 18 Kg/h • **ES FREIDORAS 8+8 LT. TRIFÁSICA - 2 CUBAS CM. 22X32,5X20H - 2 CESTAS CM. 20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 18 KG/H**
cm. 60x 51x 25h

⚡ 10,8 kW _____ **2.295,00**
400V~3N _____ 27 / 0,16
230V~3 _____
50/60 Hz _____

FE-2/10
35021030

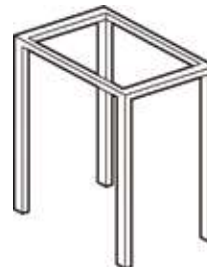
FRIGGITRICE LT. 10+10 TRIFASE 2 vasche cm. 29x32,5x20h - 2 cesti cm.26x27x11h - Produzione patate 20 kg/h
EN Fryer lts. 10+10 threephase - 2 tanks cm. 29x32,5x20h - 2 baskets cm. 26x27x11h - Production 20 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 10+10 dreiphasig - 2 Becke cm. 29x32,5x20h - 2 Korbe cm. 26x27x11h - Pommes frites 20 kg/h • **FR** Friteuse lt. 10+10 triphasé - 2 cuves cm. 29x32,5x20h - 2 Paniers cm. 26x27x11h - Production de pommes 20 Kg/h • **ES FREIDORAS 10+10 LT. TRIFÁSICA - 2 CUBAS CM. 29X32,5X20H - 2 CESTAS CM. 26X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H**
cm. 80x 70x 25h



⚡ 12 kW _____ **2.632,00**
400V~3N _____ 38 / 0,42
230V~3 _____
50/60 Hz _____

S-3
05210300

CAVALLETTO BASE
EN Stand • **DE** Untergestell • **FR** Piétement simple • **ES SOPORTE BASE**
cm. 30x 40x 55h



229,00
2 / 0,12

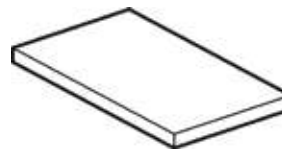
S-6
05210600

cm. 60x 40x 55h

252,00
3 / 0,22

R-3
05240300

RIPIANO
EN Shelf • **DE** Abstellbrett • **FR** Etagère • **ES ESTANTE**
cm. 26x 39,5x 3h



114,00
1 / 0,01

R-6
05240600

cm. 56x 39,5x 3h

143,00
2 / 0,01

S-40
40210400

CAVALLETTO CON RIPIANO
EN Stand with shelf • **DE** Untergestell offen mit boden • **FR** Support avec etagere • **ES SOPORTE CON ESTANTE**
cm. 40x 58,5x 60h



571,00
20 / 0,18

S-80
40210800

cm. 80x 58,5x 60h



676,00
26 / 0,35



Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images



présentées ne nous engagent pas. La Société se réserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

03/23
361

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

⚡ kW
V~
Hz

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

M-40
40220400

BASE A GIORNO
EN Open base unit • **DE** Untergestell offen • **FR** Base ouverte • **ES**
BASE ABIERTA
cm. **40x 58,5x 60h**



469,00
14 / 0,18

MP-40
40220401

BASE CON PORTA
EN Stand with door • **DE** Unterbau mit Flügeltüren • **FR** Placard avec
porte • **ES** BASE CON PUERTA
cm. **40x 61,5x 60h**



642,00
17 / 0,18

MC-40
40220420

BASE CON 2 CASSETTI GN 1/1 con 2 GN 1/1 h 15 in plastica
EN Stand with 2 drawers GN 1/1, with 2 plastic containers GN 1/1
h 15 • **DE** Unterbau mit 2 Schubladen GN 1/1 mit 2 GN 1/1 h 15
Kunststoffbehältern • **FR** Placard avec 2 tiroirs GN 1/1 avec 2 bacs GN
1/1 h 15 en plastique • **ES** BASE CON 2 CAJONES GN 1/1
CON 2 GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO
cm. **40x 61,5x 60h**



1.007,00
28 / 0,18

FME-10
35311030

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10 TRIFASE Vasca cm. 29x32,5x18,5h
- Cestino cm.26x27x11h. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate:
10 kg/h
EN Cabinet fryer lt. 10 threephase Bowl cm. 29x32,5x18,5h - Basket
cm. 26x27x11h. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • **DE**
Standfriteuse lt. 10 dreiphasig Becken cm. 29x32,5x18,5h - Korb cm.
26x27x11h. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • **FR**
Friteuse sur placard lt.10 triphase Cuve cm. 29x32,5x18,5h - Panier cm.
26x27x11h. Collecteur d'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10
kg/h • **ES FREIDORAS CON MUEBLE 10 LT. TRIFÁSICA CUBA**
CM. 29X32,5X18,5H - CESTA CM. 26X27X11H. BANDEJA
RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 10
KG/H
cm. **40x 70x 85h**



⚡ 6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

1.961,00
35 / 0,36

FME-15
35311530

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15 TRIFASE Vasca cm. 33x40x18,5h -
Cestino cm.30x33x12h. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 12
kg/h
EN Cabinet fryer lt. 15 threephase Bowl cm. 33x40x18,5h - Basket cm.
30x33x12h. Drip tray with sieve. Production: 12 kg/h • **DE** Standfriteuse
lt. 15 dreiphasig Becken cm. 33x40x18,5h - Korb cm. 30x33x12h.
Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 12 kg/h • **FR** Friteuse sur
placard lt.15 triphase Cuve cm. 33x40x18,5h - 2 Paniers cm. 30x33x12h.
Collecteur d'huile avec filtre. Production de pommes frites: 12 kg/h • **ES**
FREIDORAS CON MUEBLE 15 LT. TRIFÁSICA CUBA
CM. 33X40X18,5H - CESTA CM. 30X33X12H. BANDEJA
RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 12 KG/H
cm. **40x 70x 85h**

⚡ 9 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.289,00
42 / 0,36

03/23
362

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se réserve le

LOTUS

droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vincolantes. El Fabricante se reserva el derecho de modifi car sus productos sin previo aviso.

afaq
ISO 9001
Qualità
SINCE CERTIFICATION



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

FME-2/10
35321030

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10+10 TRIFASE 2 vasche cm. 29x32,5x18,5h - 2 cesti cm. 26x27x11h. 2 bacinelle raccogliolio con filtro. Produzione patate 20 kg/h
EN Cabinet fryer lt. 10+10 threephase 2 tanks cm. 29x32,5x18,5h - 2 baskets cm. 26x27x11h. 2 drip trays with sieves. Production 20 kg/hr
• **DE** Standfriteuse lt. 10+10 dreiphasig 2 Becke cm. 29x32,5x18,5h - 2 Korbe cm. 26x27x11h. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites 20 kg/pro Stunde
• **FR** Friteuse sur placard lt. 10+10 triphase 2 cuves cm. 29x32,5x18,5h - 2 Paniers cm. 26x27x11h. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes 20 Kg/h
• **ES FREIDORAS CON MUEBLE 10+10 LT. TRIFÁSICA 2 CUBAS CM. 29X32,5X18,5H - 2 CESTAS CM. 26X27X11H. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS 20 KG/H**
cm. 80x 70x 85h



⚡ 12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
3.359,00
65 / 0,70

FME-2/15
35321530

FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 15+15 TRIFASE 2 vasche cm. 33x40x18,5h - 2 cesti cm. 30x33x12h. 2 bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate 24 kg/h
EN Cabinet fryer lt. 15+15 threephase 2 tanks cm. 33x40x18,5h - 2 baskets cm. 30x33x12h. 2 drip trays with sieves. Production 24 kg/hr
• **DE** Standfriteuse lt. 15+15 dreiphasig 2 Becke cm. 33x40x18,5h - 2 Korbe cm. 30x33x12h. 2 Fettauffangschalen mit Sieb. Pommes frites 24 kg/pro Stunde
• **FR** Friteuse sur placard lt. 15+15 triphase 2 cuves cm. 33x40x18,5h - 2 Paniers cm. 30x33x12h. 2 bacs de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes 24 Kg/h
• **ES FREIDORAS CON MUEBLE 15+15 LT. TRIFÁSICA 2 CUBAS CM. 33X40X18,5H - 2 CESTAS CM. 30X33X12H. 2 BANDEJAS RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS 24 KG/H**
cm. 80x 70x 85h

⚡ 18 kW
400V~3N
50/60 Hz
3.654,00
75 / 0,70

531013500

CESTINO 1/2 per FME-15
EN Basket 1/2 for FME-15 • **DE** Korb 1/2 für Friteuse FME-15 • **FR** Panier 1/2 pour FME-15 • **ES CESTA 1/2 PARA FME-15**
cm. 14x 33x 12h



77,00
0.8 / 0,04

531014400

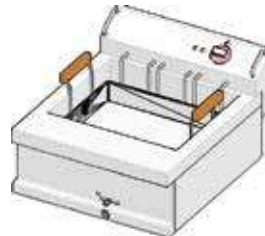
CESTINO 1/2 per FME-10
EN Basket 1/2 for FME-10 • **DE** Korb 1/2 für Friteuse FME-10 • **FR** Panier 1/2 pour FME-10 • **ES CESTA 1/2 PARA FME-10**
cm. 10x 25x 10h



56,00
0.6 / 0,03

FPE-20
35032030

FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 17 litri Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca
EN Confectioner's fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank
• **DE** Friteuse für Konditorei dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken
• **FR** Friteuse pâtisserie triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve
• **ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**
cm. 60x 70x 25h



⚡ 6,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
1.901,00
32 / 0,31

FRIGGITRICI PASTICCERIA ELETTRICHE - 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

FPE-25
35032540

FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca
EN Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • **DE** Friteuse für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • **FR** Friteuse patisserie triphase - 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • **ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**
cm. **80x 70x 25h**



⚡ 10,2 kW
230V~3
50/60 Hz **2.400,00**
40 / 0,40

FPE-25
35032530

cm. **80x 70x 25h**

⚡ 10,2 kW
400V~3N
50/60 Hz **2.400,00**
40 / 0,40

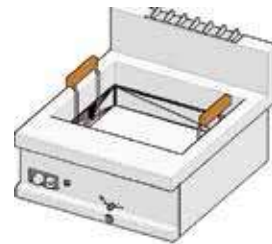
FPEH-25
35032531

FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca
EN Powerfull Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • **DE** Friteuse leistungsfähiges für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • **FR** Friteuse patisserie triphase plus puissants- 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • **ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**
cm. **80x 70x 25h**

⚡ 18 kW
400V~3N
50/60 Hz **2.608,00**
40 / 0,40

FPG-20
40032050

FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca
EN Gas confectioner's fryer - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • **DE** Gasfriteuse für Konditorei - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • **FR** Friteuse patisserie à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • **ES FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**
cm. **60x 70x 25h**



⚡ 11,2 kW
9.630 kcal/h **2.698,00**
43 / 0,31

FPG-30
40033050

FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca
EN Gas confectioner's fryer - 28 liters Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • **DE** Gasfriteuse für Konditorei - 28 Liter Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • **FR** Friteuse patisserie à gaz - 28 litres Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • **ES FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 28 LITROS CUBA CM. 70X38X24H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA**
cm. **80x 70x 25h**



⚡ 16,5 kW
14.190 kcal/h **3.122,00**
57 / 0,40

S-60
40210600

CAVALLETTO CON RIPIANO
EN Stand with shelf • **DE** Untergestell offen mit boden • **FR** Support avec etagere • **ES SOPORTE CON ESTANTE**
cm. **60x 58,5x 60h**



572,00
23 / 0,27

S-80
40210800

cm. **80x 58,5x 60h**

676,00
26 / 0,35

ACCESSORI PASTICCERIA

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

M-60
40220600
BASE A GIORNO
EN Open base unit • **DE** Untergestell offen • **FR** Base ouverte • **ES**
BASE ABIERTA
cm. 60x 58,5x 60h



765,00
18 / 0,27

M-80
40220800
cm. 80x 58,5x 60h

868,00
22 / 0,35

MP-60
40220602
BASE CON PORTE
EN Stand with doors • **DE** Unterbau mit Flügeltüren • **FR** Placard avec
portes • **ES** BASE CON PUERTAS
cm. 60x 61,5x 60h



1.000,00
23 / 0,27

MP-80
40220802
cm. 80x 61,5x 60h

1.119,00
28 / 0,35

MCP-80
40220821
BASE CON PORTA E CASSETTI 2 x GN 1/1 h 15 in plastica
EN Stand with door and drawers 2 plastic containers GN 1/1 h
15 • **DE** Unterbau mit Flügeltür und Schubladen 2 x GN 1/1 h 15
Kunststoffbehältern • **FR** Placard avec porte et tiroirs 2 bacs GN 1/1 h 15
en plastique • **ES** BASE CON PUERTA Y CAJONES 2 X GN 1/1
H 15 DE PLÁSTICO
cm. 80x 61,5x 60h



1.729,00
40 / 0,35

MC-80
40220820
BASE CON 2 CASSETTI GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 in plastica
EN Stand with 2 drawers GN 2/1, with 4 plastic containers GN 1/1
h 15 • **DE** Unterbau mit 2 Schubladen GN 2/1 mit 4 GN 1/1 h 15
Kunststoffbehältern • **FR** Placard avec 2 tiroirs GN 2/1 avec 4 bacs GN
1/1 h 15 en plastique • **ES** BASE CON 2 CAJONES GN 2/1
CON 4 GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO
cm. 80x 61,5x 60h



1.729,00
41 / 0,35

FMPE-20
35332030
FRIGGITRICE PASTICCERIA SU MOBILE TRIFASE - 17 litri Vasca cm.
50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca -
Bacinella raccogliolio con filtro
EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 17 liters Tank cm.
50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip
tray with sieve • **DE** Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig
- 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und
Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse pâtisserie
sur placard triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier
cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec
filtre • **ES** FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE TRIFÁSICA
- 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM.
47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE
ACEITE CON FILTRO
cm. 60x 70x 85h



⚡ 6,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
2.821,00
60 / 0,59

FRIGGITRICI PASTICCERIA 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

FMPE-25
35332540

FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • **DE** Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse patisserie triphase - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • **ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**
cm. 80x 70x 85h



⚡ 10,2 kW
230V~3 3.360,00
50/60 Hz 72 / 0,78

FMPE-25
35332530

cm. 80x 70x 85h

⚡ 10,2 kW
400V~3N 3.360,00
50/60 Hz 72 / 0,78

FMPEH-25
35332531

FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
EN Powerfull Confectioner's cabinet fryer - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • **DE** Friteuse leistungsfähiges für Konditorei mit Untergestell - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse patisserie plus puissants - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • **ES FREIDORA REPOSTERÍA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**
cm. 80x 70x 85h

⚡ 18 kW
400V~3N 3.569,00
50/60 Hz 72 / 0,78

FMPE-30
35333030

FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 31 litri Vasca cm. 90x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 87x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 31 liters - Tank cm. 90x42,5x17,5h 1 basket cm. 87x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • **DE** Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 31 Liter - Becken cm. 90x42,5x17,5h 1 Korb cm. 87x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse patisserie triphase - 31 litres - Cuve cm. 90x42,5x17,5h. 1 panier cm. 87x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • **ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 31 LITROS - CUBA CM. 90X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 87X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**
cm. 100x 70x 85h



⚡ 13,2 kW
400V~3N 4.183,00
50/60 Hz 83 / 1,06

FMPG-20
40342050

FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
EN Confectioner's cabinet fryer gas - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • **DE** Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse patisserie sur placard à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • **ES FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE A GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**
cm. 60x 70x 85h



⚡ 11,2 kW
9.630 kcal/h 3.807,00
68 / 0,78

03/23
366

Le immagini presentate non sono vincolanti. La ditta si riserva di apportare modifiche senza preavviso. • The pictures are purely representative. The manufacturer reserves the right to modify the technical data and models without previous notice. • Les images présentées ne nous engagent pas. La Société se réserve le

LOTUS

droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vincolantes. El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos sin previo aviso.

afaq
ISO 9001
Qualità
ENAC CERTIFICAZIONE



FRIGGITRICI PASTICCERIA 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

FMPG-30
40343050

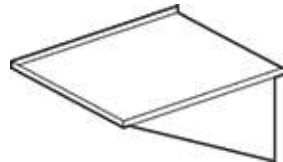
FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h - Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro
EN Confectioner's cabinet fryer gas - 28 liters - Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve
• **DE** Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 28 Liter - Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • **FR** Friteuse pâtisserie sur placard à gaz - 28 litres - Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • **ES FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE A GAS - 28 LITROS - CUBA CM. 70X38X24H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO**
cm. 80x 70x 85h



⚡ 16,5 kW
14.190 kcal/h **4.368,00**
84 / 1,06

40280600

SCIVOLO inox 60
EN Stainless steel slide 60 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl 60 • **FR** Goulotte en acier inox 60 • **ES DESLIZADOR INOX 60**
cm. 38x 55x 27h



154,00
4 / 0,07

40280800

SCIVOLO inox 80 / F45
EN Stainless steel slide 80 / F45 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl 80 / F45 • **FR** Goulotte en acier inox 80 / F45 • **ES DESLIZADOR INOX 80 / F45**
cm. 38x 75x 27h

170,00
5 / 0,09

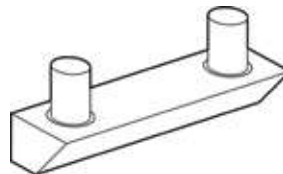
40281000

SCIVOLO inox 100
EN Stainless steel slide 100 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl 100 • **FR** Goulotte en acier inox 100 • **ES DESLIZADOR INOX 100**
cm. 38x 95x 27h

195,00
6 / 0,12

40290800

MITRA 800
EN Chimney jack 800 • **DE** Lüftungsaufsatz 800 • **FR** Mitre 800 • **ES CAPERUZA 800**



683,00
9 / 0,04

CA-11
40290110

CAMINO ANTIVENTO (Obbligatorio per FPG-30, FMPG-30, in Germania, Olanda e Austria: Mitra per estrazione forzata fumi combusti. Mitra + camino antivento per estrazione naturale fumi combusti.)
EN Draught diverter (Obligatory for FPG-30, FMPG-30, in Germany, Holland and Austria: Chimney jack for forced extraction of burnt smoke. Chimney jack + draught diverter for natural extraction of burnt smoke.)
• **DE** Strömungssicherung (Pflicht für FPG-30, FMPG-30, in Deutschland, Holland e Österreich: Lüftungsaufsatz zur erzwungenen Wrasenabführung. Lüftungsaufsatz + Strömungssicherung zur natürlichen Wrasenabführung.)
• **FR** Cheminee anti-vent (Obligatoire pour FPG-30, FMPG-30 en Allemagne, Hollande et Autriche: Mitre pour sortie forcée des fumées brûlées. Mitre + cheminee anti-vent pour sortie naturelle des fumées brûlées.) • **ES CHIMENEA CONTRA VIENTO (OBLIGATORIO PARA FPG-30, FMPG-30 EN ALEMANIA, HOLANDA Y AUSTRIA CAPERUZA PARA LA EXTRACCIÓN FORZADA DE HUMOS DE COMBUSTIÓN. CAPERUZA + CHIMENEA CONTRA VIENTO PARA LA EXTRACCIÓN NATURAL DE HUMOS DE COMBUSTIÓN.)**
cm. Ø 11



324,00
5 / 0,01

FRY
FRIGGITRICI

FRIGGITRICI PASTICCERIA 45 LT

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

F45-78ET
08090835

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



⚡ 40 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.109,00
96 / 0,71

F45-78G
08260855

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



⚡ 44 kW
37.840 kcal/h

6.071,00
110 / 1,07

⚡ 0,005 KW
230V~
50 Hz

531033300 CESTO 1/1 F45
EN Basket 1/1 F45 • **DE** korb 1/1 F45 • **FR** Panier 1/1 F45 • **ES** CESTA 1/1 F45
cm. 65x 33x 17h



219,00
3 / 0,10

531041300 CESTO 1/2 F45
EN Basket 1/2 F45 • **DE** korb 1/2 F45 • **FR** Panier 1/2 F45 • **ES** CESTA 1/2 F45
cm. 28x 29x 15h



91,00
1.5 / 0,06

531047800 CESTO 1/3 F45
EN Basket 1/3 F45 • **DE** korb 1/3 F45 • **FR** Panier 1/3 F45 • **ES** CESTA 1/3 F45
cm. 21,5x 33x 16,5h



107,00
1.3 / 0,06

ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
531017500	CESTINO 60 EN Basket 60 • DE Fritierkorb 60 • FR Panier 60 • ES CESTA 60 cm. 47x 35x 8h			134,00 1.5 / 0,06
531016900	CESTINO 80 EN Basket 80 • DE Fritierkorb 80 • FR Panier 80 • ES CESTA 80 cm. 67x 35x 8h			139,00 2 / 0,08
531017700	CESTINO 100 EN Basket 100 • DE Fritierkorb 100 • FR Panier 100 • ES CESTA 100 cm. 87x 35x 8h			211,00 2.5 / 0,10
531036700	RETE CON MANIGLIA 60 EN grid with handle 60 • DE Raster mit Griff 60 • FR grille avec poignée 60 • ES GRID CON ASA 60 cm. 43x 31x 22h			132,00 1 / 0,03
531036800	RETE CON MANIGLIA 80 EN grid with handle 80 • DE Raster mit Griff 80 • FR grille avec poignée 80 • ES GRID CON ASA 80 cm. 63x 31x 22h			134,00 1.5 / 0,05
531036900	RETE CON MANIGLIA 100 EN grid with handle 100 • DE Raster mit Griff 100 • FR grille avec poignée 100 • ES GRID CON ASA 100 cm. 83x 31x 22h			137,00 2 / 0,06
F-1G 20029500	FORNELLONE A PAVIMENTO EN Gas stove • DE Gas-hocherkocker 1 flamming • FR Rechaud a gaz • ES HORNO A PAVIMENTO cm. 44x 57x 24h		$\frac{9,5 kW}{8.170 kcal/h}$	602,00 10 / 0,14
FB-1G 20029550	cm. 64x 76x 50h		$\frac{9,5 kW}{8.170 kcal/h}$	800,00 15 / 0,53
FO-1G 20029501	FORNELLONE 1 FUOCO GAS EN Gas table-top stove - 1 burner • DE Gaskocher - 1 Kochstelle • FR Rechaud a gaz, 1 feu • ES HORNO 1 QUEMADOR GAS cm. 40x 60x 25h		$\frac{5,5 kW}{4.730 kcal/h}$	890,00 13 / 0,13
FO-2G 20029502	FORNELLONE 2 FUOCHI GAS EN Gas table-top stove - 2 burners • DE Gaskocher, 2 Kochstellen • FR Rechaud a gaz, 2 feux • ES HORNO 2 QUEMADORES GAS cm. 70x 60x 25h		$\frac{9 kW}{7.740 kcal/h}$	1.399,00 22 / 0,22

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

FO-3G
20029503

FORNELLONE 3 FUOCHI GAS
EN Gas table-top stove, 3 burners • **DE** Gaskocher, 3 Kochstellen • **FR** Rechaud a gaz, 3 feux • **ES HORNO 3 QUEMADORES GAS**
cm. 105x 60x 25h

14,5 kW
12.470 kcal/h
1.955,00
35 / 0,32



KIT-FO-1FT
20029535

KIT GRIGLIA IN TONDINO 1 FUOCO PER FO-..
EN KIT grid rod 1 burner FO-.. • **DE** KIT Gitterstab 1 Brenner FO-..
• **FR** KIT tige grille 1 feu FO-.. • **ES KIT RED DE VARILLA 1 QUEMADOR FO-..**

166,00
3 / 0,01



CF-1
20029511

CAVALLETTO INOX per FO/1G
EN Stainless steel stand for FO/1G • **DE** Untergestell für FO/1G • **FR** Support en acier inox pour FO/1G • **ES SOPORTE INOX PARA FO/1G**
cm. 40x 50x 60h

513,00
17 / 0,18



CF-2
20029512

CAVALLETTO INOX per FO/2G
EN Stainless steel stand for FO/2G • **DE** Untergestell für FO/2G • **FR** Support en acier inox pour FO/2G • **ES SOPORTE INOX PARA FO/2G**
cm. 70x 50x 60h

676,00
23 / 0,35

CF-3
20029513

CAVALLETTO INOX per FO/3G
EN Stainless steel stand for FO/3G • **DE** Untergestell für FO/3G • **FR** Support en acier inox pour FO/3G • **ES SOPORTE INOX PARA FO/3G**
cm. 105x 50x 60h

770,00
29 / 0,43

AF-1
20029521

ARMADIETTO con porte per FO-1G
EN Cabinet with wing doors for FO/1G • **DE** Unterschrank mit Flügeltüren für FO/1G • **FR** Placard avec portes pour FO/1G • **ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/1G**
cm. 40x 53x 60h

752,00
27 / 0,18



AF-2
20029522

ARMADIETTO con porte per FO-2G
EN Cabinet with wing doors for FO/2G • **DE** Unterschrank mit Flügeltüren für FO/2G • **FR** Placard avec portes pour FO/2G • **ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/2G**
cm. 70x 53x 60h

1.094,00
33 / 0,35

AF-3
20029523

ARMADIETTO con porte per FO-3G
EN Cabinet with wing doors for FO/3G • **DE** Unterschrank mit Flügeltüren für FO/3G • **FR** Placard avec portes pour FO/3G • **ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/3G**
cm. 105x 53x 60h

1.669,00
39 / 0,43

PLFO
20029531

PIASTRA LISCIA FORNELLONE
EN Smooth griddle plate for gas stove • **DE** Fortkochplatte glatt für Gaskocher • **FR** Plaque lisse pour rechaud • **ES PLANCHA LISA PARA HORNO**
cm. 35x 37

246,00
10 / 0,02



PRFO
20029533

PIASTRA RIGATA FORNELLONE
EN Grooved griddle plate for gas stove • **DE** Fortkochplatte gerillt für Gaskocher • **FR** Plaque rainurée para rechaud • **ES PLANCHA ESTRIADA PARA HORNO**
cm. 35x 37

293,00
10 / 0,02



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

544439900 ANELLO PER WOK
EN Wok ring • DE Wok Aufsatzring • FR Anneau Wok • ES
ANILLO WOK
cm. Ø 22,5x 3,5h



170,00
2 / 0,00