



MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIZIONE / 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

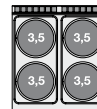
CF4-98ET
09660830

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

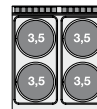


CFV4-98ET
09660835

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

CF4C-98ET
09660832

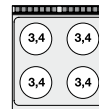
CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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 Elément 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



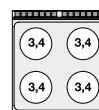
CFVC4-98ET
09660837

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 Elément 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

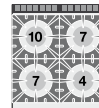
CUCINA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

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 Elément 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)

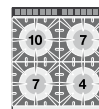
EN Gas Range - N. 4 burners traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 4 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element 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 Elément 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



90

CUCINE A GAS CON FORNO ELETTRICO

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW
kcal/h

Hz

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

CFV4-98GE
09690865

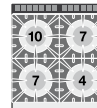
CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusa piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **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** CUCINA 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
09750850

CUCINA ACQUA 4 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusa 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** CUCINA 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



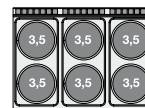
CF6-912ETV
09661230

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusa 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** CUCINA 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

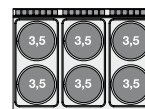


CFV6-912ETV
09661235

CUCINA 6 piastre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusa 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** CUCINA 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



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

⚡ 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)

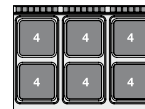
09661231

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
400V~3N
50/60 Hz

9.237,00
212 / 1,32



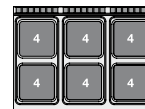
CFVQ6-912ETV CUCINA 6 piastre quadre - Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

09661236

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
400V~3N
50/60 Hz

9.714,00
212 / 1,32



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)

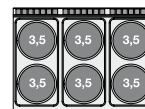
09661232

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
400V~3N
50/60 Hz

7.917,00
206 / 1,32



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)

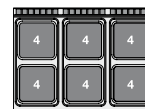
09661233

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



⚡ 33,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.841,00
218 / 1,32



90

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

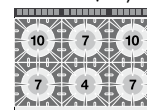
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CF6-912GV
09681251

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



53,5 kW
46.010 kcal/h
6.955,00
230 / 1,32



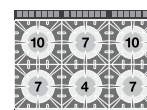
CF6-912GEV
09691261

CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners - traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Element neutre avec porte (inclus 1 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

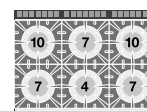


CFV6-912GEV
09691266

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

45 kW
38.700 kcal/h
7.557,00
228 / 1,32

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

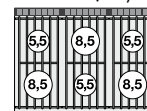


CFA6-912GV
09751251

CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta - Rubinetto carico acqua, sfioratore (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Water range - N. 6 burners - Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door - Water loading tap + overflow device (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wasser herd - N. 6 Kochstellen - Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Neutrales Schrankelement mit Tür - Wasserlauf-Hahn + Überlauf-Vorrichtung (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** 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/VOLTAJE

kW
kcal/h

Hz

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

CF6-912G
09681250

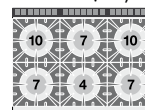
CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

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** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 6 feux vifs Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 6 QUEMADORES HORNO A GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
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)

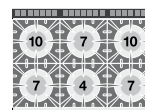
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 6 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen 1 Abschluss-Element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



45 kW
38.700 kcal/h

7.619,00
230 / 1,32

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



CF8-916G
09681650

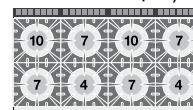
CUCINA 8 fuochi - 2 Forni gas statici cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 2 griglie cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

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** Gasherd - N. 8 Kochstellen - 2 Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 8 feux - 2 Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 2 grilles 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

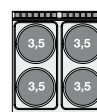
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 4 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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/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

PC-912ET
09031230

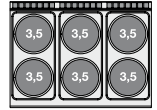
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 6 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 6 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud 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 threephase on open cabinet - N. 2 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 2 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 2 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 2 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



⚡ 8,0 kW
400V~2N
230V~3
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 threephase on open cabinet - N. 4 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 4 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 4 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 4 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 16,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.443,00
94 / 0,89



PCQ-912ET
09031231

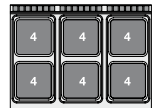
PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 6 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 6 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire ouvert - N. 6 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 6 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 120x 90x 90h



⚡ 24,0 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.118,00
129 / 1,32



PCC-94ET
09030432

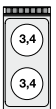
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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 - VIDRO 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

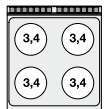
PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE su mobile a giorno - N. 4 zone - vetro cm. 75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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 - VIDRO CM. 75 X 77 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 13,6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

5.024,00
74 / 0,89



PIANI COTTURA A INDUZIONE

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ 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
400V~3
50/60 Hz

8.981,00
57 / 0,46

PCIW-94ET
09030434

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



⚡ 5 kW
400V~3
50/60 Hz

6.741,00
53 / 0,46

PCI-98ET
09030833

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



⚡ 20,0 kW
400V~3
50/60 Hz

17.137,00
94 / 0,89

90



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

203

PIANI COTTURA A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

PC-94G
09210450

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



11 kW
9.460 kcal/h

2.214,00
71 / 0,46



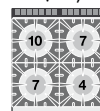
PC-98G
09210850

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



28 kW
24.080 kcal/h

3.532,00
100 / 0,89



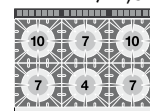
PC-912G
09211250

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
38.700 kcal/h

5.104,00
142 / 1,32



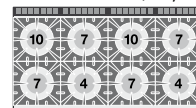
PC-916G
09211650

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



56 kW
48.160 kcal/h

6.702,00
182 / 1,76



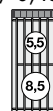
PCA-94G
09310450

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



PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

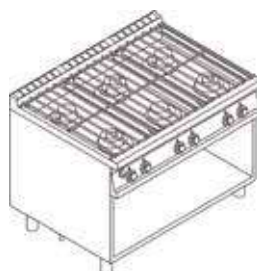
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kW
kcal/h
V~
Hz

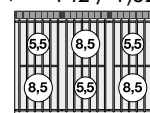
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

PCA-912G
09311250

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 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



35,2 kW
30.272 kcal/h
6.686,00
184 / 0,89

TP-94G
09290450

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



7 kW
6.020 kcal/h
2.658,00
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



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

205

90

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

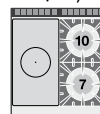
TP2-98G
09300850

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



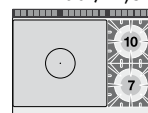
TP2-912G
09291250

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



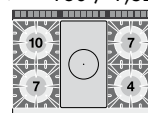
TP4-912G
09301250

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

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

TUTTAPIASTRA ELETTRICO CON FORNO

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

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

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
6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz
5.810,00
196 / 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/VOLTAJE

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

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

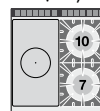
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

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)

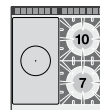
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 2 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 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



TPFV2-98GE
09730865

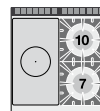
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)

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

cm. 80x 90x 90h

24 kW
20.640 kcal/h **6.321,00**
191 / 0,89

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



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

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

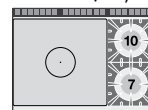
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

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 Elément 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

7.662,00
254 / 1,32



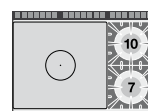
TPF2-912GEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 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 Elément 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

7.779,00
250 / 1,32

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

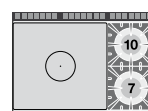


TPFV2-912GEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid 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 Elément 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

8.253,00
250 / 1,32

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



90

TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h
⚡ kW
V~
Hz

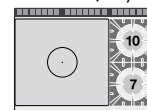
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

TPF2-912G
09701250

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



⚡ 42 kW
36.080 kcal/h
8.034,00
264 / 1,32



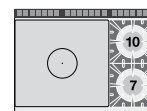
TPF2-912GE
09711260

TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional 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

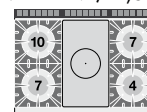


TPF4-912GV
09721251

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA 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



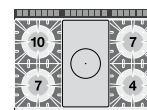
TPF4-912GEV
09731261

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 - Plate 39x73 cm - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 - Platte 39x73 cm - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.65x71 GN2/1 - Plaque cm. 39x73 - Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA 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/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

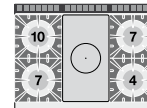
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

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
30.100 kcal/h **8.359,00**
245 / 1,32

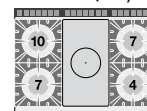
5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz



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
41.280 kcal/h **8.253,00**
259 / 1,32

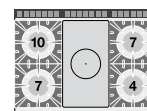


TPF4-912GE TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 39x73 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
30.100 kcal/h **8.402,00**
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 monophase 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
230V~
50/60 Hz **2.446,00**
52 / 0,46

BAGNOMARIA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

BM-98ET
09050830

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

EN Bain-marie threephase on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** Wasserbäder dreiphasig mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain marie triphase sur armoire ouvert - Cuve GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h - Système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 H.15 - DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



⚡ 5,7 kW
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 15h 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 GN 2/1 + 2 x GN 1/3 15h Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 - Water loading tap and floor draining (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas Wasserbad mit offenem Unterbau - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 - Wasserlauf-Hahn, Ablauf am Boden (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain-marie gaz sur armoire ouvert Cuve pour GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 Robinet d'arrivée d'eau, système de vidange au sol (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 H.15 GRIFO CARGA AGUA, DESCARGA A PAVIMENTO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



⚡ 6,5 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 AGUJEREO (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

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIZIONE / 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

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 / DESCRIPCIÓN / 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

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**
Cuisiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Robinet
d'arrivée d'eau trop plein + système de vidange au sol (PANIERES EXCLUS)
(inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA**
TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H.
GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A
PAVIMENTO (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz

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** Cuisiseur a pates
triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement
automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de
vidange au sol (PANIERES EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.
TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS**
CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA
CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A
PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 27 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / 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

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

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

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

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 7.343,00
23.994 kcal/h 116 / 0,89

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

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 5.972,00
27.060 kcal/h 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 / DESCRIPCION / 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

CPP-94G
09270452

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



23,5 kW
20.210 kcal/h **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	1/6 1/6

CPPA-94G
09270457

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



23,5 kW
20.210 kcal/h **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	1/6 1/6

CUOCIPASTA A GAS POTENZIATO

MOD. _____
COD. _____

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

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

47 kW 8.261,00
40.420 kcal/h 118 / 1,05
0,04 KW
230V~
50/60 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 (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Élément 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**



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 (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Élément 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**



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
V~
Hz

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

SCCP-92EM
09140210

SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CP-94/98, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 3 aste (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN basket elevator for pasta cooker CP-94/98, automatic timed or manual lifting, 3 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** heben Korbe für Nudelkocher CP-94/98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** soulever des paniers pour cuiseur a pates CP-94/98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CP-94/98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 20x 90x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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



⚡ 0,525 kW
230V~
50/60 Hz

4.716,00
65 / 0,46

SCCPB-92EM
09140211

SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA CPB-98, sollevamento automatico temporizzato o manuale, 3 aste (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN basket elevator for pasta cooker CPB-98, automatic timed or manual lifting, 3 rods (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** heben Korbe für Nudelkocher CPB-98, Timed oder manuelle Heben, 3 Stangen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** soulever des paniers pour cuiseur a pates CPB-98, soulèvement temporisé ou manuel, 3 tiges (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CPB-98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 20x 90x 90h

COMBINAZIONI

- Combinations / • Zusammenstellungen
- Combinaisons / • Combinación múltiple

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



⚡ 0,525 kW
230V~
50/60 Hz

4.716,00
65 / 0,46

PI100-98ET
09110831

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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

cm. 80x 90x 90h



⚡ 16 kW
400V~3N
50/60 Hz

9.805,00
107 / 1,07

PI100A-98ET
0911A831

PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h - carico 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
400V~3N
50/60 Hz

12.228,00
107 / 1,07

PENTOLE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

PIA100-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 100 AUTOCLAVE - Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09110833 **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. 60x42h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
0911A833 **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

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



21 kW **7.672,00**
18.060 kcal/h 106 / 1,07

PDA100-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09280852 **EN** Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-Kochkessel 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 **9.426,00**
18.060 kcal/h 111 / 1,07

PI100-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09280851 **EN** Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 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 **10.023,00**
18.060 kcal/h 131 / 1,07

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

PI100A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h - carico automatico interapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) 0928A851
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-Kochkessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans la double paroi (inclus 1 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 12.624,00
18.060 kcal/h 131 / 1,07

0,1 kW
230V~
50/60 Hz

PIA100-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h 09280853 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 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

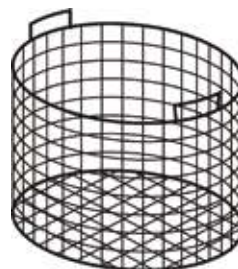
21 kW 11.757,00
18.060 kcal/h 136 / 1,07

PIA100A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x42h - 0928A853 carico automatico interapedine (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 14.356,00
18.060 kcal/h 136 / 1,07

0,1 kW
230V~
50/60 Hz

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

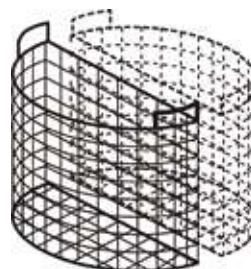


1.263,00
5 / 0,18

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 47h

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 34,5h



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 47h

939,00
2.5 / 0,13

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

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

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

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

PD150-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09280854 **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 PENTOLA DIRETTA GAS LT. 140 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09280855 **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

PI150-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09280856 **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 PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
0928A856 **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 PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09280857 **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 PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE Vasca Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
0928A857 **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

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

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/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
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



⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

⚡ 15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.824,00
126 / 0,89

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

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-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



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



90

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

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

FTL-916ET
0906163I

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

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

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

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

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

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



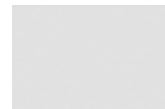
FTL-98G
09230851

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

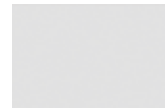


FTL-98GS
09230854

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

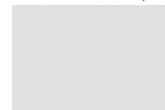


FTL-98GSS
09230850

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



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



FRY-TOP A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

18 kW
15.480 kcal/h

18 kW
15.480 kcal/h

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

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



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



90

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

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

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

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

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

CW-98ET
09080830

GRIGLIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Grill threephase on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase sur armoire ouvert - N. 2 grilles réglable en acier inox cm. 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO - N. 2 PARRILLAS DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 90h



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

4.375,00
109 / 0,89

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

CW-94G
09250450

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA SU MOBILE A GIORNO Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Charcoal grill gas on open cabinet - Stainless steel adjustable grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille a gaz en pierre de lave sur armoire ouvert - Grille réglable en acier inox cm. 38x66 (inclus 1 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 Charcoal grill gas on open cabinet - N. 2 stainless steel adjustable grills cm. 38x66 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill mit offenem Unterbau - N. 2 einstellbarer Roste aus Nirosta cm. 38x66 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille à gaz en pierre de lave sur armoire ouvert N. 2 grilles en acier inox cm 38x66 - 2 zones de cuisson (inclus 1 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

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

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/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

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

F2/25-98ET
09090831

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

⚡ 44 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.008,00
114 / 0,89

90

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

F2/8-94G
09260452

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

EN Gas Fryer 8+8 lts - 2 pans cm. 15x35x36h 2 baskets cm. 12x30x15h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)

• **DE** Gas-Friteuse lt. 8+8 - 2 Becken cm. 15x35x36h 2 Körbe cm. 12x30x15h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 8+8 - 2 cuves cm. 15x35x36h 2 paniers cm. 12x30x15h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• **ES FREIDORAS A GAS 8+8 LT. - 2 CUBAS CM. 15X35X36H 2 CESTAS CM. 12X30X15H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



10 kW
8.600 kcal/h **4.958,00**
63 / 0,46

F18-94G
09260450

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

EN Gas fryer 18 lts. - Bowl cm. 24x51x44h 1 basket cm. 21x45x15h - Lid for tank Production: 15 kg/h (Drip tray excluded, see mod: BF30) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 18 - Becken cm. 24x51x44h 1 Korb cm. 21x45x15h - Deckel für Becken Pommes frites: 15 kg/h (Fettauffangschale ausgeschlossen, sehen mod: BF30) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 18 - Cuve cm. 24x51x44h 1 Panier cm. 21x45x15h - Couvercle pour cuve Production de pommes frites: 15 kg/h (Bac de récupération de l'huile exclus, voir mod: BF30) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)

• **ES FREIDORAS A GAS 18 LT. - CUBA CM. 24X51X44H 1 CESTA CM. 21X45X15H - TAPA PARA CUBA PRODUCCIÓN PATATAS: 15 KG/H (BANDEJA RECOGE ACEITE EXCLUIDA, VER MOD: BF30) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



15 kW
12.900 kcal/h **3.853,00**
69 / 0,46

0,005 kW
230V~
50 Hz

F25-94G
09260451

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

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

cm. 40x 90x 90h

20 kW
17.200 kcal/h **4.187,00**
75 / 0,46

0,005 kW
230V~
50 Hz

FRIGGITRICI A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ 30 kW
25.770 kcal/h

⚡ 0,01 kW
230V~
50 Hz

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

F2/18-98G
09260850

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

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



⚡ 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

90



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
237

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: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor
and maximum level sensor. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets
cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support
on wheels. Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.
TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITTEUSE mit TouchScreen
7". Aufbewahrung bei 110 °C oder 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:
27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITTEUSE
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: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA
CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C
O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE
PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA
MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE
ACEITE. 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: 27 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

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

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 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: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. 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: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



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

10.526,00
79 / 0,54

MOD.
COD.DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONESPOTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJEkW
kcal/hV~
HzPREZZO/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: 27 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 27 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x21h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 27 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x21h. 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: 27 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 27 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



16,55 kW
400V~3N
50/60 Hz

13.084,00
89 / 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

F2/18-98ETD
0915A830

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 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti
cm.13,5x29x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con
supporto su ruote. Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and
maximum level sensor. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets
cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with
support on wheels. Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler
strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit
TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160
°C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert
werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. 2 Becken
18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und
Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes
frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR**
FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation
à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité
d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence
et de niveau maximal huile. 2 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers
cm.13,5x29x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte
de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 54
kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA
ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7".
CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C
CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100
PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA
Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM.
31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 2 FILTROS Y
TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE
CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 54 KG/H
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



⚡ 31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.389,00
118 / 1,05

90

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

F2/18-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
0915A831

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: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 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: 54 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X21H. 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: 54 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
0915A832

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza
e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia
vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 18 litri
cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x21h - Filtri e coperchi vasche. 2
bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100
inclusi). Produzione patate: 54 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and
maximum level sensor. 2 Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank
cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowls 18
lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x21h. 2 Sieve and lid for
pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns
(pcs.100 included). Production: 54 kg/h (included 1 Head end filler
strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE
mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung
bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme
gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2
Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte
4 Korbheber. 2 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x21h.
2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung
auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites:
54 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE
ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C
ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer
jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de
niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C,
nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve
18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x21h. 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: 54 kg/h
(inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA
ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7".
CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C
CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100
PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA
Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO
DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL
TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA
INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4
CESTAS CM.13,5X29X21H. 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: 54 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

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / 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: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor
and maximum level sensor. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets
cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support
on wheels. Production: 35 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. Becken 25 lt.
cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x21h. Einlegesieb und Deckel
für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes frites:
35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE
ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C
ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer
jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau
maximal huile. 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: 35 kg/h (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA
CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C
O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE
PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA
MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE
ACEITE. 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: 35 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

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

F25-94ETDP
0915B431

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x21h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100 inclusi). Produzione patate: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler 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: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. 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: 35 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



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

10.796,00
82 / 0,54

MOD. _____
COD. _____

DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / 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

F25-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".

0915B432

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: 35 Kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. Pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 Lifter for baskets integrated. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x21h. Sieve and lid for pan. Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 35 Kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler 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: 35 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Élévateurs paniers intégrés. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x21h. 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: 35 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 ELEVADORES DE CESTA INTEGRADOS. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X21H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. CUBETA DE RECOGIDA DE ACEITE CON SOPORTE SOBRE RUEDAS Y FILTRO DE 5 MICRONES (PZ.100 INCLUIDA). PROD. PATATAS: 35 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/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

F2/25-98ETD
0915B830

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 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti
cm.13,5x45x21h - Filtri e coperchi vasche. 2 bacinelle raccolta olio con
supporto su ruote. Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor
and maximum level sensor. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets
cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with
support on wheels. Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler
strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit
TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160
°C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert
werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensoren. 2 Becken
25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und
Deckel für Becken. Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern. Pommes
frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR**
FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation
à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité
d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence
et de niveau maximal huile. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers
cm.13,5x45x21h. 2 Filtre, couvercle pour cuve. 2 Bassine de collecte
de l'huile avec support sur roues. Production de pommes frites: 70
kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA
ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7".
CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C
CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100
PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA
Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM.
31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 2 FILTROS Y
TAPAS PARA CUBA. 2 CUBETAS DE RECOGIDA DE ACEITE
CON SOPORTE SOBRE RUEDAS. PROD. PATATAS: 70 KG/H
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



44,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.931,00
126 / 1,05

90

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

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: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at 110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank cleaning, Tank emptying. 2 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan. 2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns (pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2 Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites: 70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C, nettoyage cuve, vidange cuve. 2 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 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: 70 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7". CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100 PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X21H. 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: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)

cm. 80x 90x 90h



⚡ 44,6 kW
400V~3N
50/60 Hz

20.239,00
146 / 1,05

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO
KG / M³

F2/25-98ETDPS
0915B832

FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen 7".
Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting.
Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza
e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia
vasca, svuotamento vasca. 4 sollevatori cesti integrati. 2 vasche 25 litri
cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x21h - Filtri e coperchi vasche. 2
bacinelle raccolta olio con supporto su ruote e filtro 5 micron (pz.100
inclusi). Produzione patate: 70 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPA-9)

EN Electric electronic Fryer with a 7" TouchScreen. Conservation at
110 °C and preworking at 160 °C with or without Melting. Possibility
to store in the memory up to 100 programs. Oil presence sensor and
maximum level sensor. 2 pump for filter the hot oil max 180°C, Tank
cleaning, Tank emptying. 4 Lifter for baskets integrated. 2 bowl 25 lts
cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x21h. 2 Sieve and lid for pan.
2 Oil collection basin with support on wheels with sieve 5 microns
(pcs.100 included). Production: 70 kg/h (included 1 Head end filler
strip mod.TPA-9) • **DE** ELEKTRONISCHE ELEKTRISCHE FRITEUSE
mit TouchScreen 7". Aufbewahrung bei 110 °C oder Vorbearbeitung
bei 160 °C mit oder ohne Melting. Es können bis zu 100 Programme
gespeichert werden. Anwesenheits- sowie maximaler Ölstandsensor. 2
Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte
4 Korbheber. 2 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x21h.
2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 2 Ölauffangbecken mit Halterung
auf Rädern und 5-Mikron-Filter (Stk.100 inbegriffen). Pommes frites:
70 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** FRITEUSE
ÉLECTRIQUE ÉLECTRONIQUE à Écran tactile 7". Conservation à 110 °C
ou Pré-traitement à 160 °C avec ou sans Melting. Possibilité d'enregistrer
jusqu'à 100 programmes en mémoire. Capteur de présence et de
niveau maximal huile. 2 Pompe filtration huile à chaud max 180°C,
nettoyage cuve, vidange cuve. 4 Élévateurs paniers intégrés. 2 Cuve
25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x21h. 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: 70 kg/h
(inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES** FREIDORA
ELÉCTRICA ELECTRÓNICA CON PANTALLA TÁCTIL DE 7".
CONSERVACIÓN A 110 °C O TRABAJO PREVIO A 160 °C
CON O SIN FUSIÓN. SE PUEDEN ALMACENAR HASTA 100
PROGRAMAS EN LA MEMORIA. SENSOR DE PRESENCIA
Y NIVEL MÁXIMO DE ACEITE. 2 BOMBA DE FILTRADO
DE ACEITE CALIENTE, MÁXIMO 180 °C, LIMPIEZA DEL
TANQUE, VACIADO DEL TANQUE. 4 ELEVADORES DE CESTA
INTEGRADOS. 2 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4
CESTAS CM.13,5X45X21H. 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: 70 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE
PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



12,1 kW
400V~3N
50/60 Hz
25.355,00
166 / 1,05

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 RIBALTABILI 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

kw
V~
Hz

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

BR80-98GF/I BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h, fondo
09240855 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 7.406,00
18.920 kcal/h 159 / 0,89

BRM80-98GF/I BRASIERA a ribaltamento automatico, Vasca 80 litri cm.72x56x22,5h,
09240856 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 9.290,00
18.920 kcal/h 165 / 0,89

0,1KW
230V~
50 Hz

BRF-94ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x68x10h
09070433 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan Bowl cm. 30x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest Becken cm. 30x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Sauteuse fixe multifonction électrique Cuve cm. 30x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA CUBA CM. 30X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



5,2 kW 4.210,00
400V~2N 79 / 0,46
50/60 Hz

BRF-98ET BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x68x10h
09070833 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Electric multi-function fixed braising pan - Bowl cm. 70x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektrische Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm. 70x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Sauteuse fixe multifonction électrique - Cuve cm. 70x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN ELÉCTRICA - CUBA CM. 70X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



10,4 kW 6.083,00
400V~3N 126 / 0,89
50/60 Hz

BRF-94G BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 30x68x10h (inclusa
09240453 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 4.994,00
7.740 kcal/h 79 / 0,46

BRF-98G BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm. 70x68x10h (inclusa
09240853 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 7.131,00
15.480 kcal/h 129 / 0,89

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

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

BR120-912ET/I BRASIERA a ribaltamento manuale, Vasca 120 litri cm.110x56x22,5h, fondo inox con coperchio
09071235 **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, fondo inox con coperchio
09071236 **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, fondo inox con coperchio
09241255 **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, fondo inox con coperchio
09241256 **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 mod.TPA-9)
09010301 **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



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
251

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW
kcal/h

Hz

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

PL-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

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



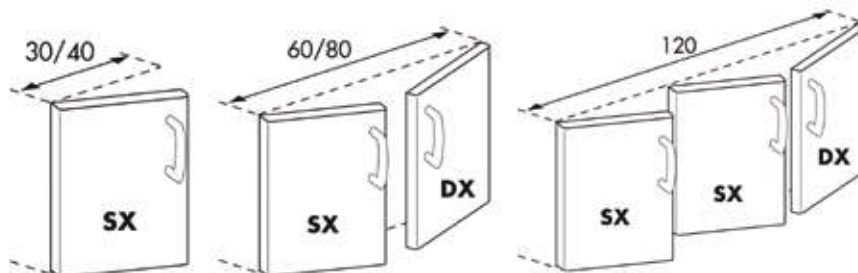
213,00
3 / 0,01

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



MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⌀kW kcal/h	⚡kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
C-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 400 - 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
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

ACCESSORI CUOCIPASTA

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

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

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
/



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

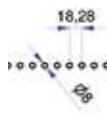
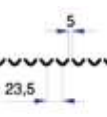
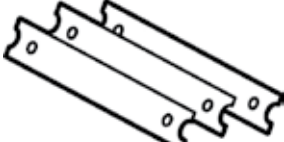


présentées ne nous engagent pas. La Société se réserve le droit d'apporter tout modification sans préavis. • Die dargestellten Abbildungen sind nicht verbindlich. Technische Änderungen vorbehalten. • Las imágenes presentadas no son vinculantes. El Fabricante se reserva el derecho de modificar sus productos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

03/23
255

90

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kW}}{\text{V} \sim \text{Hz}}$	PREZZO / PRICE PREIS / PRIX / PRECIO	€ KG / M³
CEA 09580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA EN Pillar tap • DE Mischbatterie • FR Colonne de distribution eau • ES RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA			459,00 6 / 0,05	
CEAT 19580010	COLONNINA EROGAZIONE ACQUA TOP EN Pillar tap top • DE Mischbatterie top • FR Colonne de distribution eau top • ES RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA TOP			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 12 / 0,03	
09570402	GRIGLIA TEGOLO V per CW (SERIE 90) EN Grid V for CW (90 line) • DE Gitter V für CW (90. Serie) • FR Grille V pour CW (serie 90) • ES REJILLA V PARA CW (SERIE 90) cm. 36x 68			605,00 12 / 0,03	
544023800	RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA EN Scraper for grooved plate • DE Schaber für gerillte Kochplatte • FR Racleur pour plaque nervurée • ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA			69,00 / 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 / 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 / 0,00	

ACCESSORI FRY-TOP

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

T-FT
09580060

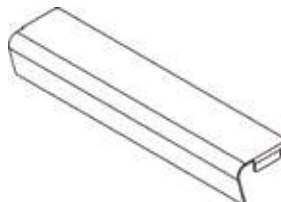
TAPPO PER FRY-TOP
EN stopper for Fry-top • **DE** Stopfen griddleplatte • **FR** bouchon pour
Plaque • **ES** TAPÓN FRY-TOP
cm. 10x 2x 5h



268,00
/ 0,00

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
/ 0,00

PFT-98
09620800

cm. 75x 11x 6h

301,00
/ 0,01

KF-F-ETD S90
546003502

KIT 100 filtri 5 micron per F-ETDP S90
EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETDP S90 • **DE** KIT 100 Filter
5-Mikron für F-ETDP S90 • **FR** KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETDP S90
• **ES** KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETDP S90



433,00
0.1 / 0,00

531041600

CESTINO 1/2 per F18-E (standard in F18-ETD)
EN Basket 1/2 for F18-E (standard F18-ETD) • **DE** Korb 1/2 zur
Friteuse F18-E (standard F18-ETD) • **FR** Panier 1/2 pour F18-E (standard
F18-ETD) • **ES** CESTA 1/2 PARA F18-E (STANDARD F18-ETD)
cm. 13,5x 29x 15h



84,00
0.8 / 0,04

531041500

CESTINO 1/2 per F18-90G
EN Basket 1/2 for F18-90G • **DE** Korb 1/2 für Friteuse F18-90G • **FR**
Panier 1/2 pour F18-90G • **ES** CESTA 1/2 PARA F18-90G
cm. 10x 45x 15h



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

ACCESSORI FRIGGITRICI

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

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

KITSS-90 KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitorie elettriche a mobile.
EN Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet • **DE** Satz fuer schmaltzschmelzen, 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
/ 0,01

BF30 BACINELLA RACCOGLI OLIO CON FILTRO LT. 30 PER FRIGGITRICE
EN 30 lts. oil collecting tray - With filter for deep fryer • **DE** Ölauffangwanne mit Filter, 30 Liter, für Friteuse • **FR** Bac de récupération de l'huile Avec filtre 30 lt. pour friteuse • **ES BANDEJA PARA ACEITE CON FILTRO - 30 LT. PARA FREIDORA**
cm. 29x 29x 37h



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

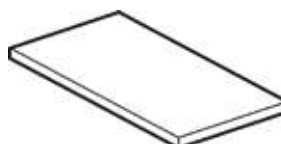


154,00
2.5 / 0,01

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 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 **cm. 79x 75x 2,5h**

328,00
14 / 0,03

PLF/9 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



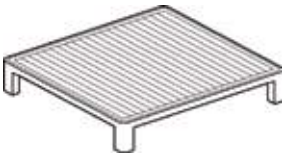
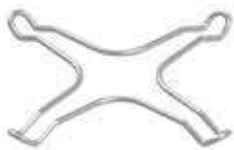
216,00
11 / 0,01

PRF/9 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

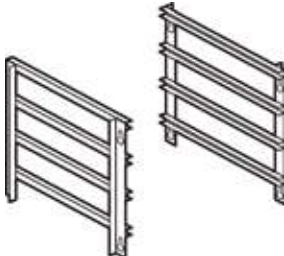
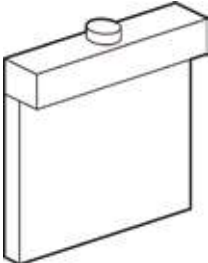


291,00
11 / 0,01

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 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
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	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kW}{V_{-}}$ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO	€ KG / M³
SA-72/92 08600200	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER APPARECCHI EN Back cover • DE Rückenwand • FR Dos de finition • ES PANEL POSTERIOR cm. 20x 1,5x 81h			112,00	2 / 0,01
SA-73/93 08600300	cm. 30x 1,5x 81h		127,00	3 / 0,01	
SA-74/94 08600400	cm. 40x 1,5x 81h		146,00	3 / 0,01	
SA-75/95 08600500	cm. 50x 1,5x 81h		184,00	4 / 0,01	
SA-76/96 08600600	cm. 60x 1,5x 81h		212,00	4 / 0,02	
SA-77/97 08600700	cm. 70x 1,5x 81h		225,00	5 / 0,02	
SA-78/98 08600800	cm. 80x 1,5x 81h		247,00	5 / 0,02	
SA-79/99 08600900	cm. 90x 1,5x 81h		278,00	6 / 0,02	
SA-710/910 08601000	cm. 100x 1,5x 81h		308,00	6 / 0,03	
SA-711/911 08601100	cm. 110x 1,5x 81h		341,00	7 / 0,03	
SA-712/912 08601200	cm. 120x 1,5x 81h		372,00	7 / 0,03	
SA-713/913 08601300	cm. 130x 1,5x 81h		403,00	8 / 0,03	
SA-714/914 08601400	cm. 140x 1,5x 81h		432,00	8 / 0,04	
SA-715/915 08601500	cm. 150x 1,5x 81h		462,00	10 / 0,04	
SA-716/916 08601600	cm. 160x 1,5x 81h		492,00	10 / 0,04	
SA-94CPPG 08600402	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-94G EN Back cover for Gas pasta cooker CPP-94G • DE 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 100h		168,00	3 / 0,01	
SA-98CPPG 08600802	SCHIENA POSTERIORE A VISTA PER CUOCIPASTA GAS CPP-98G EN Back cover for Gas pasta cooker CPP-98G • DE 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 100h	269,00	6 / 0,03		

MOD.
COD.

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

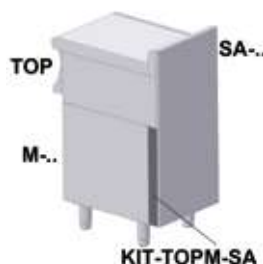
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

KIT-TOPM-SA KIT TAMPONAMENTI LATERALI per schiena posteriore montata su apparecchi TOP e mobili "M-.."
08600001 **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

TMA-9SX TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA
09540901 **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 / 0,05

TMA-9DX TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA
09540900 **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 / 0,05

TMA-99 TESTATA 2 LATI SERIE 90
09549900 **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 / 0,10

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

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

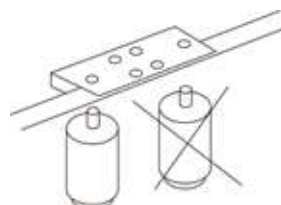
TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 90, con stesso profilo linea frontale
EN Head 2 sides S90, with the same front line profile • **DE** Abschluss element seiten S90, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 2 cotés S90, avec le même profil de ligne • **ES** **EMBELLECEDOR 2 LADOS S90, CON EL MISMO PERFIL DE LÍNEA FRONTAL**
cm. 7,5x 180



1.759,00
32 / 0,38

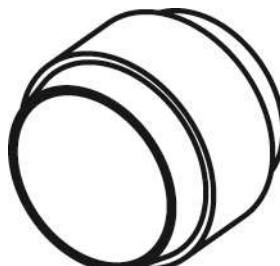
SIA-7/9
08480000

STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items



64,00
2 / 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	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kw}}{\text{V~}} \sim \text{Hz}$	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 / 0,00
08570003	cm. 30x 7x 4h			374,00 / 0,00
08570004	cm. 40x 7x 4h			378,00 / 0,00
08570005	cm. 50x 7x 4h			388,00 / 0,00
08570006	cm. 60x 7x 4h			401,00 / 0,00
08570007	cm. 70x 7x 4h			407,00 / 0,00
08570008	cm. 80x 7x 4h			414,00 / 0,01
08570009	cm. 90x 7x 4h			420,00 / 0,01
08570010	cm. 100x 7x 4h			427,00 / 0,01
08570011	cm. 110x 7x 4h			438,00 / 0,01
08570012	cm. 120x 7x 4h			451,00 / 0,01
08570013	cm. 130x 7x 4h			465,00 / 0,01
08570014	cm. 140x 7x 4h			482,00 / 0,01
08570015	cm. 150x 7x 4h			525,00 / 0,01
08570016	cm. 160x 7x 4h			568,00 / 0,01
533116300	Giunzione corrimano EN junction handrail • DE Gelenk Hand lauf • FR Main courante de l'embranchement • ES CONEXIÓN PASAMANO cm. Ø 3x 2,4			
ZB 01410000	ZOCCOLATURA BASE EN FRONT PLINTH • DE GRUNDSOCKEL • FR PLINTHE FRONTAL • ES ZOCOLOS BASE €/m x cm. 15h			154,00 /

MOD. _____
COD. _____

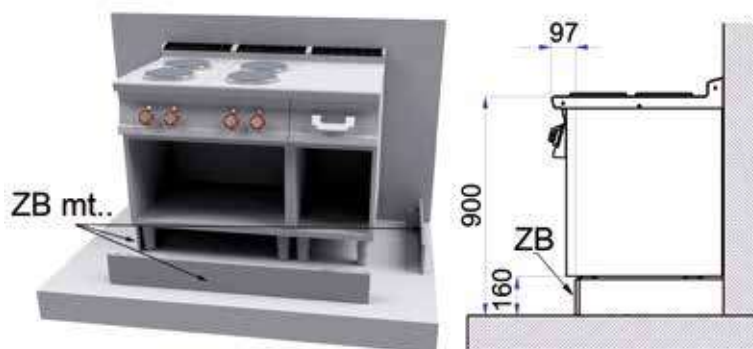
DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

kW
kcal/h

Hz

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



FZ-9
09480001

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

324,00
/



CZ-72/92
08480002

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

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

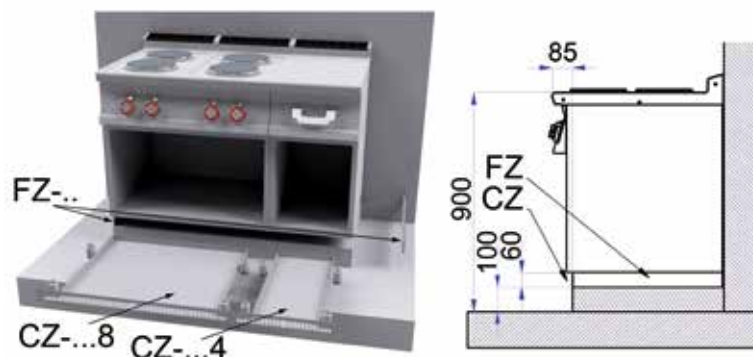
cm. 80x 81x 5,5h

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

PLT-92 19010200	PIANO LAVORO (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9) cm. 20x 90x 28h		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
---------------------------	--	--	------------------------------

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

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

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



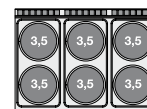
PCT-912ET
19031230

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



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

⚡ kW
V~
Hz

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

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 VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit - n. 2 zones - glass cm.35x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 2 zones - Verre cm.35x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 2 ZONAS - VIDRO 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



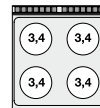
PCCT-98ET
19030832

PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Ceramic glass boiling unit - n. 4 zones - glass cm.75x77 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Ceran-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à vitroceramique triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO VITROCERÁMICA - 4 ZONAS - VIDRO 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



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



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

269

90

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/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

PCIWT-94ET 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)
19030434

EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 5 kW
400V~3
50/60 Hz

6.426,00
34 / 0,23

PCIT-98ET PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
19030833

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

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW
kcal/h

Hz

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

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



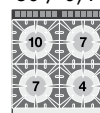
PCT-98G
19210850

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



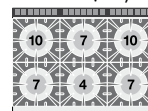
PCT-912G
19211250

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



45 kW
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 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES "PAELLERO" GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 28h



26,7 kW
22.962 kcal/h

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 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM 39X73 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPC-9)**
cm. 40x 90x 28h



7 kW
6.020 kcal/h

2.363,00
64 / 0,23

TUTTAPIASTRA A GAS - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

TPT-98G
19290850

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



⚡ 12 kW
10.320 kcal/h **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 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN - PLACA CM. 70X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD. TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 13,6 kW
400V~3N 108 / 0,44
50/60 Hz

TPIT-98ET
19120833

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



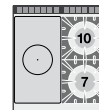
⚡ 28 kW
400V~3 80 / 0,44
50/60 Hz

TP2T-98G
19300850

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



⚡ 24 kW
20.640 kcal/h **3.554,00**
130 / 0,44

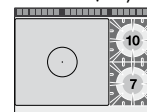


TP2T-912G
19291250

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



⚡ 29 kW
24.940 kcal/h **5.156,00**
157 / 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/VOLTAJE

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

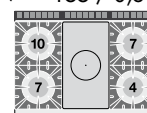
TP4T-912G
19301250

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



⚡ 2,85 KW
230V~
50/60 Hz

1.921,00
39 / 0,23

BMT-98ET
19050830

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



⚡ 5,7 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.745,00
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 GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas bain-marie - Bowl for GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas Wasserbad - Becken GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Bain-marie gaz - Cuve pour GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES BAÑO DE MARÍA GAS - CUBA PARA GN 2/1 + 2 X GN 1/3 15H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



⚡ 6,5 kW
5.590 kcal/h

3.117,00
61 / 0,44

BST-94EM
19040410

CONTENTITORE CALDO CON INFRAROSSO MONOFASE Vasca cm. 30,5x51x16,5h con falsofondo forato (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Fry dump singlephase with infra-red heater. Bowl cm. 30,5x51x16,5h with perforated double bottom (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Frittenwanne Einphasig mit Infrarot-strahler. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Silo a frites monophasé avec infrarouge. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CONTENEDOR CALIENTE POR INFRARROJO MONOFÁSICO. CUBA CM. 30,5X51X16,5H CON FALSO FONDO 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

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

FTLT-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

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

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

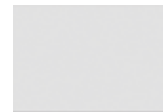
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

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



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



90



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
275

FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h

⚡ kW
V~
Hz

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

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



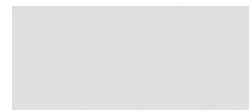
FTLT-912ETS
1906123E

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



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



FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

9 kW
7.7440 kcal/h

9 kW
7.7440 kcal/h

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

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

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



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
277

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

18 kW
15.480 kcal/h

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

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-98GS
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

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

FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

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
1923125B

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



27 kW
23.220 kcal/h

6.462,00
173 / 0,64

FTLT-912GS
1923125E

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

27 kW
23.220 kcal/h

7.400,00
173 / 0,64

FTLRT-912G
1923125C

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



27 kW
23.220 kcal/h

6.861,00
173 / 0,64

FTLRT-912GS
1923125F

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

27 kW
23.220 kcal/h

7.798,00
173 / 0,64

GRIGLIE 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

CWKT-94ET
19080431

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



⚡ 5,415 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.434,00
55 / 0,23

CWKT-98ET
19080831

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



⚡ 10,83 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.787,00
85 / 0,44

CWT-94ET
19080430

GRIGLIA TRIFASE Griglia in acciaio inox cm. 38x66 regolabile (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Grill threephase - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Wurstbrater dreiphasig - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grillade triphase - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA TRIFÁSICO - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 7,8 kW
400V~3N
50/60 Hz

2.662,00
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 Charcoal grill gas - Stainless steel grill cm. 38x66 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Lavasteingrill - Einstellbarer Rost aus Nirosta cm. 38x66 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Grille à gaz en pierre de lave - Grille inox cm 38x66 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES PARRILLA A GAS PIEDRA LÁVICA - PARRILLA DE ACERO INOX REGULABLE CM 38X66 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 12 kW
10.320 kcal/h

2.759,00
56 / 0,26

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

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

CWT-98G
19250850

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



⚡ 24 kW 20.640 kcal/h **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. - 2 CUBA 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

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

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/VOLTAJE

9 kW
7.740 kcal/h

12 kW
10.320 kcal/h

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

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

F2/13T-98G
19260850

FRIGGITRICE GAS LT. 13+13 2 vasche cm. 31,5x34,5x22,5h - 2 cesti cm. 28x29x10h 2 filtri e coperchi vasche - Prod. patate: 20 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fryer 13+13 lts - 2 pans cm. 31,5x34,5x22,5h 2 baskets cm. 28x29x10h - 2 sieves and lids for pan Production: 20 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-Friteuse lt. 13+13 - 2 Becken cm. 31,5x34,5x22,5h 2 Körbe cm. 28x29x10h - Einlegesieb und Deckel für Becken - Pommes frites: 20 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse à gaz lt. 13+13 - 2 cuves cm. 31,5x34,5x22,5h 2 paniers cm. 28x29x10h - 2 filtres, couvercles pour cuve Production de pommes frites: 20 kg/h (inclus 1 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
09490830

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

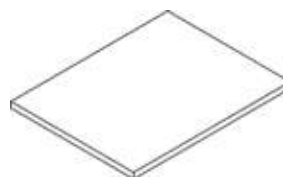


5,32 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

4.206,00
80 / 0,62

CMF-98
09490800

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



299,00
6 / 0,04

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

MPI-94 09410403	BASE CON PORTA PER INDUZIONE EN Stand with door for induction top • DE Unterbau für Induktions mit Tür • FR Placard pour induction avec porte • ES MUEBLE BASE PARA INDUCCIÓN CON PUERTA cm. 40x 81x 57h		869,00 22 / 0,26
---------------------------	--	--	----------------------------

MPI-98 09410803	cm. 80x 81x 57h		1.004,00 29 / 0,51
---------------------------	-----------------	--	------------------------------

M-92 09410200	BASE NEUTRA EN Stand • DE Unterbau • FR Placard • ES MUEBLE BASE cm. 20x 78,5x 57h		561,00 14 / 0,25
-------------------------	--	---	----------------------------

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	cm. 120x 78,5x 57h		977,00 38 / 0,75
--------------------------	--------------------	--	----------------------------

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

PM-63/73/93-DX PORTA 300 DESTRA
08430302 **EN** Right door 300 • **DE** Rechte tür 300 • **FR** Porte droite 300 • **ES**
PUERTA DERECHA 300
cm. 29,5x 2,5x 47,5h



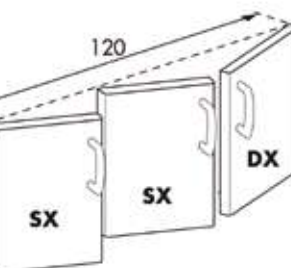
213,00
3 / 0,01

PM-64/74/94-DX PORTA 400 DESTRA
08430402 **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 PORTA 300 SINISTRA
08430303 **EN** Left door 300 • **DE** Linke tür 300 • **FR** Porte gauche 300 • **ES**
PUERTA IZQUIERDA 300
cm. 29,5x 2,5x 47,5h

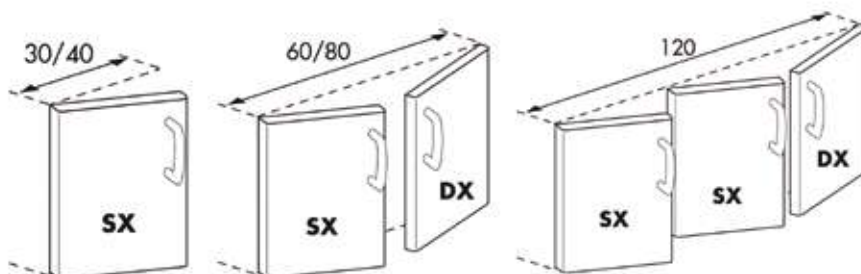


213,00
3 / 0,01

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



220,00
3.5 / 0,02



C-73/93 CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche.
08440320 **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 CASSETTIERA 400 - N. 2 cassetti con 2 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.
08440420 **EN** Drawer set 400 - N. 2 drawers with 2 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 400 - 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 CASSETTIERA 600 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche.
08440620 **EN** Drawer set 600 N. 2 drawers with 2 inox containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 600 - N. 2 Schubladen mit 2 Chromnickelstahlbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour meuble de 600 N. 2 tiroirs avec 2 bacs inox, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 600 - N. 2 CAJONES CON 2 CONTENEDORES DE ACERO INOX, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 59,5x 59x 47,5h



1.173,00
22 / 0,28

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

C-78/98
08440820

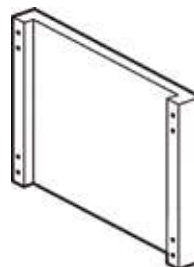
CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Teleskopeinführungen. • **FR** Tiroirs pour meuble de 800 - N. 2 tiroirs avec 4 bacs en plastique GN 1/1 15h, guides télescopiques. • **ES CAJONERA 800 - N. 2 CAJONES CON 4 CONTENEDORES GN 1/1 15H DE PLÁSTICO, GUÍAS TELESCÓPICAS.**
cm. 79,5x 59x 47,5h



1.193,00
26 / 0,37

D-90
09470001

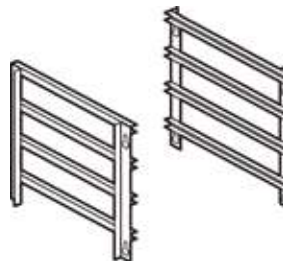
DIVISORIO base neutra
EN Spacer for stand • **DE** Trennwand für offener unterbau • **FR** Separation pour placard ouvert • **ES DIVISORIO PARA MUEBLE BASE**
cm. 5x 78x 38h



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

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