



LÍNEA 90

Cocinas profesionales equipadas hasta el mínimo detalle.

Professional kitchen equipped
until the last detail.

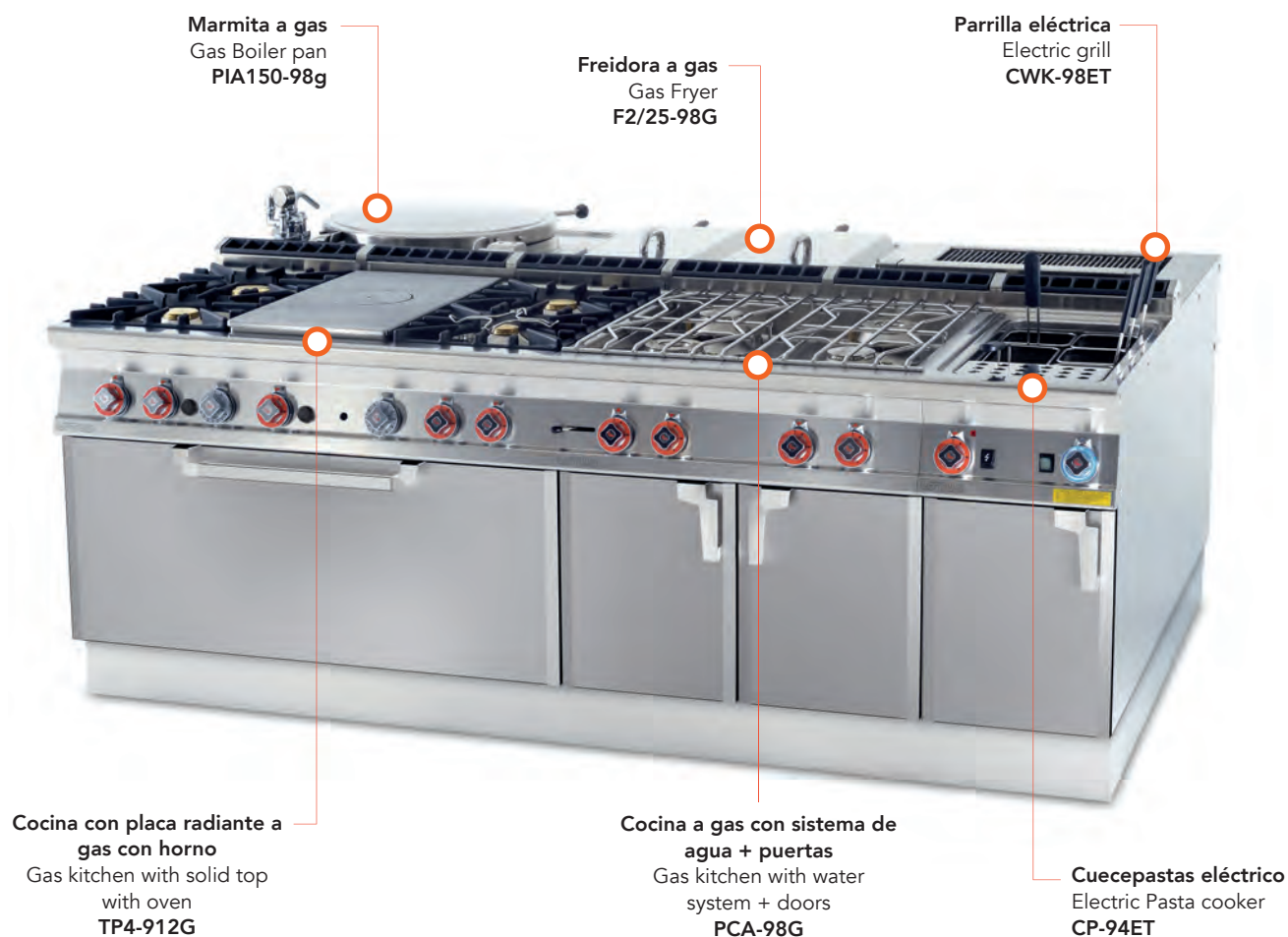


Conjunto central
de la Línea 90

NUEVO
NEW

Infografía - Infographic

Cocina modular Línea 90 - Modular kitchen Gamme 90



NOVEDADES EN LÍNEAS 60 - 70 - 90



NUEVO DISEÑO DE ASAS

Para muebles de conjuntos en Líneas 60, 70 y 90 de LOTUS



COLOR PERSONALIZADO

Indícanos el RAL del color que deseas y colorea tu cocina.



PAELLERO A GAS TOP
PAT-98G



FRY-TOP A GAS TOP
FTLT-98GS



**COCINA ELÉCTRICA
CON HORNO Y ARMARIO**
CFQ8-916ETV



**FRY-TOP ELÉCTRICO CON
MESAS DE SOPORTE + PUERTAS**
FTL-916ETS



**COCINA ELÉCTRICA
WOK TOP**
PCIWT-94ETD



**FREIDORA DOBLE
A GAS TOP**
F2/8T-94G



KIT WOK
KIT-WOK



BARBACOA A GAS
CW-98G



CUECEPASTAS ELÉCTRICO
CPA-98ET



**COCINA A GAS
CON HORNO**
CF4-98G



COCINA A GAS CON HORNO
CF6-912G



**COCINA A GAS TOP
CON PLACA RADIANTE**
TP4T-912G



**COCINA INDUCCIÓN
ELÉCTRICA DIGITAL**
TPI-98ETD



**PAELLERO A GAS
CON HORNO**
PAF-98G



**MARMITA A GAS
INDIRECTA**
PI150-98G

CUCINE ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 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
Elément 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
4.850,00
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 Elément 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
5.266,00
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 Elément 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
5.863,00
150 / 0,89



CUCINE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW kcal/h
V~
Hz

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

CFVQ4-98ET CUCINA 4 piastre quadre - Forno elettrico ventilato
09660836 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



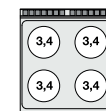
⚡ 21,32 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFC4-98ET CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno
09660832 elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con
1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x
75 - traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included
1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd
N. 4 Ceran-Kochplatten cm. 75 x 75 - Statischer
Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C,
mit 1 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique N. 4
plaques vitroceramique cm. 75 x 75 - Four électrique
statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1
grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA N.**
4 PLANCHAS VITROCERÁMICA CM. 75
X 75 - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM.
67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1
PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h

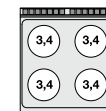


⚡ 20,3 kW
400V~3N
50/60 Hz



CFVC4-98ET CUCINA 4 piastre vetroceramica cm. 75 x 75 - Forno
09660837 elettrico ventilato cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con
1 griglia cm.53x32,5 GN1/1 (inclusa 1 testata chiusura
piano mod.TPA-9)
EN Electric range N. 4 plates ceramic glass cm. 75 x
75 - electric fan oven cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C,
with 1 grid cm.53x32,5 GN1/1 (included 1 Head end
filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd N. 4 Ceran-
Kochplatten cm. 75 x 75 - Elektro-Heißluftofen cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.53x32,5
GN1/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Fourneau électrique N. 4 plaques vitroceramique
cm. 75 x 75 - Four à chaleur tournante électrique cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.53x32,5
GN1/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES COCINA ELÉCTRICA N. 4 PLANCHAS**
VITROCERÁMICA CM. 75 X 75 - HORNO
ELÉCTRICO VENTILADO CM. 55X36X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA
CM.53X32,5 GN1/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h

⚡ 18,92 kW
400V~3N
50/60 Hz



CUCINE A GAS

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
kcal/h
V~
Hz

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

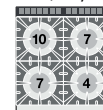
CF4-98G
09680850

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



36,5 kW
31.390 kcal/h

4.529,00
166 / 0,89



CF4-98GE
09690860

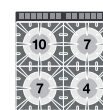
CUCINA 4 fuochi - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 4 burners - traditional electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9)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



28 kW
24.080 kcal/h

4.619,00
164 / 0,89

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



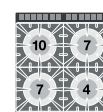
CFV4-98GE
09690865

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

28 kW
24.080 kcal/h

5.033,00
164 / 0,89

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



CUCINA 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

CFA4-98G
09750850

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

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



36,5 kW
31.390 kcal/h

6.060,00
166 / 0,89



CF6-912ETV
09661230

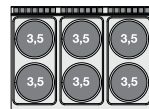
CUCINA 6 piastre - Forno elettrico statico cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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



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

6.388,00
200 / 1,32



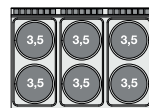
CFV6-912ETV
09661235

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 chiusura piano mod.TPA-9)

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

26,32 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.804,00
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/VOLTAGE

6 kW
kcal/h
7 kW
V
Hz

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

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



30,7 kW
400V~3N
50/60 Hz
8.076,00
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)
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**

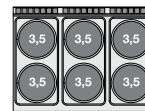
29,32 kW
400V~3N
50/60 Hz
8.493,00
212 / 1,32



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)
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
6.922,00
206 / 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
V~
Hz

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

CFQ6-912ET CUCINA 6 piastre quadre Forno elettrico statico
09661233 cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 6 square plates Traditional
electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with
1 grid cm.105x71 (included 1 Head end filler strip
mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 6 quadratischen
Platten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h,
temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 (inbegriffen
1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau
électrique - N. 6 plaques carrés Four électrique statique
cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille
cm.105x71 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 6 PLANCHAS**
CUADRADAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1
PARILLA CM.105X71 (INCLUIDA 1 CHAPA DE
CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 120x 90x 90h



⚡ 33,2 kW
400V~3N
50/60 Hz

8.604,00
218 / 1,32

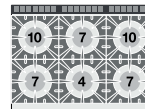


CF6-912GV CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 67x73x34h,
09681251 temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.65x71 GN2/1 -
Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano
mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners Traditional gas-oven
GN cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid
cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included
1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasher
- 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

6.136,00
230 / 1,32



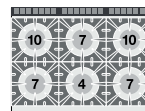
CF6-912GEV CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico statico cm.
09691261 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.65x71
GN2/1 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 6 burners - traditional elettric
oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid
cm.65x71 GN2/1 - Neutral cabinet with door (included
1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasher
- 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 -
Élément 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

6.247,00
228 / 1,32

⚡ 6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



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/VOLTAGE

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

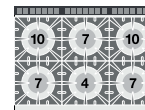
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CFV6-912GEV CUCINA 6 fuochi - Forno elettrico ventilato cm.
09691266 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
6.667,00
228 / 1,32

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



CFA6-912GV CUCINA ACQUA 6 fuochi - Forno a gas statico cm.
09751251 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**



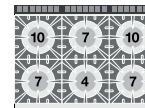
50,5 kW
43.430 kcal/h
7.909,00
230 / 1,32



CF6-912G CUCINA 6 fuochi Forno a gas statico cm. 107x73x34h,
09681250 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
6.599,00
236 / 1,32



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

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

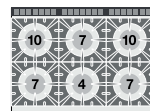
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIZ/PRECIO €
KG / M³

CF6-912GE CUCINA 6 fuochi Forno elettrico statico cm.
09691260 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 _____ **6.722,00**
38.700 kcal/h 230 / 1,32

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



CF8-916ET CUCINA 8 piastre - 2 Forni elettrici statici cm.
09661632 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 2 griglie cm.65x71
GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 8 plates - 2 Traditional electric
oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 2 grids
cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler strip
mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 8 Kochplatten - 2
Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen
1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau
électrique - N. 8 plaques - 2 Four électrique statique
cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 2 grille
cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top
mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 8**
PLANCHAS - 2 HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON
2 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 160x 90x 90h



41,4 kW _____ **9.175,00**
400V~3N 246 / 1,96
50/60 Hz



CFQ8-916ET CUCINA 8 piastre quadre- 2 Forni elettrici statici cm.
09661633 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 2 griglie cm.65x71
GN2/1 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric range - N. 8 square plates - 2 Traditional
electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, with
2 grids cm.65x71 GN2/1 (included 1 Head end filler
strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 8 quadratischen
Platte - 2 Statischer Elektro-Backofen cm. 67x73x34h,
temp: 50÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1
(inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR**
Fourneau électrique - N. 8 plaques carrés - 2 Four
électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C,
avec 2 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA**
- N. 8 PLANCHAS CUADRADAS - 2 HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 2 PARILLA CM.65X71
GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA
TOP MOD.TPA-9)
cm. 160x 90x 90h



45,4 kW _____ **10.819,00**
400V~3N 266 / 1,96
50/60 Hz



CUCINE A GAS

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
kw
V
Hz

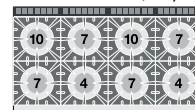
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

CF8-916G
09681650

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



73 kW
62.780 kcal/h
9.024,00
318 / 1,96



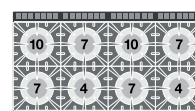
CF8-916GE
09691660

CUCINA 8 fuochi - 2 Forni elettrici statici cm. 67x73x34h, temp: 50÷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 electric oven cm. 67x73x34h, temp: 50÷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 Elektro-Backofen cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 2 Rost cm.65x71 GN2/1 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisiniere gaz - N. 8 feux - 2 Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 2 grille cm.65x71 GN2/1 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 8 QUEMADORES - 2 HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 2 PARILLA CM.65X71 GN2/1 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 160x 90x 90h



56 kW
48.160 kcal/h
9.226,00
312 / 1,96

13,4 kW
400V~3N
50/60 Hz



CF8-916ETV
09661630

CUCINA 8 piastre Forno elettrico statico cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 8 plates Traditional electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Neutral cabinet with door (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Elektroherd - N. 8 Kochplatten Statischer Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Fourneau électrique - N. 8 plaques Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Élément neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 8 PLANCHAS HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



37,2 kW
400V~3N
50/60 Hz
8.640,00
234 / 1,96



CUCINE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

CFQ8-916TV CUCINA 8 piastre quadre Forno elettrico statico
09661631 cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 - Vano neutro con porta (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Range - N. 8 square plates - Traditional
electric oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C,
with 1 grid cm.105x71 - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE**
Elektroherd - N. 8 quadratischen Platten - Statischer
Elektro-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C,
mit 1 Rost cm.105x71 - Neutrales Schrankelement
mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-
9) • **FR** Fourneau électrique - N. 8 plaques carrés
- Four électrique statique cm. 107x73x34h, temp:
50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Élément neutre
avec porte (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES COCINA ELÉCTRICA - N. 8 PLANCHAS**
CUADRADAS - HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON
1 PARILLA CM.105X71 - ARMARIO NEUTRO
CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE
PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 160x 90x 90h



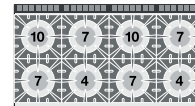
⚡ 41,2 kW **10.276,00**
400V~3N 254 / 1,96
50/60 Hz



CF8-916GV CUCINA 8 fuochi Forno a gas statico cm. 107x73x34h,
09681651 temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Vano
neutro con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPC-9)
EN Gas Range - N. 8 burners Traditional gas-oven
cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid
cm.105x71 - Neutral cabinet with door (included 1
Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd - N. 8
Kochstellen Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h,
temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Neutrales
Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPC-9) • **FR** Cuisinière gaz - N. 8 feux vifs Four à
gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec
1 grille cm.105x71 - Élément neutre avec porte (inclus
1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES COCINA**
A GAS - N. 8 QUEMADORES HORNO A
GAS ESTÁTICO CM. 107X73X34H, TEMP:
150÷300°C, CON 1 PARILLA CM.105X71 -
ARMARIO NEUTRO CON PUERTA EQUIPADO
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPC-9)
cm. 160x 90x 90h



⚡ 69 kW **8.685,00**
59.270 kcal/h 306 / 1,96

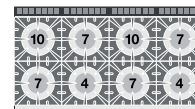


CF8-916GEV CUCINA 8 fuochi Forno elettrico statico cm.
09691661 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 - vano neutro con porta (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas Range - N. 8 burners Traditional electric
oven cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1
grid cm.105x71 - neutral cabinet with door (included
1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gasherd
- N. 8 Kochstellen Statischer Elektro-Backofen cm.
107x73x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71
- Neutrales Schrankelement mit Tür (inbegriffen 1
Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Cuisinière gaz - N.
8 feux vifs Four électrique statique cm. 107x73x34h,
temp: 50÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - élément
neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPC-9) • **ES COCINA A GAS - N. 8**
QUEMADORES HORNO ELÉCTRICO ESTÁTICO
CM. 107X73X34H, TEMP: 50÷300°C, CON
1 PARILLA CM.105X71 - ARMARIO NEUTRO
CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE
PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 160x 90x 90h



⚡ 56 kW **8.809,00**
48.160 kcal/h 299 / 1,96

⚡ 9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz



PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V~
Hz

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

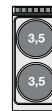
PC-94ET
09030430

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

1.677,00
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

3.109,00
86 / 0,89



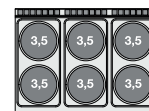
PC-912ET
09031230

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



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

4.241,00
114 / 1,32



PC-916ET
09031630

PIANO COTTURA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO - N. 8 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Threephase boiling unit on open cabinet - N. 8 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N. 8 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud triphase sur armoire ouvert - N. 8 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N. 8 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 90h



28 kW
400V~3N
50/60 Hz

5.342,00
154 / 1,96



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
230V~
50/60 Hz

2.209,00
57 / 0,46



PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

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

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

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

3.994,00
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

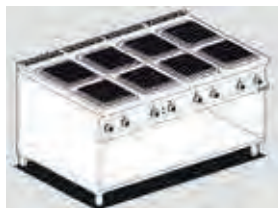
5.499,00
129 / 1,32



PCQ-916ET
09031631

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

EN Boiling unit threephase on open cabinet - N. 8
square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-
9) • **DE** Kochplatte dreiphasig mit offenem Unterbau N.
8 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques sur armoire
ouvert - N. 8 plaques carrés (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN**
TRIFÁSICO SOBRE MUEBLE ABIERTO N.
8 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 160x 90x 90h



⚡ 32 kW
400V~3N
50/60 Hz

7.113,00
170 / 1,96



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
230V~
50/60 Hz

2.778,00
48 / 0,46



PIANI COTTURA ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V-
Hz

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

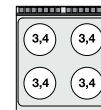
PCC-98ET
09030832

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

4.474,00
74 / 0,89



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

8.468,00
57 / 0,46

PCI-94ETD
09030438

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



10 kW
400V~3
50/60 Hz

9.056,00
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

6.356,00
53 / 0,46

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 _____
V~ _____
Hz _____

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

PCIW-94ETD PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09030439 **EN** Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 90h



⚡ 5 kW
400V~3
50/60 Hz **6.650,00**
53 / 0,46

PCI-98ET PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)
09030833 **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 **16.157,00**
400V~3
50/60 Hz 94 / 0,89

PCI-98ETD PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
09030838 **EN** Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 20,0 kW **17.335,00**
400V~3
50/60 Hz 94 / 0,89

PC-94G PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
09210450 **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



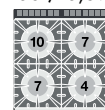
⚡ 11 kW **1.953,00**
9.460 kcal/h 71 / 0,46



PC-98G PIANO COTTURA GAS SU MOBILE A GIORNO 4 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
09210850 **EN** Gas heated boiling unit on open cabinet - 4 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte mit offenem Unterbau - 4 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz sur armoire ouvert - 4 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS SOBRE MUEBLE ABIERTO - 4 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 28 kW **3.115,00**
24.080 kcal/h 100 / 0,89



PIANI COTTURA A GAS

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
kw
V
Hz

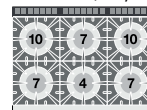
PREZZO/PRICE
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

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
4.503,00
142 / 1,32

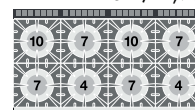


PC-916G
09211650

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
5.914,00
182 / 1,96

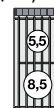


PCA-94G
09310450

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
2.466,00
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
3.956,00
100 / 0,89



PIANI COTTURA AD ACQUA A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

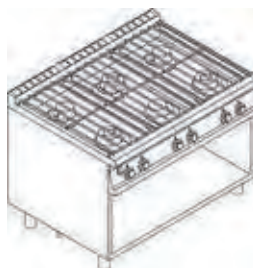
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

42 kW
36.120 kcal/h

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

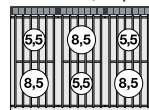
PCA-912G
09311250

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

5.710,00
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

4.429,00
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

5.846,00
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

2.346,00
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

3.441,00
144 / 0,89

TUTTAPIASTRA A GAS

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V
Hz

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

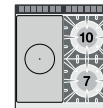
TP2-98G
09300850

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

3.428,00
139 / 0,89



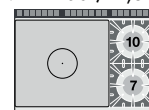
TP2-912G
09291250

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

4.973,00
166 / 1,32



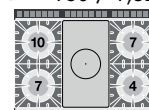
TP4-912G
09301250

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

4.762,00
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

4.160,00
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

24.213,00
95 / 0,89

TUTTOPIANO INDUZIONE

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

TPI-98ETD
09120838

TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77 - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod. TPA-9)

EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77 - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm - digitale Steuerungen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Toute plaque à induction triphasé - Verre cm.75x77 - commandes numériques (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN INDUCCIÓN TRIFÁSICA - VIDRIO CM.75X77 - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 28 kW **25.389,00**
400V~3 95 / 0,89
50/60 Hz

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 **5.329,00**
400V~3N 180 / 0,89
50/60 Hz

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 **5.746,00**
400V~3N 180 / 0,89
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/VOLTAGE

6 kW
kcal/h
7 kW
V
Hz

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

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**



12 kW
17.630 kcal/h
4.977,00
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
5.079,00
196 / 0,89

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

TPFV-98GE
09710865

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

12 kW
10.320 kcal/h
5.495,00
196 / 0,89

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

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 kcal/h
V~
Hz

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

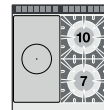
TPF2-98G
09720850

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

5.012,00
181 / 0,89



TPF2-98GE
09730860

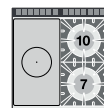
TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico
cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.65x71 GN2/1 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.65x71
GN2/1 - Plate 39x73 (included 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

5.113,00
191 / 0,89

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



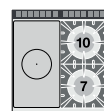
TPFV2-98GE
09730865

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

5.527,00
191 / 0,89

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



TUTTAPIASTRA A GAS CON FORNO

MOD.
COD.

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

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

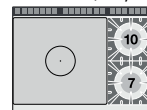
6 kW
kcal/h
7 kW
V
Hz

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

TPF2-912GV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico
09701251 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
Schranelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four
à gaz statique cm. 67x73x34h, temp: 150÷300°C,
avec 1 grille cm. 65x71 GN2/1 - Plaque cm. 79x73 -
Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de jonction
top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN + 2**
FUEGOS SOBRE HORNO A GAS ESTÁTICO
CM. 67X73X34H, TEMP: 150÷300°C, CON
1 PARILLA CM.65X71 GN2/1 - PLACA CM
79X73 - ARMARIO NEUTRO CON PUERTA
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



37,5 kW
32.250 kcal/h
6.698,00
254 / 1,32

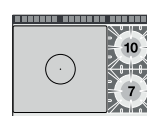


TPF2-912GEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico
09711261 cm. 67x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm. 65x71 GN2/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro con
porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm.
67x73x34h, temp: 50÷300°C, 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
Schranelement mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-
Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 2 brûleurs
sur Four électrique statique cm. 67x73x34h, temp:
50÷300°C, avec 1 grille cm. 65x71 GN2/1 - Plaque
cm. 79x73 - Element neutre avec porte (inclus 1
Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA**
DE COCCIÓN + 2 FUEGOS SOBRE HORNO
ELÉCTRICO ESTÁTICO CM. 67X73X34H,
TEMP: 50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.65X71
GN2/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h



29 kW
24.940 kcal/h
6.800,00
250 / 1,32

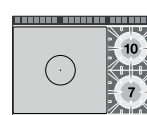
6,7 kW
400V~3N
50/60 Hz



TPFV2-912GEV TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico ventilato
09711266 cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm. 53x32,5 GN1/1 - Piastra cm 79x73 - vano neutro
con porta (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners electric fan oven cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm. 53x32,5
GN1/1 - Plate 79x73 cm - Neutral cabinet with door
(included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE**
Kochplatte + 2 Gaskochstellen - Elektro-Heißluftofen cm.
55x36x34h, temp: 50÷300°C, mit 1 Rost cm. 53x32,5
GN1/1 - Platte 79x73 cm - Neutrales Schrankelement
mit Tür (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9)
• **FR** Toute plaque + 2 brûleurs sur Four à chaleur
tournante électrique cm. 55x36x34h, temp: 50÷300°C,
avec 1 grille cm. 53x32,5 GN1/1 - Plaque cm. 79x73
- Element neutre avec porte (inclus 1 Élément de
jonction top mod.TPC-9) • **ES PLACA DE COCCIÓN**
+ 2 FUEGOS SOBRE HORNO ELÉCTRICO
VENTILADO CM. 55X36X34H, TEMP:
50÷300°C, CON 1 PARILLA CM.53X32,5
GN1/1 - PLACA CM 79X73 - ARMARIO
NEUTRO CON PUERTA (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)
cm. 120x 90x 90h

29 kW
24.940 kcal/h
7.216,00
250 / 1,32

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



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

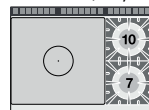
kW kcal/h
V~
Hz

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

TPF2-912G TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU FORNO GAS statico
09701250 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 7.024,00
36.080 kcal/h 264 / 1,32

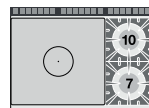


TPF2-912GE TUTTA PIASTRA + 2 FUOCHI SU Forno elettrico statico
09711260 cm. 107x73x34h, temp: 50÷300°C, con 1 griglia
cm.105x71 - Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 2 burners traditional electric oven cm.
107x73x34h, temp: 50÷300°C, with 1 grid cm.105x71
- Plate 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 7.158,00
24.940 kcal/h 260 / 1,32

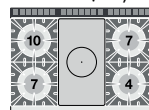
9,2 kW
400V~3N
50/60 Hz



TPF4-912GV TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico
09721251 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 6.792,00
37.410 kcal/h 249 / 1,32



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/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE

6 kW
kcal/h
kw
V~
Hz

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

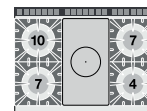
TPF4-912GEV
09731261

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 Elément 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
6.893,00
245 / 1,32

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

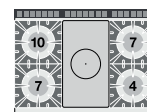


TPFV4-912GEV
09731266

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 Elément 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
7.308,00
245 / 1,32

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

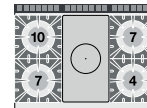


TPF4-912G
09721250

TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU FORNO GAS statico cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, con 1 griglia cm.105x71 - Piastra cm 39x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top + 4 burners Traditional gas-oven cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, with 1 grid cm.105x71 - Plate 39x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte + 4 Gaskochstellen auf Statischer Gas-Backofen cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, mit 1 Rost cm.105x71 - Platte 39x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque + 4 brûleurs sur Four à gaz statique cm. 107x73x34h, temp: 150÷300°C, avec 1 grille cm.105x71 - Plaque cm. 39x73 (inclus 1 Elément 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
7.216,00
259 / 1,32



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 _____
V~ _____
Hz _____

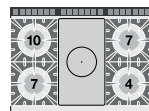
PREZZO/PRICE € _____
PREIS/PRIX/PRECIO _____
KG / M³

TPF4-912GE TUTTA PIASTRA + 4 FUOCHI SU Forno elettrico statico
09731260 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.
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 _____ **7.347,00**
30.100 kcal/h 255 / 1,32

⚡ 9,2 kW _____
400V~3N _____
50/60 Hz



BM-94EM BAGNOMARIA MONOFASE SU MOBILE A GIORNO
09050410 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 _____ **2.158,00**
230V~ _____ 52 / 0,46
50/60 Hz

BM-98ET BAGNOMARIA TRIFASE SU MOBILE A GIORNO -
09050830 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 _____ **2.913,00**
400V~3N _____ 76 / 0,89
230V~3 _____
50/60 Hz

BAGNOMARIA A GAS

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V~
Hz

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

BM-94G
09220450

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



6 3,5 kW
3.010 kcal/h
2.316,00
56 / 0,46

BM-98G
09220850

BAGNOMARIA GAS SU MOBILE A GIORNO Vasca per GN 2/1 + 2 x GN 1/3 h.15 Rubinetto carico acqua, scarico a pavimento (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas bain-marie on open cabinet - Bowl for GN 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 6,5 kW
5.590 kcal/h
3.350,00
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 Infrarot-strahler mit offenem Unterbau. Becke cm. 30,5x51x16,5h mit gelochtem Bodenrost (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Silo a frites monophase avec infrarouge sur armoire ouvert. Cuve cm 30,5x51x16,5h avec double-fond perforé. (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-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



7 1,47 kW
230V~
50/60 Hz
2.348,00
60 / 0,46

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIZ/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
3.500,00
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
3.954,00
57 / 0,46

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

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



27 kW
400V~3N
50/60 Hz
5.847,00
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** Cuiseur a pates triphase lt. 40+40 2 Cuves cm.30,7x50,9x32,7h. Chargement automatique de l'eau avec sensor de niveau, trop plein Système de vidange au sol (PANIERS EXCLUS) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES CUECE PASTA TRIFÁSICO 40+40 LT. 2 CUBAS CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



27 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.757,00
98 / 0,89

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~
Hz

PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIZ/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
5.329,00
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
0,02 kW
230V~
50/60 Hz
3.632,00
68 / 0,46

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS

MOD.
COD.

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

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

kW
kcal/h
V~
Hz

PREZZO / PRICE
PREIS / 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 **3.894,00**
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 **6.143,00**
116 / 0,89

0,04 KW
230V~
50/60 Hz

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

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

CUOCIPASTA A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
kW kcal/h
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 6.662,00
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 5.419,00
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/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN
DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V~
Hz

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

CPP-94G
09270452

CUOCIPASTA GAS POTENZIATO LT. 40 Vasca cm. 30,7x50,9x32,7h. Rubinetto carico acqua, sfioratore + scarico a pavimento (CESTI ESCLUSI) (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 (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Élément de jonction top) • **ES** CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. GRIFO CARGA AGUA + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)
cm. 40x 90x 90h



23,5 kW
20.210 kcal/h
4.124,00
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 (PANIERS EXCLUS) (inclus tous 2 Élément de jonction top) • **ES** CUECE PASTA GAS CON MAYOR POTENCIA 40 LT. - CUBA CM. 30,7X50,9X32,7H. CARGA AUTOMÁTICA DE AGUA CON SENSOR DE NIVEL + VERTEDERO + DESCARGA A PAVIMENTO. (CESTAS EXCLUIDAS) (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP)
cm. 40x 90x 90h



23,5 kW
20.210 kcal/h
4.376,00
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

SOLLEVATORE CESTI

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 SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA
09140210 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 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CP-94/98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 20x 90x 90h



⚡ 0,525 KW
230V~
50/60 Hz
4.239,00
65 / 0,46

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

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

SCCPB-92EM SOLLEVATORE CESTI DA AFFIANCARE AI CUOCIPASTA
09140211 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 Elément de jonction top mod.TPA-9) • **ES LEVANTE CESTAS PARA CUECE PASTA CPB-98, ELEVACIÓN TEMPORIZADO O MANUAL, 3 BARRAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 20x 90x 90h

⚡ 0,525 KW
230V~
50/60 Hz
4.239,00
65 / 0,46

COMBINAZIONI

• Combinations / • Zusammenstellungen
• Combinaisons / • Combinación múltiple

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

PI100-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT.100 Vasca Ø cm.
09110831 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 Elément 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
8.652,00
107 / 1,07

PENTOLE ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

PI100A-98ET 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

10.789,00
107 / 1,07

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

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

10.193,00
113 / 1,07

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

16 kW
400V~3N
50/60 Hz

12.330,00
113 / 1,07

PD100-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 100 lts. Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Direkter Gas-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
18.060 kcal/h

6.833,00
106 / 1,07

PENTOLE A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

21 kW
18.060 kcal/h

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

PDA100-98G PENTOLA DIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca
09280852 Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPA-9)
EN Gas direct boiling pan 100 lts. autoclave Tank Ø
cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Direkter Gas-Kockessel 100 lt. Druckkessel Becken
Ø cm. 60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.
TPA-9) • **FR** Marmite directe à gaz 100 lt. autoclave
Cuve Ø cm. 60x42h (inclus 1 Élément de jonction top
mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN
DIRECTA LT. 100 AUTOCLAVE CUBA Ø CM.
60X42H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE
PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW
18.060 kcal/h

8.394,00
111 / 1,07

PI100-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h
09280851 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm.
60x42h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm.
60x42h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Marmite indirecte à gaz 100 lt. Cuve Ø cm.
60x42h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9)
• **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN INDIRECTA
A GAS LT. 100 CUBA Ø CM. 60X42H
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



21 kW
18.060 kcal/h

8.926,00
131 / 1,07

PI100A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT.100 Vasca Ø cm. 60x42h
0928A851 - carico automatico intercapedine (inclusa 1 testata
chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. Tank Ø cm.
60x42h - automatic water-charge of double jacket
(included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE**
Indirekter Gas-Kockessel 100 lt. Becken Ø cm. 60x42h
- automatische 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
18.060 kcal/h

11.241,00
131 / 1,07

0,1 kW
230V~
50/60 Hz

PIA100-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca
09280853 Ø cm. 60x42h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave
Tank Ø cm. 60x42h (included 1 Head end filler strip
mod.TPA-9) • **DE** Indirekter Gas-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
18.060 kcal/h

10.469,00
136 / 1,07

PENTOLE A GAS

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h

kw
V~
Hz

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

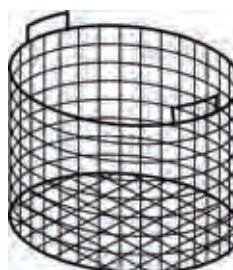
PIA100A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 100 AUTOCLAVE Vasca
0928A853 Ø cm. 60x42h - carico automatico intercapedine
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 100 lts. - Autoclave Tank
Ø cm. 60x42h - automatic water-charge of double
jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE**
Indirekter Gas-Kochkessel 100 lt. - Druckkessel Becken
Ø cm. 60x42h - automatische Wasserstandskontrolle im
Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.
TPA-9) • **FR** Marmite indirecte gaz 100 lt. - Autoclave
Cuve Ø cm. 60x42h - remplissage automatique dans
la double paroi (inclus 1 Élément de jonction top mod.
TPA-9) • **ES MARMITA DE CALEFACCIÓN**
INDIRECTA 100 LT. - AUTOCLAVE CUBA Ø
CM. 60X42H - CARGA AUTOMÁTICA DE LA
CAMISA INTERCAMBIADOR (INCLUIDA 1
CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



21 kW 12.784,00
18.060 kcal/h 136 / 1,07

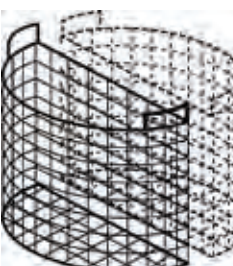
0,1 KW
230V~
50/60 Hz

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



1.103,00
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



1.151,00
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



675,00
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

ISP OPTIONAL: Imbuto per scarico pentole
09580020 **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



145,00
5 / 0,04

PI150-98ET PENTOLA INDIRETTA ELETTRICA LT. 135 Vasca Ø cm.
09110836 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 8.999,00
400V~3N 110 / 1,07
50/60 Hz

PENTOLE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

18 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

PI150A-98ET 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 **11.138,00**
400V~3N 110 / 1,07
50/60 Hz

PIA150-98ET 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 **10.579,00**
400V~3N 116 / 1,07
50/60 Hz

PIA150A-98ET 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 **12.717,00**
400V~3N 116 / 1,07
50/60 Hz

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



21 kW **6.998,00**
18.060 kcal/h 108 / 1,07

PENTOLE A GAS

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
Hz

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

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



21 kW 8.577,00
18.060 kcal/h 113 / 1,07

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



21 kW 9.240,00
18.060 kcal/h 135 / 1,07

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

21 kW 11.553,00
18.060 kcal/h 135 / 1,07

0,1 KW
230V~
50/60 Hz

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

21 kW 10.818,00
18.060 kcal/h 115 / 1,07

PENTOLE 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

PIA150A-98G PENTOLA INDIRETTA GAS LT. 135 AUTOCLAVE Vasca
0928A857 Ø cm. 60x54h - carico automatico intercapedine
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas indirect boiling pan 135 lts. - Autoclave Tank
Ø cm. 60x54h - automatic water-charge of double
jacket (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE**
Indirekter Gas-Kochkessel 135 lt. - Druckkessel Becken
Ø cm. 60x54h - automatische Wasserstandskontrolle
im Zwischenmantel (inbegriffen 1 Abschluss-Element
mod.TPA-9) • **FR** Marmite indirecte électrique à gaz
135 lt. - Autoclave Cuve Ø cm. 60x54h - remplissage
automatique dans la double paroi (inclus 1 Élément
de jonction top mod.TPA-9) • **ES MARMITA DE**
CALEFACCIÓN INDIRECTA A GAS 135
LT. - AUTOCLAVE ÇUBA 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 13.133,00
18.060 kcal/h 115 / 1,07

0,1 kW
230V~
50/60 Hz

FTL-94ET Fry-top elettrico liscio, su mobile a giorno, piastra
09060431 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 2.481,00
400V~3N 79 / 0,46
50/60 Hz

FTL-94ETS Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca
09060434 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 2.941,00
400V~3N 79 / 0,46
50/60 Hz

FTR-94ET Fry-top elettrico rigato, su mobile a giorno, piastra
09060433 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 2.656,00
400V~3N 79 / 0,46
50/60 Hz

FRY-TOP ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

6 kW / kcal/h
7 kW / V-
Hz

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

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
3.113,00
79 / 0,46



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
3.610,00
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
4.296,00
126 / 0,89



FRY-TOP ELETTRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

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

FTLR-98ET
09060832

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio, su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt, mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse, sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h



15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.822,00
126 / 0,89



FTLR-98ETS
09060835

Fry-top elettrico 1/2 rigato + 1/2 liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), on open cabinet, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische 1/2 gerillt + 1/2 glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), mit offenem Unterbau, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques 1/2 nervurée + 1/2 lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), sur armoire ouvert, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), SOBRE MUEBLE ABIERTO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 90h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.502,00
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

4.030,00
126 / 0,89



FRY-TOP ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
V
Hz

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

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

4.711,00
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

5.450,00
186 / 1,34



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

6.277,00
186 / 1,34



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
V~
Hz

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

FTLR-912ET 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

5.801,00
186 / 1,34



FTLR-912ETS 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

6.624,00
186 / 1,34



FTL-916ET 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

7.353,00
256 / 1,96



FRY-TOP ELETTRICI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 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
8.387,00
256 / 1,96



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
2.442,00
81 / 0,46



FTL-94GS
09230454

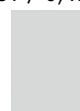
Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), su mobile a giorno, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

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
2.929,00
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
2.614,00
81 / 0,46



FRY-TOP A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

9 kW
7.740 kcal/h

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

3.101,00
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

3.736,00
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

4.592,00
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

3.910,00
134 / 0,89



FRY-TOP A GAS

MOD.
COD.

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

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

18 kW
15.480 kcal/h
V
Hz

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
4.806,00
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
4.091,00
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
5.021,00
134 / 0,89



FRY-TOP A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

27 kW
23.220 kcal/h

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

FTL-912G
0923125B

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



27 kW
23.220 kcal/h

5.892,00
198 / 1,34

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

6.716,00
198 / 1,34

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

6.240,00
198 / 1,34

FRY-TOP A GAS

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V
Hz

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

FTLR-912GS 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



6 27 kW
23.220 kcal/h 7.066,00
198 / 1,34



FTL-916G 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



6 36 kW
30.960 kcal/h 7.479,00
266 / 1,96



FTL-916GS 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

6 36 kW
30.960 kcal/h 8.549,00
266 / 1,96



GRIGLIE ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

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

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

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 **3.484,00**
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 **4.778,00**
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 **2.715,00**
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 **4.008,00**
109 / 0,89

GRIGLIE PIETRA LAVICA A GAS

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
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
2.645,00
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
4.111,00
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
3.806,00
63 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

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

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

F18-94ET
09090430

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



⚡ 15,9 kW
400V~3N
50/60 Hz
2.991,00
63 / 0,46

F25-94ET
09090431

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

⚡ 22 kW
400V~3N
50/60 Hz
3.278,00
66 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V
Hz

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

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
Elément 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
4.746,00
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 Elément 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
5.301,00
114 / 0,89

FRIGGITRICI A GAS

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~
Hz

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

F2/8-94G
09260452

FRIGGITRICE GAS LT. 8+8 - 2 vasche cm. 15x35x36h
2 cestì 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
4.375,00
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
3.399,00
69 / 0,46
0,005 kW
230V~
50 Hz

F25-94G
09260451

FRIGGITRICE GAS LT. 25 Vasca cm. 31x51x44h - 2 cestì
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
3.695,00
75 / 0,46
0,005 kW
230V~
50 Hz

FRIGGITRICI A GAS

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
kw
V~
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 5.365,00
25.770 kcal/h 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 6.009,00
34.360 kcal/h 126 / 0,89

0,01 kW
230V~
50 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW _____
kcal/h _____
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.13,5x29x15h - 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. Bowl 18 lts cm.31x34x33h - 2 baskets cm.13,5x29x15h. 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 Ölstands sensor. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. 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. Cuve 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Paniers cm.13,5x29x15h. 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. CUBA DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 2 CESTAS CM.13,5X29X15H. 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



⚡ 15,95 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.007,00
69 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h

7 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.13,5x29x15h - 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.13,5x29x15h. 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 Ölstands sensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. 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.13,5x29x15h. 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.13,5X29X15H. 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

9.202,00
79 / 0,46

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
V~ Hz

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

F18-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A432 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con

o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 sollevatori cesti integrati. Vasca 18 litri cm.31x34x33h - 2 cesti cm.13,5x29x15h - 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.13,5x29x15h. 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 Ölstands sensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 2 Körbe cm.13,5x29x15h. 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.13,5x29x15h. 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.13,5X29X15H. 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 **11.439,00**
400V~3N 89 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V
Hz

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

F2/18-98ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A830 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.13,5x29x15h - 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 bowls 18 lts cm.31x34x33h - 4 baskets cm.13,5x29x15h. 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 Becken 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Körbe cm.13,5x29x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 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 Cuves 18 lt. cm.31x34x33h - 4 Paniers cm.13,5x29x15h. 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 CUBAS DE 18 LITROS CM. 31X34X33H - 4 CESTAS CM.13,5X29X15H. 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



31,9 kW
400V~3N
50/60 Hz
10.831,00
118 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~
Hz

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

F2/18-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A831 7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C

con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 18 litri cm.31x34x33h - 4 cesti cm.13,5x29x15h - 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.13,5x29x15h. 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.13,5x29x15h. 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.13,5x29x15h. 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.13,5X29X15H. 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 17.222,00
400V~3N 138 / 0,89
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h

7 kW
V
Hz

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

F2/18-98ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915A832

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.13,5x29x15h - 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.13,5x29x15h. 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.13,5x29x15h. 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.13,5x29x15h. 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.13,5X29X15H. 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
400V~3N
50/60 Hz

21.695,00
158 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW _____
kcal/h _____
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.13,5x45x15h - 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. Bowl 25 lts cm.31x51x33h - 2 baskets cm.13,5x45x15h. 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 Ölstands sensor. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. 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. Cuve 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Paniers cm.13,5x45x15h. 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. CUBA DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 2 CESTAS CM.13,5X45X15H. 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

cm. 40x 90x 90h



⚡ 22,05 kW
400V~3N
50/60 Hz

6.244,00
72 / 0,46

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 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.13,5x45x15h - 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.13,5x45x15h. 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 Ölstands sensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. 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.13,5x45x15h. 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.13,5X45X15H. 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
9.439,00
82 / 0,46

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 _____
V~ _____
Hz _____

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

F25-94ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B432

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. Pompa filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. Sollevatori cesti integrati. Vasca 25 litri cm.31x51x33h - 2 cesti cm.13,5x45x15h - 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.13,5x45x15h. 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 Ölstands sensor. Heißölfilterpumpe max 180°C, Tankreinigung, Tankentleerung. Integrierte 2 Korbheber. Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 2 Körbe cm.13,5x45x15h. 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.13,5x45x15h. 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.13,5X45X15H. 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 **11.676,00**
400V~3N 92 / 0,46
50/60 Hz

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V
Hz

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

F2/25-98ETD FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B830

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.13,5x45x15h - 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 bowl 25 lts cm.31x51x33h - 4 baskets cm.13,5x45x15h. 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 Becken 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Körbe cm.13,5x45x15h. 2 Einlegesieb und Deckel für Becken. 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 Cuves 25 lt. cm.31x51x33h - 4 Paniers cm.13,5x45x15h. 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 CUBAS DE 25 LITROS CM. 31X51X33H - 4 CESTAS CM.13,5X45X15H. 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



⚡ 44,1 kW
400V~3N
50/60 Hz

11.305,00
126 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD. _____
COD. _____

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

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

4 kW
kcal/h
1/2
V~
Hz

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

F2/25-98ETDP FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B831

7". Conservazione a 110 °C o Prelavoro a 160 °C con o senza Melting. Possibilità di inserire in memoria fino a 100 programmi. Sensore presenza e livello massimo olio. 2 pompe filtraggio olio a caldo max 180°C, pulizia vasca, svuotamento vasca. 2 vasche 25 litri cm.31x51x33h - 4 cesti cm.13,5x45x15h - 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.13,5x45x15h. 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.13,5x45x15h. 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.13,5x45x15h. 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.13,5X45X15H. 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
17.695,00
146 / 0,89

FRIGGITRICI ELETTRICHE DIGITALI

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V
Hz

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

F2/25-98ETDPS FRIGGITRICE ELETTRICA ELETTRONICA con TouchScreen
0915B832

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.13,5x45x15h - 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.13,5x45x15h. 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.13,5x45x15h. 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.13,5x45x15h. 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.13,5X45X15H. 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



45,3 kW
400V~3N
50/60 Hz
22.168,00
166 / 0,89

BR80-98ETF/I
09070835

BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio

EN 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel • **FR** Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle • **ES** SARTÉN 80 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA
cm. 80x 90x 90h



12 kW
400V~3N
50/60 Hz
6.767,00
156 / 0,89

BRASIERE RIBALTABILI ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

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

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

BRM80-98ET/I
09070836

BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio
EN 80 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • **DE** Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel • **FR** Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN 80 LT. ABAT. AUTOMÁTICA - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 12,1 kW
400V~3N
50 Hz
8.267,00
162 / 0,89

BR80-98GF/I
09240855

BRASIERA 80 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con coperchio
EN 80 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom with lid • **DE** Kippbratpfanne 80 lt. - Man. Kippung - inox boden. mit Deckel • **FR** Sauteuse 80 lt. basc. manuel - Fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN 80 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 22 kW
18.920 kcal/h
6.656,00
159 / 0,89

BRM80-98GF/I
09240856

BRASIERA 80 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio
EN 80 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • **DE** Bratpfanne 80 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel • **FR** Sauteuse 80 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN 80 LT. ABAT. AUTOMÁTICA - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA**
cm. 80x 90x 90h



⚡ 22 KW
18.920 kcal/h
8.350,00
165 / 0,89
⚡ 0,1KW
230V~
50 Hz

BRF-94ET
09070433

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 30x68x10h (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
400V~2N
50/60 Hz
3.856,00
79 / 0,46

BRF-98ET
09070833

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE ELETTRICA Vasca cm. 70x68x10h (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
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
5.572,00
126 / 0,89

BRASIERE FISSE MULTIFUNZIONE A GAS

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
V
Hz

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

BRF-94G
09240453

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm.
30x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPA-9)
EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm.
30x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm.
30x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-
9) • **FR** Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm.
30x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-
9) • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS**
- CUBA CM. 30X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 40x 90x 90h



9 kW
7.740 kcal/h
4.489,00
79 / 0,46

BRF-98G
09240853

BRASIERA FISSA MULTIFUNZIONALE GAS Vasca cm.
70x68x10h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.
TPA-9)
EN Gas multi-function fixed braising pan - Bowl cm.
70x68x10h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Gas-Multifunktionsbratpfanne fest - Becken cm.
70x68x10h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-
9) • **FR** Sauteuse fixe multifonction à gaz - Cuve cm.
70x68x10h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-
9) • **ES SARTEN FIJA MULTIFUNCIÓN A GAS**
- CUBA CM. 70X68X10H (INCLUIDA 1 CHAPA
DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 90h



18 kW
15.480 kcal/h
6.410,00
129 / 0,89

BR120-912ET/I
09071235

BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con
coperchio
EN 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom
with lid • **DE** Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung
- inox boden. mit Deckel • **FR** Sauteuse 120 lt. basc.
manuel - Fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN**
120 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO
INOX. CON TAPA
cm. 120x 90x 90h



18 kW
400V~3N
50/60 Hz
9.855,00
205 / 1,32

BRM120-912ET/I
09071236

BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox
con coperchio
EN 120 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel
bottom with lid • **DE** Bratpfanne 120 lt. - Autom.
Kippung - inox boden. mit Deckel • **FR** Sauteuse
120 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle
• **ES SARTÉN 120 LT. ABAT. AUTOMÁTICA -**
FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA
cm. 120x 90x 90h



18,1 kW
400V~3N
50 Hz
11.340,00
211 / 1,32

BR120-912GF/I
09241255

BRASIERA 120 LT. RIB. MANUALE Vasca fondo inox con
coperchio
EN 120 lts. manual tilt. brat pan - Stainless steel bottom
with lid • **DE** Kippbratpfanne 120 lt. - Man. Kippung
- inox boden. mit Deckel • **FR** Sauteuse 120 lt. basc.
manuel - Fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN**
120 LT. ABAT. MANUAL - FONDO DE ACERO
INOX. CON TAPA
cm. 120x 90x 90h



30 kW
25.800 kcal/h
9.790,00
208 / 1,32

BRASIERE RIBALTABILI 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/PRIZ/PRECIO € _____
KG / M³

BRM120-912GF/I BRASIERA 120 LT. RIB. AUTOMATICO Vasca fondo inox con coperchio
09241256
EN 120 lts. automatic tilt. Brat pan - Stainless steel bottom with lid • **DE** Bratpfanne 120 lt. - Autom. Kippung - inox boden. mit Deckel • **FR** Sauteuse 120 lt. basc. automatique - Fond inox avec couvercle • **ES SARTÉN 120 LT. ABAT. AUTOMÁTICA - FONDO DE ACERO INOX. CON TAPA**
cm. 120x 90x 90h



30 KW **11.667,00**
25.800 kcal/h 214 / 1,32

0,1KW
230V~
50 Hz

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



985,00
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



1.004,00
47 / 0,46

PLS-94 **cm. 40x 90x 90h**
09010401



1.020,00
49 / 0,46

PLS-96 **cm. 60x 90x 90h**
09010601



1.516,00
59 / 0,68

PLS-98 **cm. 80x 90x 90h**
09010801



1.609,00
70 / 0,89

PIANI LAVORO

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h V Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PL-93 09010300	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto cm. 19x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer cm. 19x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 19x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 19x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 19X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 30x 90x 90h		1.274,00 50 / 0,46
PL-94 09010400	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto con 1 bacinella GN 1/1 15h in plastica (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer with 1 plastic container GN 1/1 15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau Schublade mit 1 GN 1/1 15h Kunststoffbehälter (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert Tiroir avec bac en plastique GN 1/1 15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO SOBRE MUEBLE ABIERTO CAJÓN CON 1 CONTENEDOR GN 1/1 15H PLÁSTICO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 40x 90x 90h		1.248,00 54 / 0,46
PL-96 09010600	PIANO LAVORO SU MOBILE A GIORNO Cassetto cm. 49x50x15h inox (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) EN Worktop on open cabinet Drawer cm. 49x50x15h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • DE Arbeitsplatte mit offenem Unterbau. Schublade cm. 49x50x15h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • FR Plan de travail sur armoire ouvert. Tiroir inox cm. 49x50x15h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • ES SOBRE DE TRABAJO CON MUEBLE ABIERTO. CAJÓN CM. 49X50X15H INOX (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9) cm. 60x 90x 90h		1.767,00 70 / 0,68
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		1.887,00 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-evier 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		1.506,00 53 / 0,46

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
V~
Hz

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

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



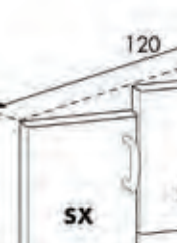
186,00
3 / 0,01

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



192,00
3.5 / 0,02

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

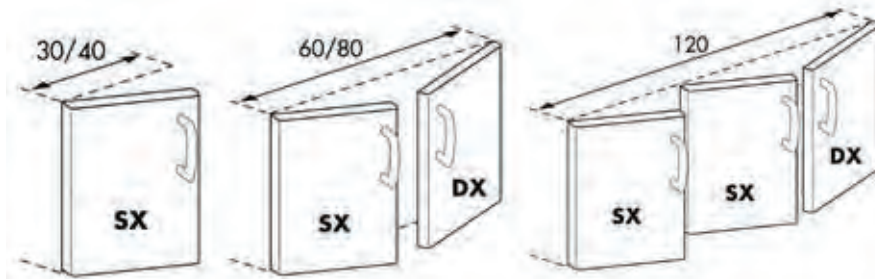


186,00
3 / 0,01

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



192,00
3.5 / 0,02



C-73/93 CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox, guide telescopiche. Solo su PL
08440320 **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



723,00
16 / 0,19

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



742,00
18 / 0,19

ACCESSORI

MOD.
COD.

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

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

6kW
kcal/h
7kW
V
Hz

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

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



1.026,00
22 / 0,28

C-78/98
08440820

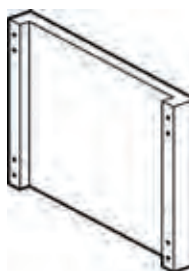
CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche. Solo su PL
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. Only for PL • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. 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



1.044,00
26 / 0,37

D-9
09470000

DIVISORIO
EN Spacer • **DE** Trennwand • **FR** Separation • **ES** DIVISORIO
cm. 5x 79x 45h



206,00
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



234,00
3,5 / 0,08

531070200

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



161,00
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



146,00
1 / 0,05

ACCESSORI CUOCIPASTA

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~ Hz

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

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



116,00
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



89,00
1 / 0,02

CEA
09580010 COLONNINA EROGAZIONE ACQUA
EN Pillar tap • **DE** Mischbatterie • **FR** Colonne de distribution eau • **ES RUBINETO DISPENSADOR DE AGUA**



402,00
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**



402,00
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)**



202,00
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



529,00
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

529,00
12 / 0,03

544023800 RASCHIETTO PER PIASTRA RIGATA
EN Scraper for gooved plate • **DE** Schaber für gerillte Kochplatte • **FR** Racloir pour plaque nervurée • **ES RASQUETA PARA PLACA RANURADA**

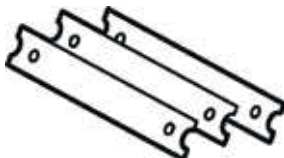


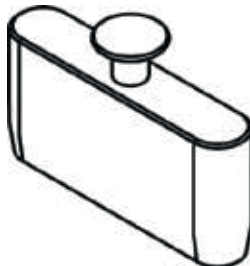
60,00
/ 1,00

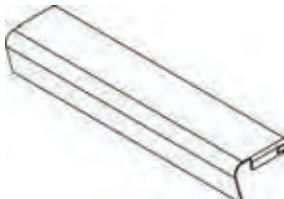
ACCESSORI FRY-TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6kw kcal/h	7kw V- Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	--	---------------	-----------------	--

531040800	RASCHIETTO PER PIASTRA LISCIA CROMATA EN Scraper for smooth chromed plate • DE Schaber für glatte verchromte Platte • FR Racloir pour plaque lisse au chrome • ES RASQUETA PARA PLACA LISA CROMADA		59,00 / 1,00
------------------	--	--	------------------------

531040900	KIT 10 LAME PER RASCHIETTO EN 10 blades kit for scraper • DE Kit 10 Klingen für Schaber • FR Kit de 10 lames pour racloir • ES KIT DE 10 CUCHILLAS PARA RASQUETA		39,00 / 0,00
------------------	--	--	------------------------

T-FT 09580060	TAPPO PER FRY-TOP EN stopper for Fry-top • DE Stopfen griddleplatte • FR bouchon pour Plaque • ES TAPON FRY-TOP cm. 10x 2x 5h		234,00 / 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		158,00 / 0,00
---------------------------	---	--	-------------------------

PFT-98 09620800	cm. 75x 11x 6h		263,00 / 0,01
---------------------------	-----------------------	--	-------------------------

KF-F-ETD S90 546003502	KIT 100 filtri 5 micron per F-ETD S90 EN KIT 100 sieve 5 microns for F-ETD S90 • DE KIT 100 Filter 5-Mikron für F-ETD S90 • FR KIT 100 filtre 5 microns pour F-ETD S90 • ES KIT 100 FILTRO DE 5 MICRONES PARA F-ETD S90		378,00 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		73,00 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		73,00 0.8 / 0,04
------------------	---	--	----------------------------

ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. _____
COD. _____

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

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

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

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

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



127,00
1.5 / 0,07

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



80,00
1.5 / 0,06

KITSS-90
09580050 KIT SCIOGLIMENTO STRUTTO, solo per friggitorici elettriche a mobile.
EN Kit for lard melting, only for electric fryers on cabinet • **DE** Satz fuer schmalzschmelzen, nur für elektrische Friteusen mit unterbau • **FR** Kit de dissolution lard, seulement pour les friteuses électriques sur armoire • **ES KIT DE DISOLUCIÓN DE MANTECA, SÓLO PARA FREIDORAS ELÉCTRICAS ON MUEBLE**

⚡ 0,31 KW _____

118,00
/ 0,01

BF30
09580030 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



210,00
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



134,00
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

180,00
5 / 0,02

TG-94
09580400 TAGLIERE PLASTICA
EN Plastic chopping-board • **DE** Schneidebrett • **FR** Plan de decoupe • **ES PICADOR DE PLÁSTICO**
cm. 39x 75x 2,5h

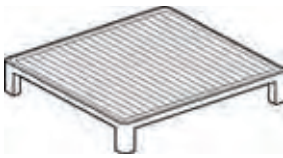
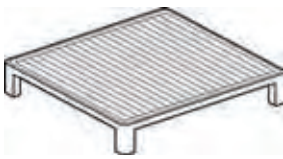
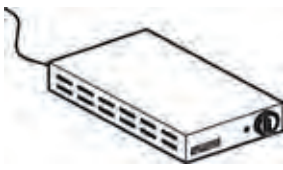


143,00
8 / 0,01

TG-98
09580800 **cm. 79x 75x 2,5h**

287,00
14 / 0,03

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6 kW kcal/h	7 kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
PLF/9 09590401	PIASTRA LISCIA per GRIGLIA IN GHISA EN Smooth griddle plate for cast iron grid • DE Fortkochplatte glatt für Gusseisen Rost • FR Plaque lisse pour la grille en fonte • ES PLANCHA LISA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO cm. 36x 39				188,00 11 / 0,01
PRF/9 09590403	PIASTRA RIGATA per GRIGLIA IN GHISA EN Grooved griddle plate for cast iron grid • DE Fortkochplatte gerillt für Gusseisen Rost • FR Plaque nervurée pour la grille en fonte • ES PLANCHA ESTRIADA PARA REJILLA DE HIERRO FUNDIDO cm. 36x 39				254,00 11 / 0,01
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				183,00 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				244,00 11 / 0,01
533009200	GRIGLIA DI RIDUZIONE EN Reduction • DE Reduzierstern • FR Grille de réduction • ES REJILLA DE REDUCCIÓN cm. 25x 25				38,00 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 - SOLO 10 KW QUEMADOR Y PARRILAS DE HIERRO COLADO cm. Ø 26x 16h				399,00 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				148,00 2 / 0,00
RV 08660410	RISCALDANTE VANO CUCINA EN Heater for range's cabinet • DE Heizer für Herden-Schranelement • 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	852,00 8 / 0,08

ACCESSORI

MOD. _____
COD.

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

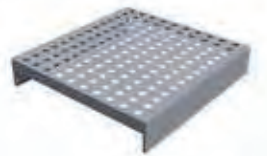
POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA
VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE

kW kcal/h
V~ Hz

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

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



446,00
/

RRV-94
09450401

RIPIANO FORATO IN APPOGGIO PER RISCALDANTE
EN Perforated shelf for heater element mod.RV
• **DE** regale Gelocht für Heizer mod.RV • **FR**
Étagère perforées pour réchauffeur mod.RV • **ES**
ESTANTE PERFORADO PARA ELEMENTO DE
CALEFACCION MOD.RV
cm. 34x 77x 10h

446,00
/

RRV-96
09450601

cm. 54x 77x 10h

777,00
/

RRV-98
09450801

cm. 74x 77x 10h

852,00
/

RRV-910
09451001

cm. 94x 77x 10h

1.207,00
/

RRV-912
09451201

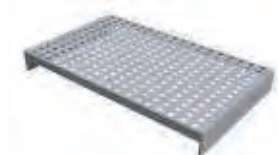
cm. 114x 77x 10h

1.449,00
/

RRV-916
09451601

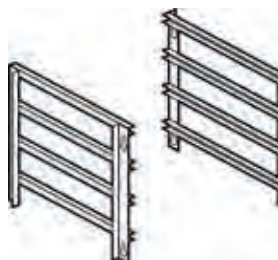
cm. 154x 77x 10h

1.974,00
/



PT-74/94
08460002

PORTATEGLIE VANO 400 (GN-1/1) VANO 600 (GN-
2/1) 4 ripiani int. 7 cm.
EN Frame for plates 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N.
4 shelves, wheel-base 7 cm. • **DE** Auflangeschienen
für bleche 400 (GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4
Etagen, Abstand 7 cm. • **FR** Kit porte-plaques 400
(GN-1/1) 600 (GN-2/1) - N. 4 étagères; 7 cm. • **ES**
**PORTACAZUELAS 400 (GN-1/1) 600 (GN-
2/1) - N. 4 ESTANTES, INT. 7 CM.**



402,00
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.

536,00
4 / 0,01

09610400

MITRA 400
EN Chimney jack 400 • **DE** Lüftungsaufsatz 400 • **FR**
Mitre 400 • **ES** **CAPERUZA 400**
cm. 40x 7x 92h



378,00
8 / 0,02

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCION DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6kW kcal/h	7kW V Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
09610800	MITRA 800 EN Chimney jack 800 • DE Lüftungsaufsatz 800 • FR Mitre 800 • ES CAPERUZA 800 cm. 80x 7x 92h				553,00 16 / 0,04
09611200	MITRA 1200 EN Chimney jack 1200 • DE Lüftungsaufsatz 1200 • FR Mitre 1200 • ES CAPERUZA 1200 cm. 120x 7x 92h				739,00 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				553,00 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				663,00 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				777,00 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				1.026,00 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				663,00 8 / 0,08
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				98,00 2 / 0,01
SA-73/93 08600300	cm. 30x 1,5x 81h				112,00 3 / 0,01
SA-74/94 08600400	cm. 40x 1,5x 81h				127,00 3 / 0,01
SA-75/95 08600500	cm. 50x 1,5x 81h				160,00 4 / 0,01
SA-76/96 08600600	cm. 60x 1,5x 81h				185,00 4 / 0,02

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIZ/PRECIO
			Hz	€ KG / M ³
SA-77/97 08600700	cm. 70x 1,5x 81h			197,00 5 / 0,02
SA-78/98 08600800	cm. 80x 1,5x 81h			216,00 5 / 0,02
SA-79/99 08600900	cm. 90x 1,5x 81h			242,00 6 / 0,02
SA-710/910 08601000	cm. 100x 1,5x 81h			269,00 6 / 0,03
SA-711/911 08601100	cm. 110x 1,5x 81h			298,00 7 / 0,03
SA-712/912 08601200	cm. 120x 1,5x 81h			325,00 7 / 0,03
SA-713/913 08601300	cm. 130x 1,5x 81h			352,00 8 / 0,03
SA-714/914 08601400	cm. 140x 1,5x 81h			377,00 8 / 0,04
SA-715/915 08601500	cm. 150x 1,5x 81h			404,00 10 / 0,04
SA-716/916 08601600	cm. 160x 1,5x 81h			431,00 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			147,00 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			235,00 6 / 0,03
KIT-TOPM-SA 08600001	KIT TAMPONAMENTI LATERALI per schiena posteriore montata su apparecchi TOP e mobili "M.." EN Side KIT for back cover mounted on the TOP machine and Stand "M.." • DE Seitliches KIT für Rückenwand montiert auf der TOP-Maschine und Unterbau "M.." • FR KIT latéral pour Dos de finition monté sur la machine TOP et Placard "M.." • ES KIT LATERAL PARA PANEL POSTERIORE MONTADO EN LA MÁQUINA TOP Y MUEBLE BASE "M.."			87,00 1 / 0,01

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE kW kcal/h V Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
TPC-9 09560002	TESTATA CHIUSURA PER CF-PC-TP (SOLO GAS) (in dotazione 1 pezzo per apparecchio) 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		68,00 1 / 0,00
TPA-9 09560001	TESTATA CHIUSURA PER TUTTI GLI ALTRI MODELLI (in dotazione 1 pezzo per apparecchio) 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		68,00 1 / 0,00
TMA-9SX 09540901	TESTATA 1 LATO SERIE 90 SINISTRA EN Head 1 side S90 left • DE Abschluss element 1 seite S90 links • FR Element de jonction 1 coté S90 gauche • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 IZQUIERDA cm. 0,2x 90		258,00 10 / 1,00
TMA-9DX 09540900	TESTATA 1 LATO SERIE 90 DESTRA EN Head 1 side S90 right • DE Abschluss element 1 seite S90 recht • FR Element de jonction 1 coté S90 droit • ES EMBELLECEDOR 1 LADO S90 DERECHA cm. 0,2x 90		258,00 10 / 1,00
TMA-99 09549900	TESTATA 2 LATI SERIE 90 EN Head 2 sides S90 • DE Abschluss element seiten S90 • FR Element de jonction 2 cotés S90 • ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S90 cm. 0,2x180		515,00 20 / 1,00
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		804,00 16 / 1,00

ACCESSORI

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~
Hz

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

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



804,00
16 / 1,00

TMTA-99
09549920

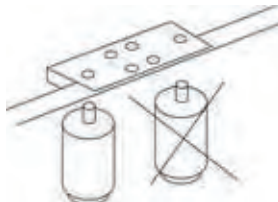
TESTATA TAMBURATA 2 LATI SERIE 90, con stesso profilo linea frontale
EN Head 2 sides S90, with the same front line profile • **DE** Abschluss element seiten S90, mit dem gleichen Frontlinienprofil • **FR** Element de jonction 2 cotés S90, avec le même profil de ligne • **ES EMBELLECEDOR 2 LADOS S90,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



1.538,00
32 / 1,00

SIA-7/9
08480000

STAFFA INFERIORE UNIONE APPARECCHI
EN Lower bracket to join two items



56,00
2 / 0,00

SR-100
50900001

SET 4 RUOTE Ø 100x30, 2 con freno
EN Set of 4 wheels Ø 100x30, 2 with brake • **DE** 4 Rollen Satz Ø 100x30, 2 davon mit Feststellbremse • **FR** Kit 4 roues Ø 100x30, 2 avec frein • **ES EQUIPO 4 RUEDAS Ø 100X30, 2 CON FRENOS**
cm. 12,7h

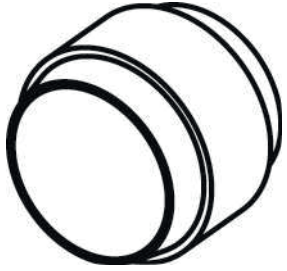


335,00
1 / 0,01

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6kw kcal/h	7kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
08570103	Mensola anteriore EN Earlier shelf • DE Frühere Regal • FR Plus tôt plateau • ES A PRINCIPIOS DE LA PLATAFORMA cm. 30x 21x 5h				383,00 / 0,01
08570104	cm. 40x 21x 5h				395,00 / 0,01
08570105	cm. 50x 21x 5h				405,00 / 0,01
08570106	cm. 60x 21x 5h				417,00 / 0,01
08570107	cm. 70x 21x 5h				427,00 / 0,01
08570108	cm. 80x 21x 5h				436,00 / 0,01
08570109	cm. 90x 21x 5h				449,00 / 0,02
08570110	cm. 100x 21x 5h				460,00 / 0,02
08570111	cm. 110x 21x 5h				473,00 / 0,02
08570112	cm. 120x 21x 5h				486,00 / 0,02
08570113	cm. 130x 21x 5h				501,00 / 0,02
08570114	cm. 140x 21x 5h				513,00 / 0,02
08570115	cm. 150x 21x 5h				529,00 / 0,02
08570116	cm. 160x 21x 5h				544,00 / 0,03

ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	ΔkW kcal/h	kw V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
08570002	Corrimano EN HANDRAIL • DE HAND LAUF • FR MAIN COURANTE • ES PASAMANO cm. 20x 7x 4h				321,00 / 0,00
08570003	cm. 30x 7x 4h				327,00 / 0,00
08570004	cm. 40x 7x 4h				330,00 / 0,00
08570005	cm. 50x 7x 4h				339,00 / 0,00
08570006	cm. 60x 7x 4h				349,00 / 0,00
08570007	cm. 70x 7x 4h				356,00 / 0,00
08570008	cm. 80x 7x 4h				361,00 / 0,01
08570009	cm. 90x 7x 4h				368,00 / 0,01
08570010	cm. 100x 7x 4h				373,00 / 0,01
08570011	cm. 110x 7x 4h				383,00 / 0,01
08570012	cm. 120x 7x 4h				395,00 / 0,01
08570013	cm. 130x 7x 4h				406,00 / 0,01
08570014	cm. 140x 7x 4h				421,00 / 0,01
08570015	cm. 150x 7x 4h				459,00 / 0,01
08570016	cm. 160x 7x 4h				497,00 / 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				51,00 / 1,00

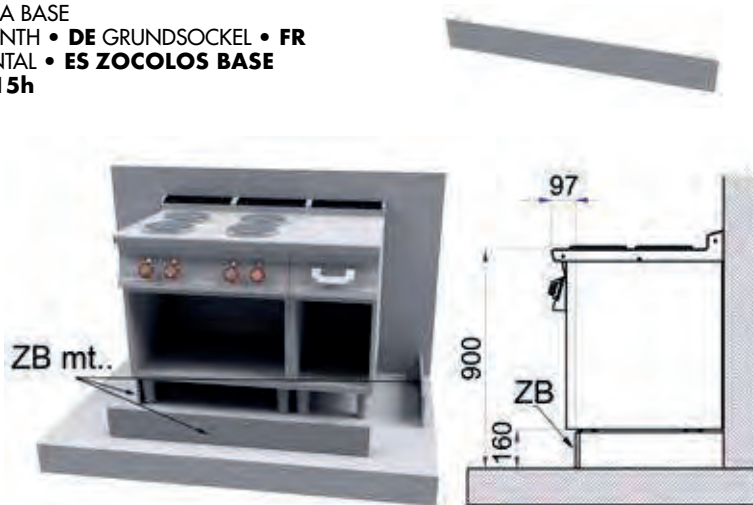
ACCESSORI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	6kW kcal/h	9kW V~ Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M³
--------------	---	---	---------------	-----------------	--

ZB
01410000

ZOCCOLATURA BASE
EN FRONT PLINTH • **DE** GRUNDSOCKEL • **FR** PLINTHE FRONTAL • **ES** ZOCCOLOS BASE
€/m x cm. 15h

134,00
/



FZ-9
09480001

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

284,00
/



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

147,00
3 / 0,01



CZ-93
09480003

cm. 30x 81x 5,5h

221,00
4 / 0,02

CZ-94
09480004

cm. 40x 81x 5,5h

252,00
4.5 / 0,03

CZ-96
09480006

cm. 60x 81x 5,5h

312,00
5.5 / 0,04

CZ-98
09480008

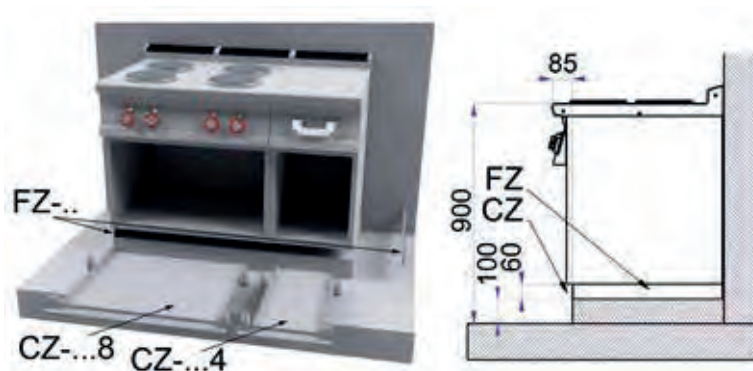
cm. 80x 81x 5,5h

384,00
7.5 / 0,06

CZ-912
09480012

cm. 120x 81x 5,5h

527,00
8.5 / 0,08



ACCESSORI

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
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



637,00
18 / 0,23

PLST-93
19010301

cm. 30x 90x 28h



661,00
22 / 0,23

PLST-94
19010401

cm. 40x 90x 28h



675,00
23 / 0,23

PLST-96
19010601

cm. 60x 90x 28h



1.086,00
29 / 0,33

PLST-98
19010801

cm. 80x 90x 28h



1.207,00
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



937,00
25 / 0,23

PIANI LAVORO - TOP

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7 kW
V~
Hz

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

PLT-94
19010400

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



900,00
28 / 0,23

PLT-96
19010600

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



1.338,00
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



1.485,00
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



1.173,00
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

1.362,00
29 / 0,23



PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

⚡ kW kcal/h
kw V~
Hz

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

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

2.741,00
68 / 0,44



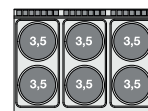
PCT-912ET
19031230

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

3.757,00
94 / 0,44



PCT-916ET
19031630

PIANO COTTURA TRIFASE - N. 8 piastre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Boiling unit threephase - N. 8 plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 8 Kochplatten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud triphase - N. 8 plaques (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 8 PLANCHAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 28h



⚡ 28 kW
400V~3N
50/60 Hz

4.817,00
131 / 0,96



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

1.891,00
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

3.493,00
71 / 0,44



PIANI COTTURA ELETTRICI - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

6 kW
kcal/h
V~
Hz

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

PCQT-912ET PIANO COTTURA TRIFASE - N. 6 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
19031231 **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 **5.485,00**
400V~3N 112 / 0,64
50/60 Hz



PCQT-916ET PIANO COTTURA TRIFASE - N. 8 piastre quadre (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
19031631 **EN** Boiling unit threephase - N. 8 square plates (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Kochplatte dreiphasig - N. 8 quadratischen Platten (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Rechaud électriques - N. 8 plaques carrés (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES SOBRE DE COCCIÓN TRIFÁSICO - N. 8 PLANCHAS CUADRADAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 160x 90x 28h



⚡ 32 kW **6.823,00**
400V~3N 150 / 0,96
50/60 Hz



PCCT-94ET PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 2 zone - vetro cm.35x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
19030432 **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



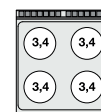
⚡ 6,8 kW **2.346,00**
400V~2N 38 / 0,23
230V~3
230V~
50/60 Hz



PCCT-98ET PIANO COTTURA VETROCERAMICA TRIFASE - N. 4 zone - vetro cm.75x77 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
19030832 **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 **4.109,00**
400V~3N 70 / 0,44
230V~3
50/60 Hz



PCIT-94ET PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
19030433 **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 **8.047,00**
400V~3 38 / 0,23
50/60 Hz

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

PCIT-94ETD 19030438 PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 2 zone - Vetro cm.35x77 (non posizionare su forni o cassettiere) - comandi digitali (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) - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 2 zonen - Glas 35x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) - digitale Steuerungen (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) - commandes numériques (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) - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 10 kW _____ **8.618,00**
400V~3 _____ 38 / 0,23
50/60 Hz _____

PCIWT-94ET 19030434 PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte "WOK" dreiphasig - 1 zonen - Glas Ø 30 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction "WOK" triphasé N. 1 zone - Verre cm Ø 30 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN "WOK" TRIFÁSICA - 1 ZONA - VIDRIO Ø 30 CM (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 5 kW _____ **5.886,00**
400V~3 _____ 34 / 0,23
50/60 Hz _____

PCIWT-94ETD 19030439 PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE "WOK" - N. 1 zona - Vetro Ø 30 cm. (non posizionare su forni o cassettiere) - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction cooking "WOK" - 1 zone - glass Ø 30 cm (do not place on ovens or drawers) - digital controls (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) - digitale Steuerungen (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) - commandes numériques (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) - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 5 kW _____ **6.171,00**
400V~3 _____ 34 / 0,23
50/60 Hz _____

PIANI COTTURA A INDUZIONE - TOP

MOD.
COD.

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

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

kw
kcal/h
V
Hz

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

PCIT-98ET
19030833

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) • **EN** Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plan de cuisson à induction triphasé N. 4 zones - Verre cm.75x77 (ne placez pas sur des fours ou des tiroirs) (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES ENCIMERA INDUCCIÓN TRIFÁSICA - 4 ZONAS - VIDRIO CM.75X77 (NO COLOQUE EN LOS HORNOS O EN LOS CAJONES) (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



20 kW
400V~3
50/60 Hz
15.449,00
76 / 0,44

PCIT-98ETD
19030838

PIANO COTTURA INDUZIONE TRIFASE - N. 4 zone - Vetro cm.75x77 (non posizionare su forni o cassettiere) - comandi digitali (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9) • **EN** Three-phase induction cooking - 4 zones - glass cm.75x77 (do not place on ovens or drawers) - digital controls (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Induktions-Kochplatte dreiphasig - 4 zonen - Glas 75x77 cm (nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) - digitale Steuerungen (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) - commandes numériques (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) - CONTROLES DIGITALES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



20 kW
400V~3
50/60 Hz
16.592,00
76 / 0,44

PCT-94G
19210450

PIANO COTTURA GAS 2 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9) • **EN** Gas heated boiling - 2 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-Kochplatte - 2 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 2 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 2 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 40x 90x 28h



11 kW
9.460 kcal/h
1.636,00
64 / 0,23

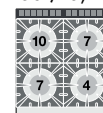


PCT-98G
19210850

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
2.865,00
80 / 0,44

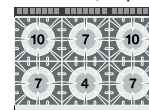


PCT-912G
19211250

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
4.037,00
131 / 0,64



PIANI COTTURA A GAS - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~
Hz

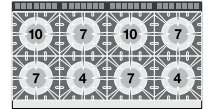
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

PCT-916G
19211650

PIANO COTTURA GAS 8 fuochi (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Gas heated boiling unit - 8 burners (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Gas-kochplatte - 8 Kochstellen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Rechaud gaz - 8 feux vifs (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES SOBRES DE COCCIÓN GAS - 8 QUEMADORES (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 160x 90x 28h



56 kW 5.249,00
48.160 kcal/h 168 / 0,96



PAT-98G
19210851

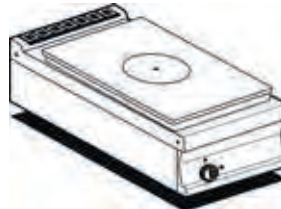
"PAELLERO" GAS (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN "PAELLERO" Gas (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** "PAELLERO" Gas (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** "PAELLERO" gaz (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPC-9) • **ES "PAELLERO" GAS (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPC-9)**
cm. 80x 90x 28h



26,7 kW 4.203,00
22.962 kcal/h 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 2.066,00
6.020 kcal/h 64 / 0,23

TPT-98G
19290850

TUTTA PIASTRA Piastra cm 79x73 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPC-9)
EN Solid top - Plate 79x73 cm (included 1 Head end filler strip mod.TPC-9) • **DE** Kochplatte - Platte 79x73 cm (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPC-9) • **FR** Toute plaque - Plaque cm. 79x73 (inclus 1 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 3.032,00
10.320 kcal/h 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 3.823,00
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 22.924,00
400V~3 80 / 0,44
50/60 Hz

TUTTAPIASTRA ELETTRICO - 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
V~
Hz

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

TPIT-98ETD
19120838

TUTTOPIANO INDUZIONE TRIFASE - Vetro cm.75x77
(non posizionare su forni o cassettiere) - comandi digitali
(inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Three-phase induction Solid top - glass cm.75x77
(do not place on ovens or drawers) - digital controls
(included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE**
Induktions-Kochplatte dreiphasig - Glas 75x77 cm
(nicht Platz auf Öfen oder Schubladen) - digitale
Steuerungen (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)
- commandes numériques (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) - CONTROLES DIGITALES
(INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP
MOD.TPA-9)
cm. 80x 90x 28h



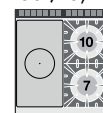
⚡ 28 kW **24.065,00**
400V~3 80 / 0,44
50/60 Hz

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 **3.108,00**
20.640 kcal/h 130 / 0,44

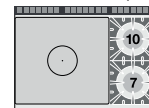


TP2T-912G
19291250

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 **4.509,00**
24.940 kcal/h 157 / 0,64

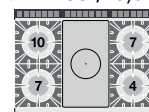


TP4T-912G
19301250

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



⚡ 35 kW **4.252,00**
30.100 kcal/h 155 / 0,64



BMT-94EM
19050410

BAGNOMARIA MONOFASE Vasca per GN 1/1 + GN
1/3 h.15 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Bain marie singlephase - Bowl for GN 1/1 + GN
1/3 h.15 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9)
• **DE** Wasserbäder einphasig - Becken GN 1/1 + GN
1/3 h.15 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9)
• **FR** Bain marie 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 **1.607,00**
230V~ 39 / 0,23
50/60 Hz

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

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

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

2.296,00
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

1.910,00
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

2.801,00
61 / 0,44

BST-94EM
19040410

CONTENITORE 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 AGUJEREO (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 40x 90x 28h



⚡ 1,47 kW
230V~
50/60 Hz

1.648,00
48 / 0,26

CONTENITORE CALDO INFRAROSSO - TOP

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
7,5 kW
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
2.190,00
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
2.744,00
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
2.326,00
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
2.878,00
69 / 0,23

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

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

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

3.243,00
103 / 0,44



FTLT-98ETS
19060834

Fry-top elettrico liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz

3.982,00
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

3.406,00
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

4.142,00
103 / 0,44



FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
V
Hz

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

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
3.571,00
103 / 0,44



FTRT-98ETS
19060836

Fry-top elettrico rigato cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Electric Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Griddleplatte elektrische gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque électriques nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP ELÉCTRICO ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

15 kW
400V~3N
50/60 Hz
4.302,00
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
5.281,00
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
6.108,00
161 / 0,64



FRY-TOP ELETTRICI - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~
Hz

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

FTLRT-912ET 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
5.632,00
161 / 0,64



FTLRT-912ETS 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
6.460,00
161 / 0,64



FTLT-94G 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
2.284,00
71 / 0,23



FTLT-94GS 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
2.737,00
71 / 0,23



FRY-TOP A GAS - TOP

MOD.
COD.

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

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

9 kW
7.7440 kcal/h
V-
Hz

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

FTRT-94G
19230453

Fry-top gas rigato, piastra cm.36x68 (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top grooved griddle, plate cm.36x68 (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt, platte cm.36x68 (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée, plaque cm.36x68 (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO, PLANCHA CM.36X68 (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40x 90x 28h



9 kW
7.7440 kcal/h
2.394,00
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
2.864,00
71 / 0,23



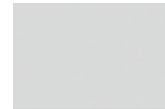
FTLT-98G
19230851

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
3.503,00
108 / 0,44

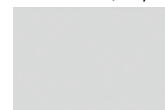


FTLT-98GS
19230854

Fry-top gas liscio cromato SUPERCHROME (Moca Approved), piastra cm.76x68 - 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)
EN Gas Fry-top smooth chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte glatt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz lisse chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS LISO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 80x 90x 28h

18 kW
15.480 kcal/h
4.357,00
108 / 0,44



FRY-TOP A GAS - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

18 kW
15.480 kcal/h

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

FTLRT-98G
19230852

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

EN Gas Fry-top 1/2 grooved + 1/2 smooth, plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte 1/2 gerillt + 1/2 glatt, platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz 1/2 nervurée + 1/2 lisse, plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS 1/2 ESTRIADO + 1/2 LISO, PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h



18 kW
15.480 kcal/h

3.666,00
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

4.524,00
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

3.827,00
108 / 0,44



FTRT-98GS
19230856

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

EN Gas Fry-top grooved chromed griddle SUPERCHROME (Moca Approved), plate cm.76x68 - 2 cooking areas (included 1 Head end filler strip mod. TPA-9) • **DE** Gas-griddleplatte gerillt hartverchromt SUPERCHROME (Moca Approved), platte cm.76x68 - 2 Heizzonen (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Plaque gaz nervurée chromée SUPERCHROME (Moca Approved), plaque cm.76x68 - 2 zones de cuisson (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-9) • **ES FRY-TOP GAS ESTRIADO CROMADO SUPERCHROME (MOCA APPROVED), PLANCHA CM.76X68 - 2 ZONAS DE COCCIÓN (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**
cm. 80x 90x 28h

18 kW
15.480 kcal/h

4.695,00
108 / 0,44



FRY-TOP A GAS - TOP

MOD.
COD.

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

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

27 kW
23.220 kcal/h

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

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

5.702,00
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

6.528,00
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

6.053,00
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

6.880,00
173 / 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

⚡ kW _____
kcal/h _____
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

3.176,00
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

4.426,00
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

2.393,00
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

3.641,00
87 / 0,51

GRIGLIE ELETTRICHE - TOP

MOD.
COD.

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

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

⚡ kW
kcal/h
V~
Hz

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

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
2.457,00
56 / 0,26

CWT-98G
19250850

GRIGLIA GAS-PIETRALAVICA N. 2 griglie in acciaio inox cm. 38x66 regolabili 2 zone di cottura (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN 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
3.817,00
97 / 0,51

F2/8T-94ET
19090432

FRIGGITRICE TRIFASE LT. 8+8 2 Vasche cm.

14,8x35,5x22,5h - 2 cesti cm. 12x29x11,5h - Filtro e coperchio vasca. Produzione patate: 12 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-9)

EN Fryer threephase 8+8 lts - 2 Bowls cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 baskets cm. 12x29x11,5h. Sieve and lid for pan. Production: 12 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-9) • **DE** Friteuse dreiphasig lt. 8+8 - 2 Becken cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Korb cm. 12x29x11,5h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Pommes frites: 12 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-9) • **FR** Friteuse triphase lt. 8+8 - 2 Cuve cm. 14,8x35,5x22,5h - 2 Panier cm. 12x29x11,5h. Filtre, couvercle pour cuve. Production de pommes frites: 12 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod. TPA-9) • **ES** **FREIDORAS TRIFÁSICO 8+8 LT. - 2CUBA CM. 14,8X35,5X22,5H- 2 CESTA CM. 12X29X11,5H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. PROD. PATATAS: 12 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-9)**

cm. 40x 90x 28h



⚡ 12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz
3.557,00
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



⚡ 11,95 kW
400V~3N
50/60 Hz
2.731,00
55 / 0,23

FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~
Hz

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

F2/13T-98ET 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**



23,9 kW
400V~3N
50/60 Hz
3.969,00
75 / 0,44

F2/8T-94G 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
4.170,00
58 / 0,23

F13T-94G 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
3.048,00
60 / 0,23

FRIGGITRICI A GAS - TOP

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
kw
V
Hz

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

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
4.854,00
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
3.852,00
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



262,00
6 / 0,04

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



797,00
22 / 0,26

MPI-98
09410803

cm. 80x 81x 57h



920,00
29 / 0,48

MOBILI BASE

MOD. _____
COD. _____

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

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

kW kcal/h
V~
Hz

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

M-92
09410200
BASE NEUTRA
EN Stand • **DE** Unterbau • **FR** Placard • **ES MUEBLE**
BASE
cm. 20x 78,5x 57h



513,00
14 / 0,15

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



497,00
16 / 0,21

M-94
09410400
cm. 40x 78,5x 57h



546,00
19 / 0,26

M-96
09410600
cm. 60x 78,5x 57h



624,00
23 / 0,37

M-98
09410800
cm. 80x 78,5x 57h



670,00
26 / 0,48

M-912
09411200
cm. 120x 78,5x 57h



894,00
38 / 0,70

M-916
09411600
cm. 160x 78,5x 57h



1.188,00
57 / 0,91

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



186,00
3 / 0,01

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



192,00
3.5 / 0,02

ACCESSORI TOP

MOD.
COD.

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

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

6 kW
kcal/h
V
Hz

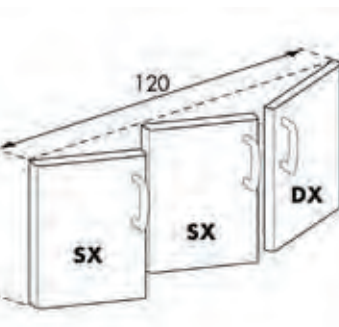
PREZZO/PRICE €
PREIS/PRIX/PRECIO €
KG / M³

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

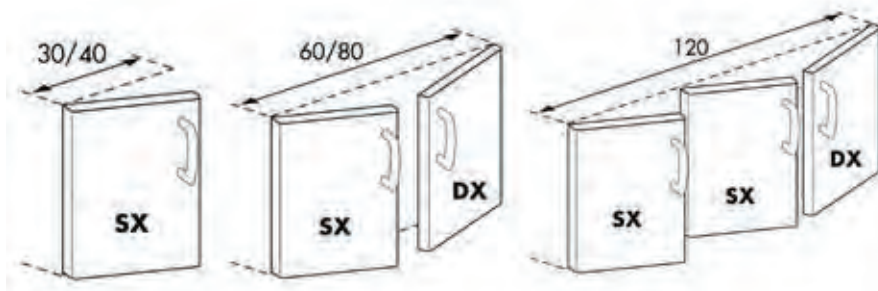


186,00
3 / 0,01

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



192,00
3.5 / 0,02



C-73/93 CASSETTIERA 300 N. 2 cassetti con 2 bacinelle inox,
08440320 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



723,00
16 / 0,19

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



742,00
18 / 0,19

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



1.026,00
22 / 0,28

ACCESSORI TOP

MOD.
COD.

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

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

6kW
kcal/h
7kW
V
Hz

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

C-78/98
08440820

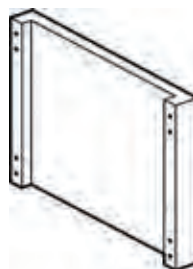
CASSETTIERA 800 - N. 2 cassetti con 4 bacinelle GN 1/1 15h in plastica, guide telescopiche.
EN Drawer set 800 - N. 2 drawers with 4 GN 1/1 15h plastic containers, telescopic guides. • **DE** Schubladen 800 - N. 2 Schubladen mit 4 GN 1/1 15h Kunststoffbehältern, Telescopeinführungen. • **FR** Tiroirs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



1.044,00
26 / 0,37

D-90
09470001

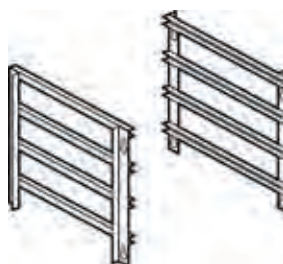
DIVISORIO base neutra
EN Spacer for stand • **DE** Trennwand für offener unterbau • **FR** Separation pour placard ouvert • **ES DIVISORIO PARA MUEBLE BASE**
cm. 5x 78x 38h



188,00
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.**



402,00
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.**

536,00
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



86,00
0.8 / 0,03