



# FREIDORAS PASTELERÍA

La mejor fritura,  
en todos los campos.

The best frying  
for all the options.



FME-10



FME-2/10



FPE-25

## FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

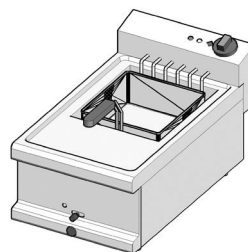
MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	kcal/h kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/M <sup>3</sup>
<b>FEC-2</b> 35010210	FRIGGITRICE lt. 2 MONOFASE Cestino cm. 15x25x9h. - Produzione patate 2 kg/h <b>EN</b> Fryer lts. 2 singlephase - Basket cm. 15x25x9h - Production 2 kg/hr • <b>DE</b> Friteuse lt. 2 einphasig - Korb cm. 15x25x9h - Pommes frites: 2 kg/h • <b>FR</b> Friteuse lt. 2 monophasé - Panier cm. 15x25x9h - Production de pommes frites 2 Kg/h • <b>ES FREIDORAS 2 LT.</b> <b>MONOFÁSICA - CESTA CM. 15X25X9H -</b> <b>PRODUCCIÓN PATATAS 2 KG/H</b> <b>cm. 19x 38x 15h</b>		1,8 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>297,00</b> 5 / 0,03
<b>FE-04EM</b> 35010411	FRIGGITRICE lt. 4 MONOFASE Cestino cm. 13x23x10h - Produzione patate 5 kg/h <b>EN</b> Fryer lts. 4 singlephase - Basket cm. 13x23x10h - Production 5 kg/hr • <b>DE</b> Friteuse lt. 4 einphasig - Korb cm. 13x23x10h - Pommes frites: 5 kg/h • <b>FR</b> Friteuse lt. 4 monophasé - Panier cm. 13x23x10h - Production de pommes frites 5 Kg/h • <b>ES FREIDORAS 4 LT.</b> <b>MONOFÁSICA - CESTA CM. 13X23X10H -</b> <b>PRODUCCIÓN PATATAS 5 KG/H</b> <b>cm. 18x 42x 30h</b>		2,1 kW 230V~ 50 Hz	<b>347,00</b> 9 / 0,04
<b>FE-07EM</b> 35010710	FRIGGITRICE LT. 7 MONOFASE Cestino cm. 21x23,5x10h - Produzione patate 7 kg/h <b>EN</b> Fryer lts. 7 singlephase - Basket cm. 21x23,5x10h - Production 7 kg/hr • <b>DE</b> Friteuse lt. 7 einphasig - Korb cm. 21x23,5x10h - Pommes frites: 7 kg/h • <b>FR</b> Friteuse lt. 7 monophasé - Panier cm. 21x23,5x10h - Production de pommes frites 7 Kg/h • <b>ES FREIDORAS 7 LT.</b> <b>MONOFÁSICA - CESTA CM. 21X23,5X10H -</b> <b>PRODUCCIÓN PATATAS 7 KG/H</b> <b>cm. 27x 42x 30h</b>		3 kW 230V~ 50 Hz	<b>402,00</b> 9 / 0,05
<b>FE-77EM</b> 35020710	FRIGGITRICE LT. 7+7 MONOFASE 2 cestini cm. 21x23,5x10h - Produzione patate 14 kg/h <b>EN</b> Fryer lts. 7+7 singlephase - 2 baskets cm. 21x23,5x10h - Production 14 kg/hr • <b>DE</b> Friteuse lt. 7+7 einphasig - 2 Korbe cm. 21x23,5x10h - Pommes frites: 14 kg/h • <b>FR</b> Friteuse lt. 7+7 monophasé - 2 Paniers cm. 21x23,5x10h - Production de pommes frites 14 Kg/h • <b>ES FREIDORAS 7+7 LT.</b> <b>MONOFÁSICA - 2 CESTAS CM. 21X23,5X10H</b> <b>- PRODUCCIÓN PATATAS 14 KG/H</b> <b>cm. 54x 42x 30h</b>		6 kW 230V~ 50 Hz	<b>731,00</b> 16 / 0,10
<b>FEM-6</b> 35010610	FRIGGITRICE LT. 6 MONOFASE Vasca cm. 22x32,5x20h - Cestino cm. 20x27x11h - Produzione patate 7 kg/h <b>EN</b> Fryer lts. 6 singlephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h - Production 7 kg/hr • <b>DE</b> Friteuse lt. 6 einphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites 7 kg/h • <b>FR</b> Friteuse lt. 6 monophasé - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h - Production de pommes frites 7 Kg/h • <b>ES FREIDORAS 6 LT. MONOFÁSICA</b> <b>- CUBA CM. 22X32,5X20H - CESTA CM.</b> <b>20X27X11H - PRODUCCIÓN PATATAS 7</b> <b>KG/H</b> <b>cm. 30x 51x 25h</b>		3 kW 230V~ 50/60 Hz	<b>965,00</b> 13 / 0,08
<b>FE-8</b> 35010830	FRIGGITRICE LT. 8 TRIFASE Vasca cm. 22x32,5x20h - Cestino cm. 20x27x11h - Produzione patate 9 kg/h <b>EN</b> Fryer lts. 8 threephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h - Production 9 kg/hr • <b>DE</b> Friteuse lt. 8 dreiphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites 9 kg/h • <b>FR</b> Friteuse lt. 8 triphase - Cuve cm. 22x32,5x20h - Panier cm. 20x27x11h - Production de pommes frites 9 Kg/h • <b>ES FREIDORAS 8 LT. TRIFÁSICA - CUBA CM.</b> <b>22X32,5X20H - CESTA CM. 20X27X11H -</b> <b>PRODUCCIÓN PATATAS 9 KG/H</b> <b>cm. 30x 51x 25h</b>		5,4 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	<b>1.073,00</b> 15 / 0,08

## FRIGGITRICI ELETTRICHE - TOP

MOD. / COD.      DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN      DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONES / DIMENSIONES      POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA      VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAGE      kcal/h      kw      V~      Hz      PREZZO / PRICE €      PREIS / PRIX / PRECIO €      KG / M<sup>3</sup>

**FE-10**  
35011030

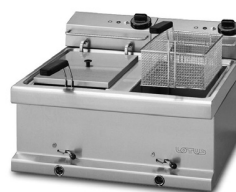
FRIGGITRICE LT. 10 TRIFASE Vasca cm. 29x32,5x20h - Cestino cm. 26x27x11h - Produzione patate 10 kg/h  
**EN** Fryer lts. 10 threephase - Tank cm. 29x32,5x20h - Basket cm. 26x27x11h - Production 10 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 10 dreiphasig - Becken cm. 29x32,5x20h - Korb cm. 26x27x11h - Pommes frites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



⚡ 6 kW      **1.248,00**  
400V~3N      21 / 0,22  
230V~3  
50/60 Hz

**FEM-2/6**  
35020610

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



⚡ 6 kW      **1.805,00**  
230V~      13 / 0,16  
50/60 Hz

**FE-2/8**  
35020830

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

⚡ 10,8 kW      **1.892,00**  
400V~3N      27 / 0,16  
230V~3  
50/60 Hz

**FE-2/10**  
35021030

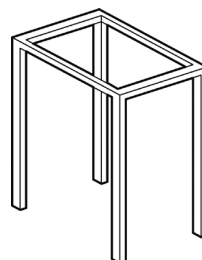
FRIGGITRICE LT. 10+10 TRIFASE 2 vasche cm. 29x32,5x20h - 2 cestri cm. 26x27x11h - Produzione patate 20 kg/h  
**EN** Fryer lts. 10+10 threephase - 2 tanks cm. 29x32,5x20h - 2 baskets cm. 26x27x11h - Production 20 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 10+10 dreiphasig - 2 Becke cm. 29x32,5x20h - 2 Korbe cm. 26x27x11h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



⚡ 12 kW      **2.170,00**  
400V~3N      38 / 0,42  
230V~3  
50/60 Hz

**S-3**  
05210300

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



**190,00**  
2 / 0,12

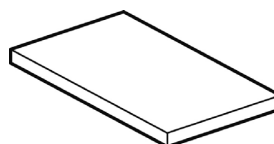
**S-6**  
05210600

**cm. 60x 40x 55h**

**209,00**  
3 / 0,22

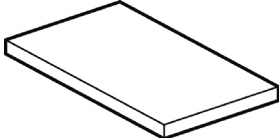
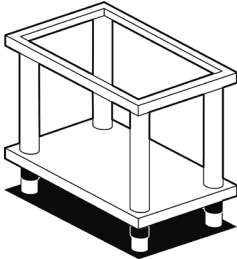
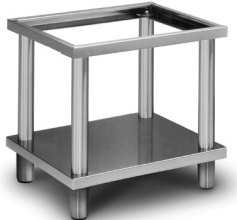
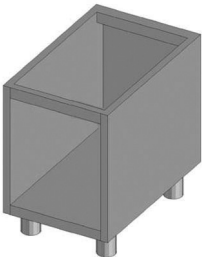


**R-3**  
05240300

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



**91,00**  
1 / 0,01

## ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO KG / M <sup>3</sup>
<b>R-6</b> 05240600	<b>cm. 56x 39,5x 3h</b>			<b>114,00</b> 2 / 0,01
				
<b>S-40</b> 40210400	<b>CAVALLETTO CON RIPIANO</b> <b>EN</b> Stand with shelf • <b>DE</b> Untergestell offen mit boden • <b>FR</b> Support avec etagere • <b>ES SOPORTE CON</b> <b>ESTANTE</b> <b>cm. 40x 58,5x 60h</b>			<b>434,00</b> 20 / 0,18
				
<b>S-80</b> 40210800	<b>cm. 80x 58,5x 60h</b>			<b>514,00</b> 26 / 0,35
				
<b>M-40</b> 40220400	<b>BASE A GIORNO</b> <b>EN</b> Open base unit • <b>DE</b> Untergestell offen • <b>FR</b> Base ouverte • <b>ES BASE ABIERTA</b> <b>cm. 40x 58,5x 60h</b>			<b>355,00</b> 14 / 0,18
				
<b>MP-40</b> 40220401	<b>BASE CON PORTA</b> <b>EN</b> Stand with door • <b>DE</b> Unterbau mit Flügeltüren • <b>FR</b> Placard avec porte • <b>ES BASE CON PUERTA</b> <b>cm. 40x 61,5x 60h</b>			<b>487,00</b> 17 / 0,18
				
<b>MC-40</b> 40220420	<b>BASE CON 2 CASSETTI GN 1/1 con 2 GN 1/1 h 15</b> <b>in plastica</b> <b>EN</b> Stand with 2 drawers GN 1/1, with 2 plastic containers GN 1/1 h 15 • <b>DE</b> Unterbau mit 2 Schubladen GN 1/1 mit 2 GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • <b>FR</b> Placard avec 2 tiroirs GN 1/1 avec 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • <b>ES BASE</b> <b>CON 2 CAJONES GN 1/1 CON 2 GN 1/1 H</b> <b>15 DE PLÁSTICO</b> <b>cm. 40x 61,5x 60h</b>			<b>764,00</b> 28 / 0,18
				



## FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kcal/h  
⚡ kw  
V-  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**FME-10**  
35311030

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



⚡ 6 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**1.618,00**  
35 / 0,36

**FME-15**  
35311530

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

⚡ 9 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

**1.887,00**  
42 / 0,36

**FME-2/10**  
35321030

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



⚡ 12 kW  
400V~3N  
230V~3  
50/60 Hz

**2.769,00**  
65 / 0,70

**FME-2/15**  
35321530

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

⚡ 18 kW  
400V~3N  
50/60 Hz

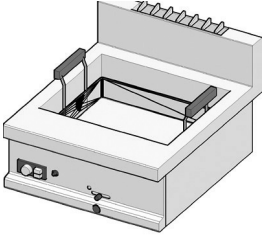


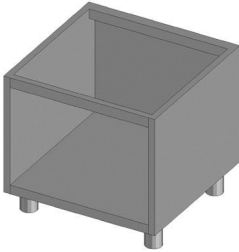


**3.013,00**  
75 / 0,70

## ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
531013500	<p>CESTINO 1/2 per FME-15  <b>EN</b> Basket 1/2 for FME-15 • <b>DE</b> Korb 1/2 für Friteuse FME-15 • <b>FR</b> Panier 1/2 pour FME-15 • <b>ES CESTA 1/2 PARA FME-15</b>  <b>cm. 14x 33x 12h</b></p>			<b>61,00</b> 0.8 / 0,04
531014400	<p>CESTINO 1/2 per FME-10  <b>EN</b> Basket 1/2 for FME-10 • <b>DE</b> Korb 1/2 für Friteuse FME-10 • <b>FR</b> Panier 1/2 pour FME-10 • <b>ES CESTA 1/2 PARA FME-10</b>  <b>cm. 10x 25x 10h</b></p>			<b>44,00</b> 0.6 / 0,03
FPE-20 35032030	<p>FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 17 litri Vasca  <b>cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca</b>  <b>EN</b> Confectioner's fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • <b>DE</b> Friteuse für Konditorei dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • <b>FR</b> Friteuse patisserie triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve  <b>• ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA</b>  <b>cm. 60x 70x 25h</b></p>		$\frac{6,6 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{230V\sim 3}{50/60 Hz}$	<b>1.567,00</b> 32 / 0,31
FPE-25 35032540	<p>FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca  <b>cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca</b>  <b>EN</b> Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • <b>DE</b> Friteuse für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • <b>FR</b> Friteuse patisserie triphase - 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve  <b>• ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA</b>  <b>cm. 80x 70x 25h</b></p>		$\frac{10,2 kW}{230V\sim 3}$ $\frac{50/60 Hz}$	<b>1.978,00</b> 40 / 0,40
FPE-25 35032530	<p><b>cm. 80x 70x 25h</b></p>		$\frac{10,2 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}$	<b>1.978,00</b> 40 / 0,40
FPEH-25 35032531	<p>FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca  <b>EN</b> Powerfull Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • <b>DE</b> Friteuse leistungsfähiges für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • <b>FR</b> Friteuse patisserie triphase plus puissants- 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve  <b>• ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA</b>  <b>cm. 80x 70x 25h</b></p>		$\frac{18 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}$	<b>2.150,00</b> 40 / 0,40

**NUEVO**  
NEW

## FRIGGITRICI PASTICCERIA A GAS - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kw}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/M <sup>3</sup>
<b>FPG-20</b> 40032050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca <b>EN</b> Gas confectioner's fryer - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • <b>DE</b> Gasfriteuse für Konditorei - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • <b>FR</b> Friteuse pâtisserie à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • <b>ES FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 60x 70x 25h</b>		$\frac{11,2}{9.630}$	<b>2.204,00</b> 43 / 0,31
				
<b>FPG-30</b> 40033050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca <b>EN</b> Gas confectioner's fryer - 28 liters Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • <b>DE</b> Gasfriteuse für Konditorei - 28 Liter Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • <b>FR</b> Friteuse pâtisserie à gaz - 28 litres Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • <b>ES FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 28 LITROS CUBA CM. 70X38X24H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 80x 70x 25h</b>		$\frac{16,5}{14.190}$	<b>2.549,00</b> 57 / 0,40
				
<b>S-60</b> 40210600	CAVALLETTO CON RIPIANO <b>EN</b> Stand with shelf • <b>DE</b> Untergestell offen mit boden • <b>FR</b> Support avec etagere • <b>ES SOPORTE CON ESTANTE</b> <b>cm. 60x 58,5x 60h</b>			<b>435,00</b> 23 / 0,27
				
<b>S-80</b> 40210800	<b>cm. 80x 58,5x 60h</b>			<b>514,00</b> 26 / 0,35
<b>M-60</b> 40220600	BASE A GIORNO <b>EN</b> Open base unit • <b>DE</b> Untergestell offen • <b>FR</b> Base ouverte • <b>ES BASE ABIERTA</b> <b>cm. 60x 58,5x 60h</b>			<b>582,00</b> 18 / 0,27
				
<b>M-80</b> 40220800	<b>cm. 80x 58,5x 60h</b>			<b>660,00</b> 22 / 0,35
<b>MP-60</b> 40220602	BASE CON PORTE <b>EN</b> Stand with doors • <b>DE</b> Unterbau mit Flügeltüren • <b>FR</b> Placard avec portes • <b>ES BASE CON PUERTAS</b> <b>cm. 60x 61,5x 60h</b>			<b>760,00</b> 23 / 0,27
				
<b>MP-80</b> 40220802	<b>cm. 80x 61,5x 60h</b>			<b>849,00</b> 28 / 0,35
<b>MCP-80</b> 40220821	BASE CON PORTA E CASSETTI 2 x GN 1/1 h 15 in plastica <b>EN</b> Stand with door and drawers 2 plastic containers GN 1/1 h 15 • <b>DE</b> Unterbau mit Flügeltür und Schubladen 2 x GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • <b>FR</b> Placard avec porte et tiroirs 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • <b>ES BASE CON PUERTA Y CAJONES 2 X GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO</b> <b>cm. 80x 61,5x 60h</b>			<b>1.314,00</b> 40 / 0,35
				

## ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	kW kcal/h	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO €/KG / M <sup>3</sup>
<b>MC-80</b> 40220820	BASE CON 2 CASSETTI GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 in plastica <b>EN</b> Stand with 2 drawers GN 2/1, with 4 plastic containers GN 1/1 h 15 • <b>DE</b> Unterbau mit 2 Schubladen GN 2/1 mit 4 GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • <b>FR</b> Placard avec 2 tiroirs GN 2/1 avec 4 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • <b>ES BASE CON 2 CAJONES GN 2/1 CON 4 GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO</b> cm. 80x 61,5x 60h			<b>1.314,00</b> 41 / 0,35
<b>FMPE-20</b> 35332030	FRIGGITRICE PASTICCERIA SU MOBILE TRIFASE - 17 litri Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro <b>EN</b> Confectioner's cabinet fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • <b>DE</b> Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • <b>FR</b> Friteuse patisserie sur placard triphase - 17 litres Cuve cm. 50x42,5x17,5h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • <b>ES FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE TRIFÁSICA - 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO</b> cm. 60x 70x 85h		6,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz	<b>2.326,00</b> 60 / 0,59
<b>FMPE-25</b> 35332540	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro <b>EN</b> Confectioner's cabinet fryer threephase - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • <b>DE</b> Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • <b>FR</b> Friteuse patisserie triphase - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • <b>ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO</b> cm. 80x 70x 85h		10,2 kW 400V~3N 50/60 Hz	<b>2.770,00</b> 72 / 0,78
<b>FMPE-25</b> 35332530	cm. 80x 70x 85h		10,2 kW 400V~3N 50/60 Hz	<b>2.770,00</b> 72 / 0,78
<b>FMPEH-25</b> 35332531	FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro <b>EN</b> Powerfull Confectioner's cabinet fryer - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • <b>DE</b> Friteuse leistungsfähiges für Konditorei mit Untergestell - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • <b>FR</b> Friteuse patisserie plus puissants - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • <b>ES FREIDORA REPOSTERÍA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO</b> cm. 80x 70x 85h		18 kW 400V~3N 50/60 Hz	<b>2.942,00</b> 72 / 0,78





## FRIGGITRICI PASTICCERIA ELETTRICHE

MOD. \_\_\_\_\_  
COD. \_\_\_\_\_

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

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

⚡ kW  
kcal/h

⚡ kw  
V-  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**FMPE-30**  
35333030

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



⚡ 13,2 kW **3.449,00**  
400V~3N 83 / 1,06  
50/60 Hz

**FMPG-20**  
40342050

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



⚡ 11,2 kW **3.109,00**  
9.630 kcal/h 68 / 0,78

**FMPG-30**  
40343050

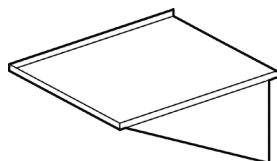
FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h - Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro  
**EN** Confectioner's cabinet fryer gas - 28 liters - Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • **DE** Friteuse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



⚡ 16,5 kW **3.567,00**  
14.190 kcal/h 84 / 1,06

**40280600**

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



**121,00**  
4 / 0,07

**40280800**

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

**135,00**  
5 / 0,09

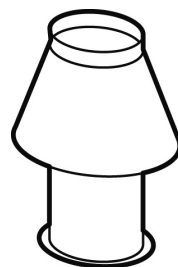
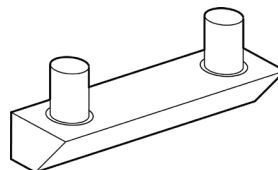
**40281000**

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

**156,00**  
6 / 0,12

## ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
40290800	MITRA 800 EN Chimney jack 800 • DE Lüftungsaufsatz 800 • FR Mitre 800 • ES CAPERUZA 800			543,00 9 / 0,04
CA-11 40290110	CAMINO ANTIVENTO (Obbligatorio per FPG-30, FMPG-30, in Germania, Olanda e Austria: Mitra per estrazione forzata fumi combustii. Mitra + camino antivento per estrazione naturale fumi combustii.) EN Draught diverter (Obligatory for FPG-30, FMPG-30, in Germany, Holland and Austria: Chimney jack for forced extraction of burnt smoke. Chimney jack + draught diverter for natural extraction of burnt smoke.) • DE Strömungssicherung (Pflicht für FPG-30, FMPG-30, in Deutschland, Holland e Österreich: Lüftungsaufsatz zur erzwungenen Wrasenabführung. Lüftungsaufsatz + Strömungssicherung zur natürlichen Wrasenabführung.) • FR Cheminee anti-vent (Obligatoire pour FPG-30, FMPG-30 en Allemagne, Hollande et Autriche: Mitre pour sortie forcée des fumées brûlées. Mitre + cheminee anti-vent pour sortie naturelle des fumées brûlées.) • ES CHIMENEA CONTRA VIENTO (OBLIGATORIO PARA FPG-30, FMPG-30 EN ALEMANIA, HOLANDA Y AUSTRIA CAPERUZA PARA LA EXTRACCIÓN FORZADA DE HUMOS DE COMBUSTIÓN. CAPERUZA + CHIMENEA CONTRA VIENTO PARA LA EXTRACCIÓN NATURAL DE HUMOS DE COMBUSTIÓN.) cm. Ø 11			258,00 5 / 0,01
F45-78ET 08090835	FRIGGITRICE TRIFASE LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 40 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		$\frac{40 kW}{400V\sim 3N}$ $\frac{50/60 Hz}{96 / 0,71}$	3.987,00 96 / 0,71



## FRIGGITRICI PASTICCERIA 45 LT

MOD.  
COD.

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

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

⚡ kW  
kcal/h

⚡ kW  
V~  
Hz

PREZZO/PRICE €  
PREIS/PRIX/PRECIO €  
KG / M<sup>3</sup>

**F45-78G**  
08260855

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

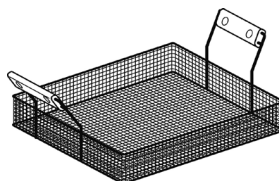


⚡ 44 kW  
37.840 kcal/h

⚡ 0,005 KW  
230V~  
50 Hz

**4.824,00**  
110 / 1,07

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



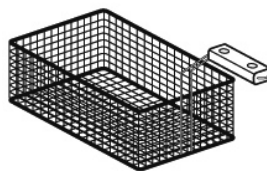
**174,00**  
3 / 0,10

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



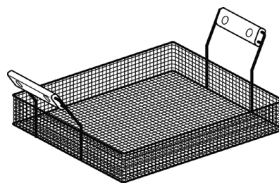
**73,00**  
1.5 / 0,06

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



**85,00**  
1.3 / 0,06

**531017500** CESTINO 60  
**EN** Basket 60 • **DE** Fritierkorb 60 • **FR** Panier 60 • **ES**  
**CESTA 60**  
**cm. 47x 35x 8h**



**106,00**  
1.5 / 0,06

**531016900** CESTINO 80  
**EN** Basket 80 • **DE** Fritierkorb 80 • **FR** Panier 80 • **ES**  
**CESTA 80**  
**cm. 67x 35x 8h**

**112,00**  
2 / 0,08

**531017700** CESTINO 100  
**EN** Basket 100 • **DE** Fritierkorb 100 • **FR** Panier 100  
• **ES CESTA 100**  
**cm. 87x 35x 8h**

**167,00**  
2.5 / 0,10

## ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
531036700	RETE CON MANIGLIA 60 EN grid with handle 60 • DE Raster mit Griff 60 • FR grille avec poignée 60 • ES GRID CON ASA 60 cm. 43x 31x 22h			104,00 1 / 0,03
531036800	RETE CON MANIGLIA 80 EN grid with handle 80 • DE Raster mit Griff 80 • FR grille avec poignée 80 • ES GRID CON ASA 80 cm. 63x 31x 22h			106,00 1.5 / 0,05
531036900	RETE CON MANIGLIA 100 EN grid with handle 100 • DE Raster mit Griff 100 • FR grille avec poignée 100 • ES GRID CON ASA 100 cm. 83x 31x 22h			110,00 2 / 0,06
F-1G 20029500	FORNELLONE A PAVIMENTO EN Gas stove • DE Gas-hocherkoocker 1 flamming • FR Rechaud a gaz • ES HORNO A PAVIMENTO cm. 47x 57x 22,5h		$\frac{9,5 \text{ kW}}{8.170 \text{ kcal/h}}$	458,00 10 / 0,14
FB-1G 20029550	cm. 64x 76x 50h		$\frac{9,5 \text{ kW}}{8.170 \text{ kcal/h}}$	608,00 15 / 0,53
FO-1G 20029501	FORNELLONE 1 FUOCO GAS EN Gas table-top stove - 1 burner • DE Gaskocher - 1 Kochstelle • FR Rechaud a gaz, 1 feu • ES HORNO 1 QUEMADOR GAS cm. 40x 60x 25h		$\frac{5,5 \text{ kW}}{4.730 \text{ kcal/h}}$	676,00 13 / 0,13
FO-2G 20029502	FORNELLONE 2 FUOCHI GAS EN Gas table-top stove - 2 burners • DE Gaskocher, 2 Kochstellen • FR Rechaud a gaz, 2 feux • ES HORNO 2 QUEMADORES GAS cm. 70x 60x 25h		$\frac{9 \text{ kW}}{7.740 \text{ kcal/h}}$	1.063,00 22 / 0,22
FO-3G 20029503	FORNELLONE 3 FUOCHI GAS EN Gas table-top stove, 3 burners • DE Gaskocher, 3 Kochstellen • FR Rechaud a gaz, 3 feux • ES HORNO 3 QUEMADORES GAS cm. 105x 60x 25h		$\frac{14,5 \text{ kW}}{12.470 \text{ kcal/h}}$	1.486,00 35 / 0,32



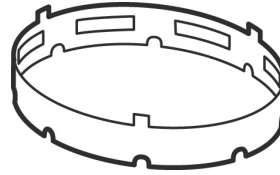
## FORNELLONI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
<b>KIT-FO-1FT</b> 20029535	<b>KIT GRIGLIA IN TONDINO 1 FUOCO PER FO-..</b> <b>EN</b> KIT grid rod 1 burner FO-.. • <b>DE</b> KIT Gitterstab 1 Brenner FO-.. • <b>FR</b> KIT tige grille 1 feux FO-.. • <b>ES</b> <b>KIT RED DE VARILLA 1 QUEMADOR FO-..</b>			<b>132,00</b> 3 / 0,01
<b>CF-1</b> 20029511	<b>CAVALLETTO INOX per FO/1G</b> <b>EN</b> Stainless steel stand for FO/1G • <b>DE</b> Untergestell für FO/1G • <b>FR</b> Support en acier inox pour FO/1G • <b>ES</b> <b>SOPORTE INOX PARA FO/1G</b> <b>cm. 40x 50x 60h</b>			<b>390,00</b> 17 / 0,18
<b>CF-2</b> 20029512	<b>CAVALLETTO INOX per FO/2G</b> <b>EN</b> Stainless steel stand for FO2G • <b>DE</b> Untergestell für FO/2G • <b>FR</b> Support en acier inox pour FO/2G • <b>ES</b> <b>SOPORTE INOX PARA FO/2G</b> <b>cm. 70x 50x 60h</b>			<b>514,00</b> 23 / 0,35
<b>CF-3</b> 20029513	<b>CAVALLETTO INOX per FO/3G</b> <b>EN</b> Stainless steel stand for FO/3G • <b>DE</b> Untergestell für FO/3G • <b>FR</b> Support en acier inox pour FO/3G • <b>ES</b> <b>SOPORTE INOX PARA FO/3G</b> <b>cm. 105x 50x 60h</b>			<b>586,00</b> 29 / 0,43
<b>AF-1</b> 20029521	<b>ARMADIETTO con porte per FO-1G</b> <b>EN</b> Cabinet with wing doors for FO/1G • <b>DE</b> Unterschrank mit Flügeltüren für FO/1G • <b>FR</b> Placard avec portes pour FO/1G • <b>ES</b> <b>PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/1G</b> <b>cm. 40x 53x 60h</b>			<b>570,00</b> 27 / 0,18
<b>AF-2</b> 20029522	<b>ARMADIETTO con porte per FO-2G</b> <b>EN</b> Cabinet with wing doors for FO/2G • <b>DE</b> Unterschrank mit Flügeltüren für FO/2G • <b>FR</b> Placard avec portes pour FO/2G • <b>ES</b> <b>PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/2G</b> <b>cm. 70x 53x 60h</b>			<b>831,00</b> 33 / 0,35
<b>AF-3</b> 20029523	<b>ARMADIETTO con porte per FO-3G</b> <b>EN</b> Cabinet with wing doors for FO/3G • <b>DE</b> Unterschrank mit Flügeltüren für FO/3G • <b>FR</b> Placard avec portes pour FO/3G • <b>ES</b> <b>PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/3G</b> <b>cm. 105x 53x 60h</b>			<b>1.269,00</b> 39 / 0,43
<b>PLFO</b> 20029531	<b>PIASTRA LISCIA FORNELLONE</b> <b>EN</b> Smooth griddle plate for gas stove • <b>DE</b> Fortkochplatte glatt für Gaskocher • <b>FR</b> Plaque lisse pour rechaud • <b>ES</b> <b>PLANCHA LISA PARA HORNO</b> <b>cm. 35x 37</b>			<b>196,00</b> 10 / 0,02
<b>PRFO</b> 20029533	<b>PIASTRA RIGATA FORNELLONE</b> <b>EN</b> Grooved griddle plate for gas stove • <b>DE</b> Fortkochplatte gerillt für Gaskocher • <b>FR</b> Plaque rainurée para rechaud • <b>ES</b> <b>PLANCHA ESTRIADA PARA HORNO</b> <b>cm. 35x 37</b>			<b>232,00</b> 10 / 0,02

## FORNELLONI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V\sim}{Hz}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M <sup>3</sup>
--------------	---	---	---	--

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



**135,00**  
2 / 0,00