



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/VOLTAJE

$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{kV}}{\text{V}}$
 $\frac{\text{Hz}}{\text{Hz}}$

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

FE-04EM
35010411

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



⚡ 2,1 kW
230V~
50 Hz **322,00**
9 / 0,04

FE-07EM
35010710

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



⚡ 3 kW
230V~
50 Hz **360,00**
9 / 0,05

FE-77EM
35020710

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



⚡ 6 kW
230V~
50 Hz **669,00**
16 / 0,10

FEM-6
35010610

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



⚡ 3 kW
230V~
50/60 Hz **1.131,00**
13 / 0,08

FE-8
35010830

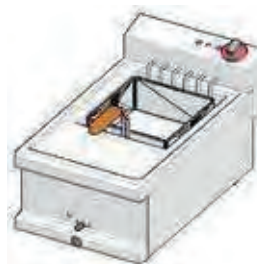
FRIGGITRICE LT. 8 TRIFASE Vasca cm. 22x32,5x20h - Cestino cm. 20x27x11h - Produzione patate 9 kg/h
EN Fryer lts. 8 threephase - Tank cm. 22x32,5x20h - Basket cm. 20x27x11h - Production 9 kg/hr • **DE** Friteuse lt. 8 dreiphasig - Becken cm. 22x32,5x20h - Korb cm. 20x27x11h - Pommes frites 9 kg/h • **FR**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



⚡ 5,4 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz **1.257,00**
15 / 0,08

FE-10
35011030

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



⚡ 6 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz **1.463,00**
21 / 0,22

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

6 kW
kcal/h
230V~
50/60 Hz

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

FEM-2/6
35020610

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



6 kW
230V~
50/60 Hz

2.116,00
13 / 0,16

FE-2/8
35020830

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

10,8 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.217,00
27 / 0,16

FE-2/10
35021030

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

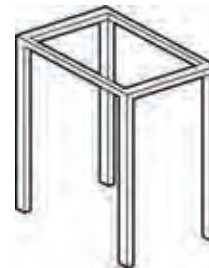


12 kW
400V~3N
230V~3
50/60 Hz

2.543,00
38 / 0,42

S-3
05210300

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



221,00
2 / 0,12

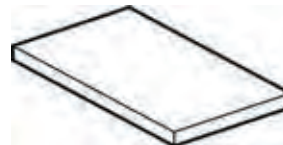
S-6
05210600

cm. 60x 40x 55h

243,00
3 / 0,22

R-3
05240300

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



110,00
1 / 0,01

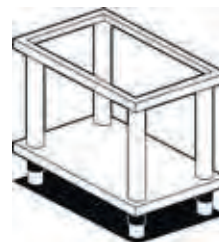
R-6
05240600

cm. 56x 39,5x 3h

138,00
2 / 0,01

S-40
40210400

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



552,00
20 / 0,18



S-80
40210800

cm. 80x 58,5x 60h



653,00
26 / 0,35

ACCESSORI FRIGGITRICI

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
M-40 40220400	BASE A GIORNO EN Open base unit • DE Untergestell offen • FR Base ouverte • ES BASE ABIERTA cm. 40x 58,5x 60h			453,00 14 / 0,18
MP-40 40220401	BASE CON PORTA EN Stand with door • DE Unterbau mit Flügeltüren • FR Placard avec porte • ES BASE CON PUERTA cm. 40x 61,5x 60h			620,00 17 / 0,18
MC-40 40220420	BASE CON 2 CASSETTI GN 1/1 con 2 GN 1/1 h 15 in plastica EN Stand with 2 drawers GN 1/1, with 2 plastic containers GN 1/1 h 15 • DE Unterbau mit 2 Schubladen GN 1/1 mit 2 GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • FR Placard avec 2 tiroirs GN 1/1 avec 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • ES BASE CON 2 CAJONES GN 1/1 CON 2 GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO cm. 40x 61,5x 60h			972,00 28 / 0,18
FME-10 35311030	FRIGGITRICE CON MOBILE - LT. 10 TRIFASE Vasca cm. 29x32,5x18,5h - Cestino cm.26x27x11h. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 10 kg/h EN Cabinet fryer lt. 10 threephase Bowl cm. 29x32,5x18,5h - Basket cm. 26x27x11h. Drip tray with sieve. Production: 10 kg/h • DE Standfriteuse lt. 10 dreiphasig Becken cm. 29x32,5x18,5h - Korb cm. 26x27x11h. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 10 kg/h • FR Friteuse sur placard lt.10 triphase Cuve cm. 29x32,5x18,5h - Panier cm. 26x27x11h. Collecteur d'huile avec filtre. Production de pommes frites: 10 kg/h • ES FREIDORAS CON MUEBLE 10 LT. TRIFÁSICA CUBA CM. 29X32,5X18,5H - CESTA CM. 26X27X11H. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PRODUCCIÓN PATATAS: 10 KG/H cm. 40x 70x 85h		$\frac{6 \text{ kW}}{400\text{V}\sim 3\text{N}}$ $\frac{230\text{V}\sim 3}{50/60 \text{ Hz}}$	1.895,00 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		$\frac{9 \text{ kW}}{400\text{V}\sim 3\text{N}}$ $\frac{50/60 \text{ Hz}}{50/60 \text{ Hz}}$	2.211,00 42 / 0,36

FRIGGITRICI ELETTRICHE

MOD. _____
COD. _____

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

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

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

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

FME-2/10
35321030

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



⚡ 12 kW _____ **3.245,00**
400V~3N _____ 65 / 0,70
230V~3 _____
50/60 Hz _____

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 _____ **3.531,00**
400V~3N _____ 75 / 0,70
50/60 Hz _____

531013500

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



75,00
0.8 / 0,04

531014400

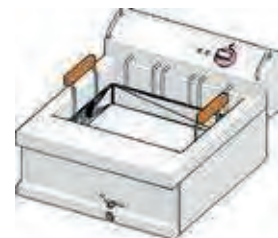
CESTINO 1/2 per FME-10
EN Basket 1/2 for FME-10 • **DE** Korb 1/2 für Friteuse FME-10 • **FR** Panier 1/2 pour FME-10 • **ES CESTA 1/2 PARA FME-10**
cm. **10x 25x 10h**



54,00
0.6 / 0,03

FPE-20
35032030

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



⚡ 6,6 kW _____ **1.836,00**
400V~3N _____ 32 / 0,31
230V~3 _____
50/60 Hz _____

FRIGGITRICI PASTICCERIA ELETTRICHE - TOP

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V- Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
FPE-25 35032540	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • DE Friteuse für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse patisserie triphase - 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 80x 70x 25h		10,2 kW 230V~3 50/60 Hz		2.319,00 40 / 0,40
					
FPE-25 35032530	cm. 80x 70x 25h		10,2 kW 400V~3N 50/60 Hz		2.319,00 40 / 0,40
FPEH-25 35032531	FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Powerfull Confectioner's fryer threephase - 24 liters Tank cm. 70x42,5x17,5h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • DE Friteuse leistungsfähiges für Konditorei dreiphasig - 24 Liter Becken cm. 70x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse patisserie triphase plus puissants- 24 litres Cuve cm. 70x42,5x17,5h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 80x 70x 25h		18 kW 400V~3N 50/60 Hz		2.520,00 40 / 0,40
FPG-20 40032050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Gas confectioner's fryer - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank • DE Gasfriteuse für Konditorei - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse patisserie à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 60x 70x 25h		11,2 kW 9.630 kcal/h		2.607,00 43 / 0,31
					
FPG-30 40033050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 28 litri Vasca cm. 70x38x24h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca EN Gas confectioner's fryer - 28 liters Tank cm. 70x38x24h - 1 basket cm. 67x35x8h Sieve and lid for tank • DE Gasfriteuse für Konditorei - 28 Liter Becken cm. 70x38x24h - 1 Korb cm. 67x35x8h Filter und Deckel für Becken • FR Friteuse patisserie à gaz - 28 litres Cuve cm. 70x38x24h - 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve • ES FREIDORA REPOSTERÍA GAS - 28 LITROS CUBA CM. 70X38X24H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA cm. 80x 70x 25h		16,5 kW 14.190 kcal/h		3.016,00 57 / 0,40
					
S-60 40210600	CAVALLETTO CON RIPIANO EN Stand with shelf • DE Untergestell offen mit boden • FR Support avec etagere • ES SOPORTE CON ESTANTE cm. 60x 58,5x 60h				553,00 23 / 0,27
					
S-80 40210800	cm. 80x 58,5x 60h				653,00 26 / 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	⚡ kW V Hz	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
M-60 40220600	BASE A GIORNO EN Open base unit • DE Untergestell offen • FR Base ouverte • ES BASE ABIERTA cm. 60x 58,5x 60h				739,00 18 / 0,27
M-80 40220800	cm. 80x 58,5x 60h				839,00 22 / 0,35
MP-60 40220602	BASE CON PORTE EN Stand with doors • DE Unterbau mit Flügeltüren • FR Placard avec portes • ES BASE CON PUERTAS cm. 60x 61,5x 60h				967,00 23 / 0,27
MP-80 40220802	cm. 80x 61,5x 60h				1.081,00 28 / 0,35
MCP-80 40220821	BASE CON PORTA E CASSETTI 2 x GN 1/1 h 15 in plastica EN Stand with door and drawers 2 plastic containers GN 1/1 h 15 • DE Unterbau mit Flügeltür und Schubladen 2 x GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • FR Placard avec porte et tiroirs 2 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • ES BASE CON PUERTA Y CAJONES 2 X GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO cm. 80x 61,5x 60h				1.671,00 40 / 0,35
MC-80 40220820	BASE CON 2 CASSETTI GN 2/1 con 4 GN 1/1 h 15 in plastica EN Stand with 2 drawers GN 2/1, with 4 plastic containers GN 1/1 h 15 • DE Unterbau mit 2 Schubladen GN 2/1 mit 4 GN 1/1 h 15 Kunststoffbehältern • FR Placard avec 2 tiroirs GN 2/1 avec 4 bacs GN 1/1 h 15 en plastique • ES BASE CON 2 CAJONES GN 2/1 CON 4 GN 1/1 H 15 DE PLÁSTICO cm. 80x 61,5x 60h				1.671,00 41 / 0,35
FMPE-20 35332030	FRIGGITRICE PASTICCERIA SU MOBILE TRIFASE - 17 litri Vasca cm. 50x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 17 liters Tank cm. 50x42,5x17,5h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 17 Liter Becken cm. 50x42,5x17,5h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • FR Friteuse 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 • ES FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE TRIFÁSICA - 17 LITROS CUBA CM. 50X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 60x 70x 85h		⚡ 6,6 kW 400V~3N 230V~3 50/60 Hz		2.726,00 60 / 0,59

FRIGGITRICI PASTICCERIA ELETTRICHE

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kw V- Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
FMPE-25 35332540	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • FR Friteuse patisserie triphase - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 80x 70x 85h		⚡ 10,2 kW 230V~3 50/60 Hz		3.246,00 72 / 0,78
FMPE-25 35332530	cm. 80x 70x 85h		⚡ 10,2 kW 400V~3N 50/60 Hz		3.246,00 72 / 0,78
FMPEH-25 35332531	FRIGGITRICE PASTICCERIA POTENZIATA - 24 litri Vasca cm. 70x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 67x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro EN Powerfull Confectioner's cabinet fryer - 24 liters - Tank cm. 70x42,5x17,5h 1 basket cm. 67x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • DE Friteuse leistungsfähiges für Konditorei mit Untergestell - 24 Liter - Becken cm. 70x42,5x17,5h 1 Korb cm. 67x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • FR Friteuse patisserie plus puissants - 24 litres - Cuve cm. 70x42,5x17,5h. 1 panier cm. 67x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • ES FREIDORA REPOSTERÍA CON MAYOR POTENCIA - 24 LITROS - CUBA CM. 70X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 67X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 80x 70x 85h		⚡ 18 kW 400V~3N 50/60 Hz		3.448,00 72 / 0,78
FMPE-30 35333030	FRIGGITRICE PASTICCERIA TRIFASE - 31 litri Vasca cm. 90x42,5x17,5h - 1 cesto cm. 87x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro EN Confectioner's cabinet fryer threephase - 31 liters - Tank cm. 90x42,5x17,5h 1 basket cm. 87x35x8h - Sieve and lid for tank - Drip tray with sieve • DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell dreiphasig - 31 Liter - Becken cm. 90x42,5x17,5h 1 Korb cm. 87x35x8h - Einlegesieb mit Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • FR Friteuse patisserie triphase - 31 litres - Cuve cm. 90x42,5x17,5h. 1 panier cm. 87x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • ES FREIDORA REPOSTERÍA TRIFÁSICA - 31 LITROS - CUBA CM. 90X42,5X17,5H - 1 CESTA CM. 87X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 100x 70x 85h		⚡ 13,2 kW 400V~3N 50/60 Hz		4.041,00 83 / 1,06
FMPG-20 40342050	FRIGGITRICE PASTICCERIA GAS - 20 litri Vasca cm. 50x38x24h - 1 cesto cm. 47x35x8h Filtro e coperchio vasca - Bacinella raccogliolio con filtro EN Confectioner's cabinet fryer gas - 20 liters Tank cm. 50x38x24h - 1 basket cm. 47x35x8h Sieve and lid for tank. Drip tray with sieve • DE Friteuse für Konditorei mit Untergestell gas - 20 Liter Becken cm. 50x38x24h - 1 Korb cm. 47x35x8h Sieb und Deckel für Becken - Fettauffangschale mit Sieb • FR Friteuse patisserie sur placard à gaz - 20 litres Cuve cm. 50x38x24h - 1 panier cm. 47x35x8h Filtre et couvercle pour cuve - Collecteur d'huile avec filtre • ES FREIDORA REPOSTERÍA EN MUEBLE A GAS - 20 LITROS CUBA CM. 50X38X24H - 1 CESTA CM. 47X35X8H FILTRO Y TAPA CUBA - BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO cm. 60x 70x 85h		⚡ 11,2 kW 9.630 kcal/h		3.678,00 68 / 0,78



FRIGGITRICI PASTICCERIA A GAS

MOD. _____ DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA $\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{V}{Hz}$ PREZZO/PRICE €
 COD. _____ DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE REIS/PRIX/PRECIO €
 KG / M³

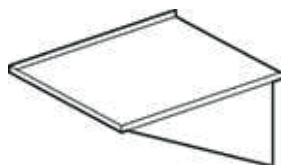
FMPG-30
40343050

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



$\frac{16,5 kW}{14.190 kcal/h}$ **4.220,00**
84 / 1,06

40280600 SCIVOLO inox 60
EN Stainless steel slide 60 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl 60 • **FR** Goulotte en acier inox 60 • **ES DESLIZADOR INOX 60**
cm. 38x 55x 27h



149,00
4 / 0,07

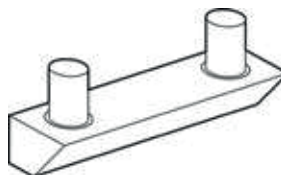
40280800 SCIVOLO inox 80 / F45
EN Stainless steel slide 80 / F45 • **DE** Rutsche aus Rostfreiem Stahl 80 / F45 • **FR** Goulotte en acier inox 80 / F45 • **ES DESLIZADOR INOX 80 / F45**
cm. 38x 75x 27h

164,00
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

189,00
6 / 0,12

40290800 MITRA 800
EN Chimney jack 800 • **DE** Lüftungsaufsatz 800 • **FR** Mitre 800 • **ES CAPERUZA 800**



660,00
9 / 0,04

CA-11
40290110

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



313,00
5 / 0,01

FRIGGITRICI PASTICCERIA 45 LT

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAJE	⚡ kW kcal/h	⚡ kW V- Hz	PREZZO/PRICE PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
F45-78ET 08090835	FRIGGITTRICE TRIFASE LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h - 1 cesto cm. 65x33x17h - Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Produzione patate: 40 kg/h (inclusa 1 testata chiusura piano mod.TPA-7) EN Fryer threephase 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included 1 Head end filler strip mod.TPA-7) • DE Friteuse dreiphasig lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen 1 Abschluss-Element mod.TPA-7) • FR Friteuse triphase lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus 1 Élément de jonction top mod.TPA-7) • ES FREIDORAS TRIFÁSICO 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDA 1 CHAPA DE CIERRE PARA TOP MOD.TPA-7) cm. 80x 70,5x 90h		⚡ 40 kW 400V~3N 50/60 Hz	4.937,00 96 / 0,71	
F45-78G 08260855	FRIGGITTRICE GAS LT. 45 Vasca cm. 70x38x38h. - 1 cesto cm. 65x33x17h. Filtro e coperchio vasca. Bacinella raccogliolio con filtro. Prod. patate: 40 kg/h (incluse entrambe le testate chiusura piano) EN Gas Fryer 45 lts - Bowl cm. 70x38x38h - 1 basket cm. 65x33x17h. Sieve and lid for pan. Drip tray with sieve. Production: 40 kg/h (included both Heads end filler strip) • DE Gas-Friteuse lt. 45 - Becken cm. 70x38x38h - 1 Korb cm. 65x33x17h. Einlegesieb und Deckel für Becken. Fettauffangschale mit Sieb. Pommes frites: 40 kg/h (inbegriffen alle 2 Abschluss-Element) • FR Friteuse a gaz lt. 45 - Cuve cm. 70x38x38h - 1 Panier cm. 65x33x17h. Filtre, couvercle pour cuve. Bac de récupération de l'huile avec filtre. Production de pommes frites: 40 kg/h (inclus tous 2 Élément de jonction top) • ES FREIDORAS A GAS 45 LT. - CUBA CM. 70X38X38H - 1 CESTA CM. 65X33X17H. FILTRO Y TAPA PARA CUBA. BANDEJA RECOGE ACEITE CON FILTRO. PROD. PATATAS: 40 KG/H (INCLUIDAS TODAS LAS 2 CHAPA DE CIERRE PARA TOP) cm. 80x 70,5x 90h		⚡ 44 kW 37.840 kcal/h	5.865,00 110 / 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			212,00 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			87,00 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			104,00 1.3 / 0,06	

ACCESSORI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE/DESCRIPTION/BEZEICHNUNG/DESCRIPTION/DESCRIPCIÓN DIMENSIONI/DIMENSIONS/ABMESSUNGEN/DIMENSIONS/DIMENSIONES	POTENZA/POWER/LEISTUNG/PUISSANCE/POTENCIA VOLTAGGIO/VOLTAGE/SPANNUNG/VOLTAGE/VOLTAGE	$\frac{\text{kW}}{\text{kcal/h}}$ $\frac{\text{V}}{\text{Hz}}$	PREZZO/PRICE € PREIS/PRIX/PRECIO € KG / M ³
531017500	CESTINO 60 EN Basket 60 • DE Fritierkorb 60 • FR Panier 60 • ES CESTA 60 cm. 47x 35x 8h			130,00 1.5 / 0,06
531016900	CESTINO 80 EN Basket 80 • DE Fritierkorb 80 • FR Panier 80 • ES CESTA 80 cm. 67x 35x 8h			135,00 2 / 0,08
531017700	CESTINO 100 EN Basket 100 • DE Fritierkorb 100 • FR Panier 100 • ES CESTA 100 cm. 87x 35x 8h			203,00 2.5 / 0,10
531036700	RETE CON MANIGLIA 60 EN grid with handle 60 • DE Raster mit Griff 60 • FR grille avec poignée 60 • ES GRID CON ASA 60 cm. 43x 31x 22h			127,00 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			130,00 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			133,00 2 / 0,06
F-1G 20029500	FORNELLONE A PAVIMENTO EN Gas stove • DE Gas-hocherkocker 1 flamming • FR Rechaud a gaz • ES HORNO A PAVIMENTO cm. 44x 57x 24h		$\frac{9,5 \text{ kW}}{8.170 \text{ kcal/h}}$	581,00 10 / 0,14
FB-1G 20029550	cm. 64x 76x 50h		$\frac{9,5 \text{ kW}}{8.170 \text{ kcal/h}}$	773,00 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		$\frac{5,5 \text{ kW}}{4.730 \text{ kcal/h}}$	860,00 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		$\frac{9 \text{ kW}}{7.740 \text{ kcal/h}}$	1.351,00 22 / 0,22

FORNELLONI PASTICCERIA

MOD. COD.	DESCRIZIONE / DESCRIPTION / BEZEICHNUNG / DESCRIPTION / DESCRIPCIÓN DIMENSIONI / DIMENSIONS / ABMESSUNGEN / DIMENSIONS / DIMENSIONES	POTENZA / POWER / LEISTUNG / PUISSANCE / POTENCIA VOLTAGGIO / VOLTAGE / SPANNUNG / VOLTAGE / VOLTAJE	$\frac{kW}{kcal/h}$ $\frac{kw}{V-}$ $\frac{Hz}{Hz}$	PREZZO / PRICE € PREIS / PRIX / PRECIO € KG / M ³
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		$\frac{14,5 kW}{12.470 kcal/h}$	1.889,00 35 / 0,32
				
KIT-FO-1FT 20029535	KIT GRIGLIA IN TONDINO 1 FUOCO PER FO-... EN KIT grid rod 1 burner FO-... • DE KIT Gitterstab 1 Brenner FO-... • FR KIT tige grille 1 feux FO-... • ES KIT RED DE VARILLA 1 QUEMADOR FO-...			161,00 3 / 0,01
				
CF-1 20029511	CAVALLETTO INOX per FO/1G EN Stainless steel stand for FO/1G • DE Untergestell für FO/1G • FR Support en acier inox pour FO/1G • ES SOPORTE INOX PARA FO/1G cm. 40x 50x 60h			496,00 17 / 0,18
				
CF-2 20029512	CAVALLETTO INOX per FO/2G EN Stainless steel stand for FO/2G • DE Untergestell für FO/2G • FR Support en acier inox pour FO/2G • ES SOPORTE INOX PARA FO/2G cm. 70x 50x 60h			653,00 23 / 0,35
				
CF-3 20029513	CAVALLETTO INOX per FO/3G EN Stainless steel stand for FO/3G • DE Untergestell für FO/3G • FR Support en acier inox pour FO/3G • ES SOPORTE INOX PARA FO/3G cm. 105x 50x 60h			744,00 29 / 0,43
				
AF-1 20029521	ARMADIETTO con porte per FO-1G EN Cabinet with wing doors for FO/1G • DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/1G • FR Placard avec portes pour FO/1G • ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/1G cm. 40x 53x 60h			726,00 27 / 0,18
				
AF-2 20029522	ARMADIETTO con porte per FO-2G EN Cabinet with wing doors for FO/2G • DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/2G • FR Placard avec portes pour FO/2G • ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/2G cm. 70x 53x 60h			1.057,00 33 / 0,35
				
AF-3 20029523	ARMADIETTO con porte per FO-3G EN Cabinet with wing doors for FO/3G • DE Unterschrank mit Flügeltüren für FO/3G • FR Placard avec portes pour FO/3G • ES PEQUEÑO ARMARIO CON PUERTAS PARA FO/3G cm. 105x 53x 60h			1.612,00 39 / 0,43
				
PLFO 20029531	PIASTRA LISCIA FORNELLONE EN Smooth griddle plate for gas stove • DE Fortkochplatte glatt für Gaskocher • FR Plaque lisse pour rechaud • ES PLANCHA LISA PARA HORNO cm. 35x 37			238,00 10 / 0,02
				
PRFO 20029533	PIASTRA RIGATA FORNELLONE EN Grooved griddle plate for gas stove • DE Fortkochplatte gerillt für Gaskocher • FR Plaque rainurée para rechaud • ES PLANCHA ESTRIADA PARA HORNO cm. 35x 37			283,00 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

⚡ kW
kcal/h

↗ kW
V~
Hz

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

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



164,00
2 / 0,00