

Mod. G7F2B Cod. 18701000

Mod. G7F2BP Cod. 18701100

highpower

Macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		1	1	2
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	10,5		14
	kcal/h	9.030		12.040
	Btu/h	35.826		47.768
	G30/G31	kg/h	0,83	1,10
	G20	m³/h	1,11	1,48
	G25	m³/h	1,29	1,72
	Kg	27		



STANDARD

7B/2 Bacinella fuochi inox / Stainless steel burner tray / Cuvette feux en acier inoxydable / Brennermulde aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

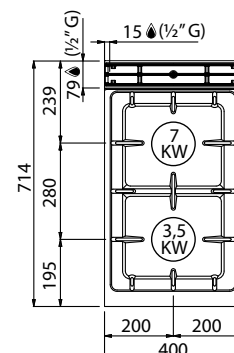
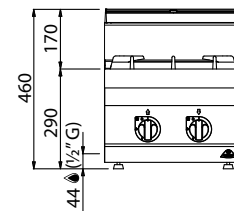
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10,5 High Power
kW 14 Max Power



Mod. G7F2M Cod. 18701500

Mod. G7F2MP Cod. 18701600

highpower

macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		1	1	2
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
 TOT	kW	10,5		14
	kcal/h	9.030		12.040
	Btu/h	35.826		47.768
	G30/G31	kg/h	0,83	1,10
	G20	m³/h	1,11	1,48
	G25	m³/h	1,29	1,72
 Kg	38			



STANDARD

7B/2 Bacinella fuochi inox / Stainless steel burner tray / Cuvette feux en acier inoxydable / Brennermulde aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

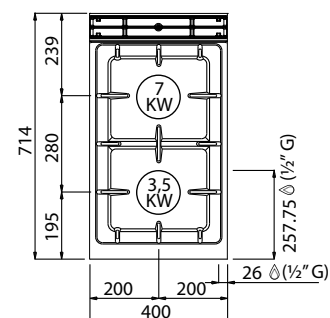
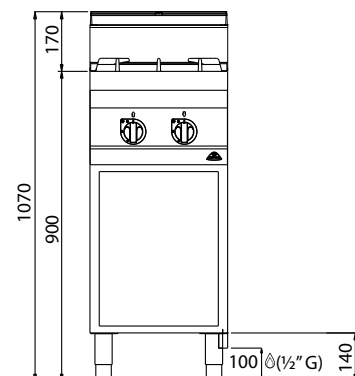
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10,5 High Power
kW 14 Max Power



Mod. G7F4B Cod. 18702000

Mod. G7F4BP Cod. 18702100

highpower

macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		2	2	4
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	21		28
	kcal/h	18.060		24.080
	Btu/h	71.652		95.536
	G30/G31	kg/h	1,66	2,21
	G20	m³/h	2,22	2,96
	G25	m³/h	2,59	3,45
	Kg	51		



STANDARD

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

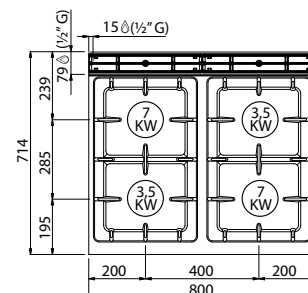
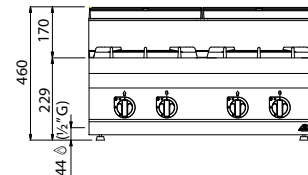
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 21 High Power
kW 28 Max Power



Mod. G7F4M Cod. 18702500

Mod. G7F4MP Cod. 18702600

highpower

macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		2	2	4
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	21		28
	kcal/h	18.060		24.080
	Btu/h	71.652		95.536
	G30/G31	kg/h	1,66	2,21
	G20	m³/h	2,22	2,96
	G25	m³/h	2,59	3,45
	Kg	65		



STANDARD

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

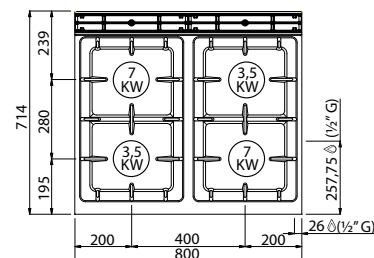
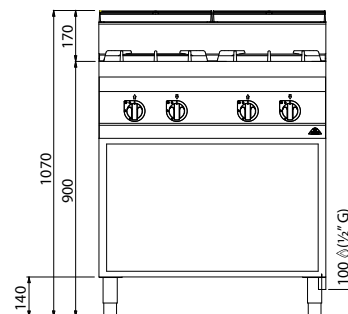
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / R 1/2 UNI ISO 7/1
praccordement gaz / Gasanschluss

kW 21 High Power
kW 28 Max Power



Mod. G7F6B Cod. 18703000

Mod. G7F6BP Cod. 18703100

highpower

Macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	31,5		42
	kcal/h	27.090		36.120
	Btu/h	107.478		143.304
	G30/G31	kg/h	2,48	3,31
	G20	m³/h	3,33	4,44
	G25	m³/h	3,88	5,17
	Kg	67		



STANDARD

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

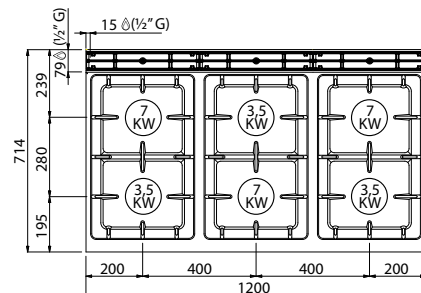
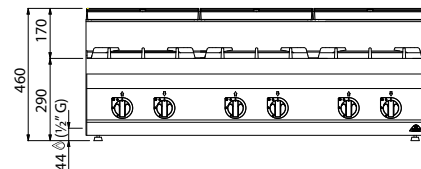
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 31,5 High Power
			kW 42 Max Power



Mod. G7F6M Cod. 18703500

Mod. G7F6MP Cod. 18703600

highpower

Macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	31,5		42
	kcal/h	27.090		36.120
	Btu/h	107.478		143.304
	G30/G31	kg/h	2,48	3,31
	G20	m³/h	3,33	4,44
	G25	m³/h	3,88	5,17
	Kg	78		



STANDARD

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

2P 600 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

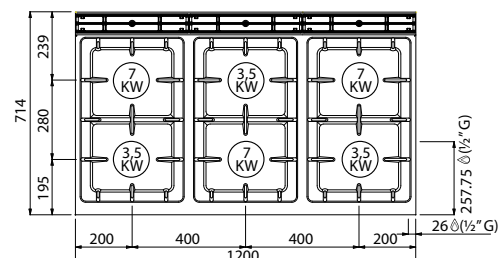
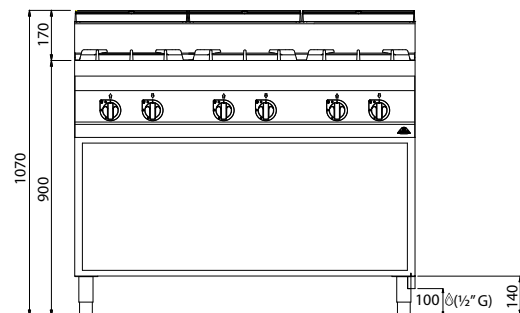
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 31,5 High Power
			kW 42 Max Power



Mod. G7F4+FG Cod. 18704000

Mod. G7F4P+FG Cod. 18704100

highpower

Macros 700

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,8	
	kcal/h	6.708	
	Btu/h	26.614	
	kW	31,5	35,8
	kcal/h	27.090	30.788
	Btu/h	107.478	122.150
	G30/G31	kg/h	2,48
	G20	m³/h	3,33
	G25	m³/h	3,88
	Kg	102	



STANDARD

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tiltoven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

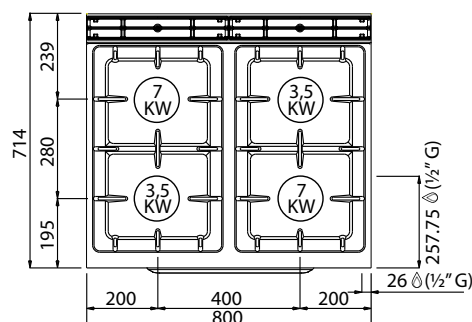
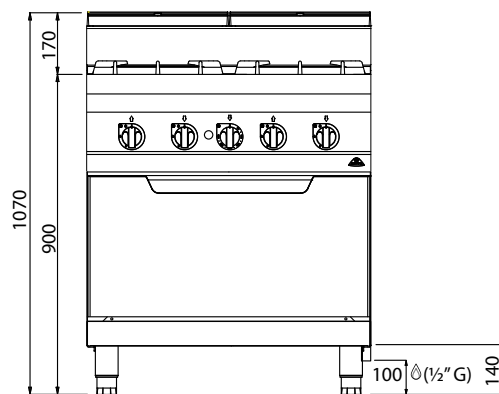
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippicherer Backofenrost.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28,8 High Power
kW 35,8 Max Power



	n.	2	2
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,5 (4,5+3)	
	kW	21	
	kcal/h	18.060	
	Btu/h	71.652	
	G30/G31	kg/h	1,66
	G20	m³/h	2,22
	G25	m³/h	2,59
	Kg	102	

**STANDARD**

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/tegole 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tiltoven shelf.

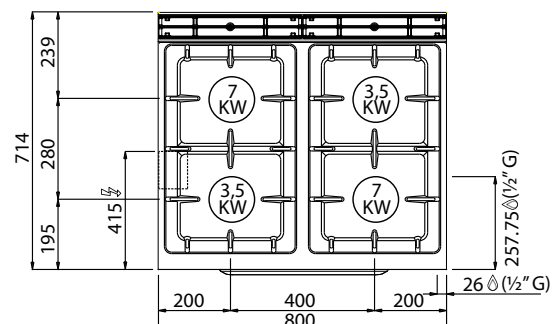
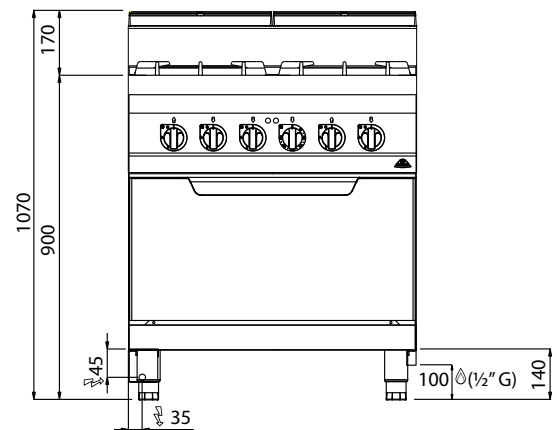
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstarrer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	380-415 V3N~	kW 7,5



Mod. G7F6+FG Cod. 18706000

Mod. G7F6P+FG Cod. 18706100

highpower

Macros 700

	HIGH POWER		MAX POWER
	n.		
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	Btu/h	11.942	23.884
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,8	
	kcal/h	6.708	
	Btu/h	26.614	
	kW	39,3	49,8
	kcal/h	33.798	42.828
	Btu/h	134.092	169.918
	G30/G31	kg/h	3,10
	G20	m³/h	4,16
	G25	m³/h	4,84
	Kg	126	



STANDARD

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tiltoven shelf.

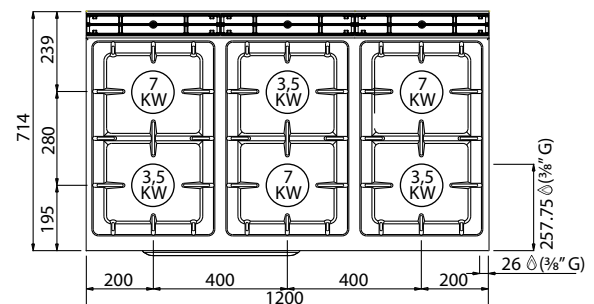
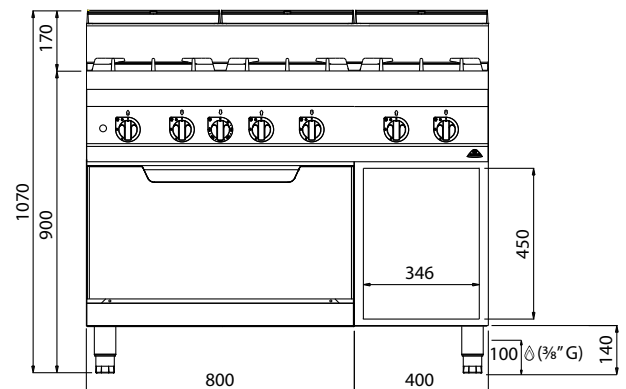
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 39,3 High Power kW 49,8 Max Power



Mod. G7F6+T Cod. 18706200

Mod. G7F6P+T Cod. 18706300

highpower

Macros 700

	n.	HIGH POWER		MAX POWER
		3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	mm	1045 x 530 x 4 pos.		
	kW	12		
	kcal/h	10.320		
	Btu/h	40.944		
	kW	43,5		54
	kcal/h	37.410		46.440
	Btu/h	148.422		184.248
	G30/G31	kg/h	3,43	4,26
	G20	m³/h	4,6	5,71
	G25	m³/h	5,36	6,65
	Kg	126		



STANDARD

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel RIBBED base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from stainless steel with 4-level supports. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tiltoven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. Porte et contreporte en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

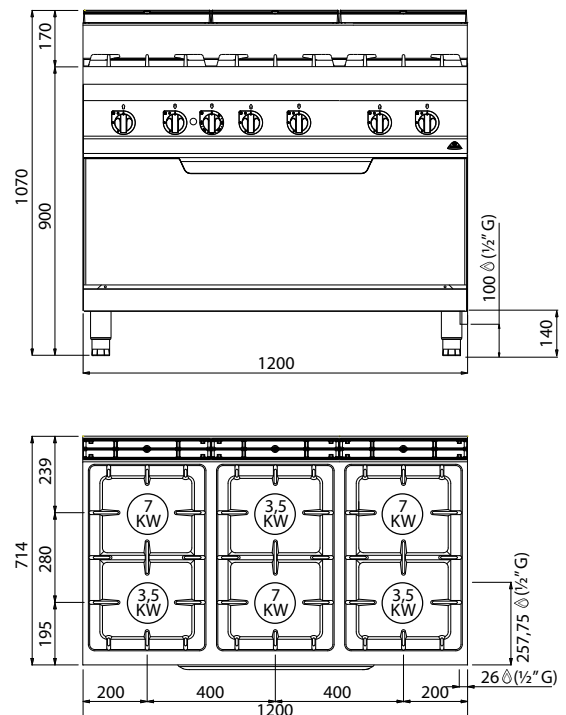
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Thermostat von 160 bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung, 1 kippsicherer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 43,5 High Power
kW 54 Max Power



	n.	3	3
	Ø mm	80	110
	kW	3,5	7
	kcal/h	3.010	6.020
	GN	2/1	
	mm	530 x 650 x 4 pos.	
	kW	7,5 (4,5 + 3)	
	kW	31,5	
	kcal/h	27.090	
	Btu/h	107.478	
	G30/G31	kg/h	2,48
	G20	m³/h	3,33
	G25	m³/h	3,88
	Kg	126	

**STANDARD**

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tiltoven shelf.

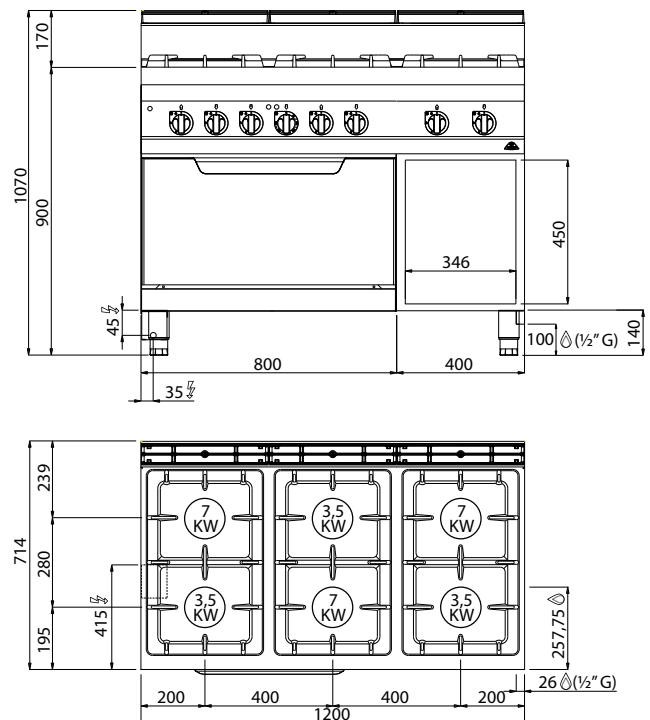
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 31,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 7,5





n.	1	1
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



n.	1
Ø mm	70
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



TOT

kW	17,5
kcal/h	15.050
Btu/h	59.710



G30/G31	kg/h	1,38
G20	m³/h	1,85
G25	m³/h	2,16



Kg 85

**STANDARD**

7B/2 Bacinella fuochi inox / Stainless steel burner tray / Cuvette feux en acier inoxydable / Brennermulde aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 kW a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

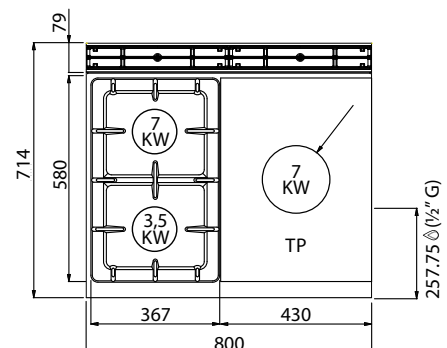
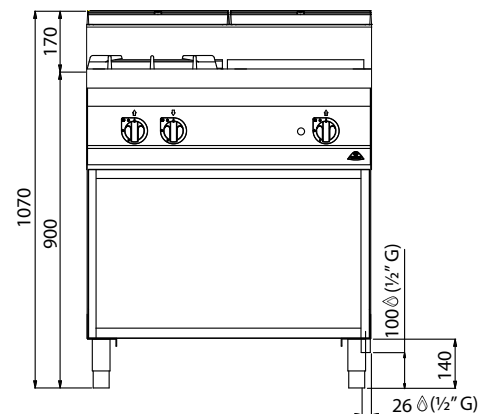
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplette abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 17,5
---	--	-------------------	---------





n.	2	2
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



n.	1
Ø mm	70
kW	7
kcal/h	6.020
Btu/h	23.884



TOT

kW	28
kcal/h	24.080
Btu/h	95.536



G30/G31	kg/h	2,21
G20	m³/h	2,96
G25	m³/h	3,45



Kg	110
----	-----

STANDARD

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

2P 600 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 kW a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplet abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

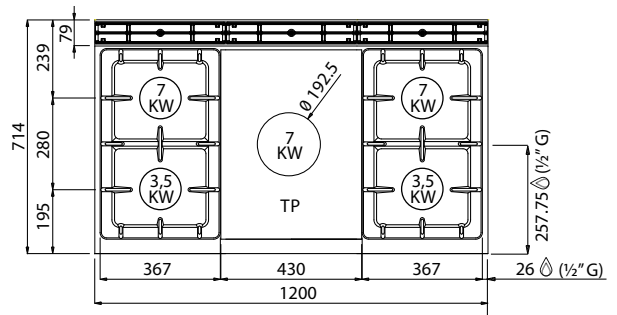
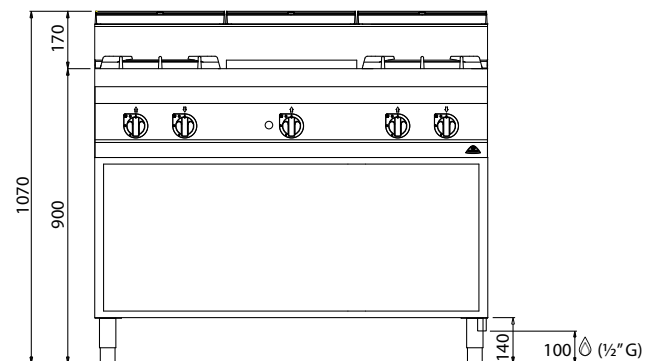


G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 28





n.	2	2
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



n.	1	
Ø mm	70	
kW	7	
kcal/h	6.020	
Btu/h	23.884	



GN	2/1	
mm	530 x 650 x 4 pos.	
kW	7,8	
kcal/h	6.708	
Btu/h	26.614	



TOT	kW	35,8
	kcal/h	30.788
	Btu/h	122.150



G30/G31	kg/h	2,82
G20	m³/h	3,79
G25	m³/h	4,41



Kg	146	
----	-----	--

STANDARD

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 kW a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tiltoven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.



OPTIONAL

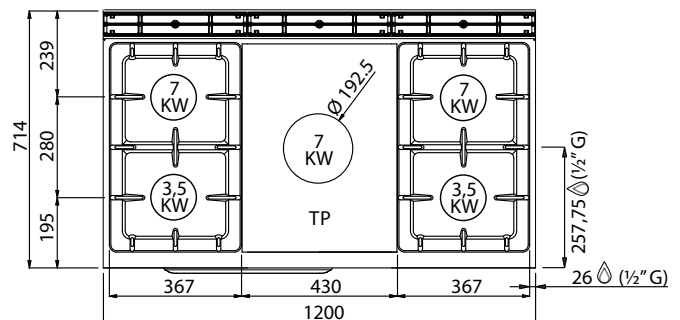
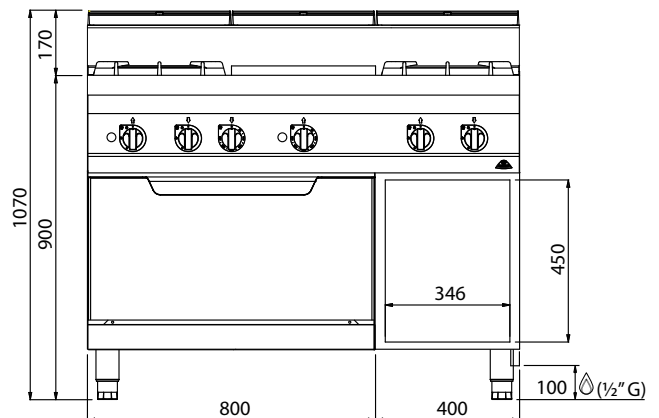
1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 35,8



	n.	2
	kW	5
	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
	G30/G31	kg/h 0,79
	G20	m³/h 1,06
	G25	m³/h 1,23
	Kg	88

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 5 kW a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 5 kW central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite, a high performance insulation material. Adjustable feet.

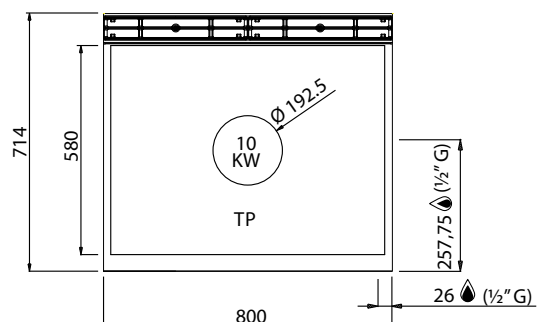
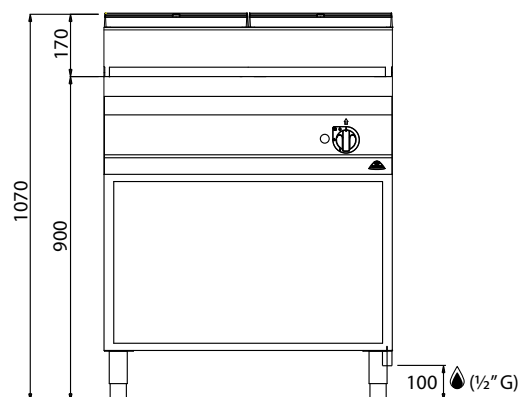
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 5 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 5 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 10
----------	--	-------------------	--------------



	n.	2
	kW	5
	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,8
	kcal/h	6.708
	Btu/h	26.614
	kW	17,8
	kcal/h	15.308
	Btu/h	60.734
	G30/G31	kg/h 1,4
	G20	m³/h 1,88
	G25	m³/h 2,19
	Kg	129

**STANDARD**

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 5 kW a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 5 kW central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tiltoven shelf.

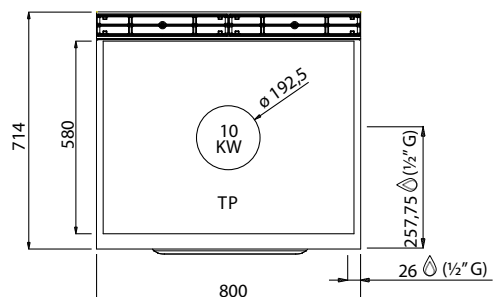
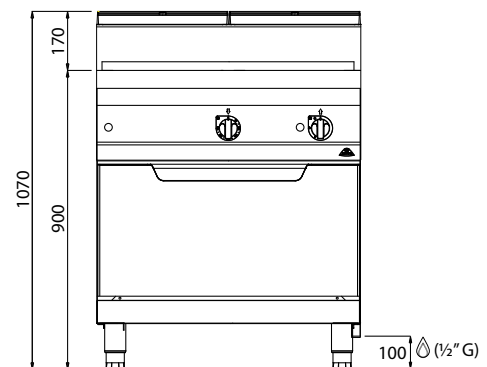
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 5 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 °C à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 5 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippbarer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 17,8
----------	--	-------------------	----------------

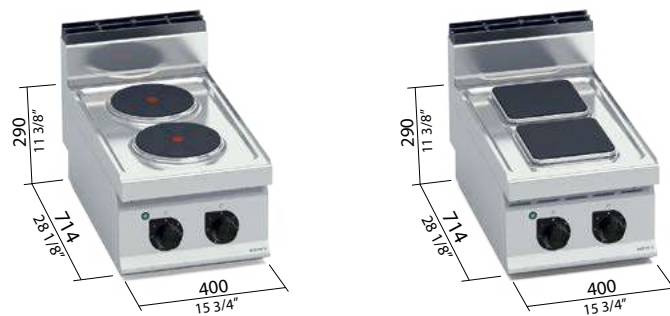


Mod. E7P2B Cod. 18721000

Mod. E7PQ2B Cod. 18721100

macros 700

	n.	2
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	2
	mm	220x220
	kW	2,6
	TOT kW	5,2
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	24 (E7P2B)
	Kg	28 (E7PQ2B)



OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3 ~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

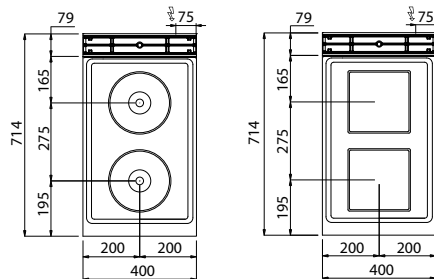
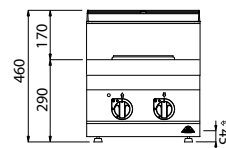
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss 380 - 415 V3N~ kW 5,2

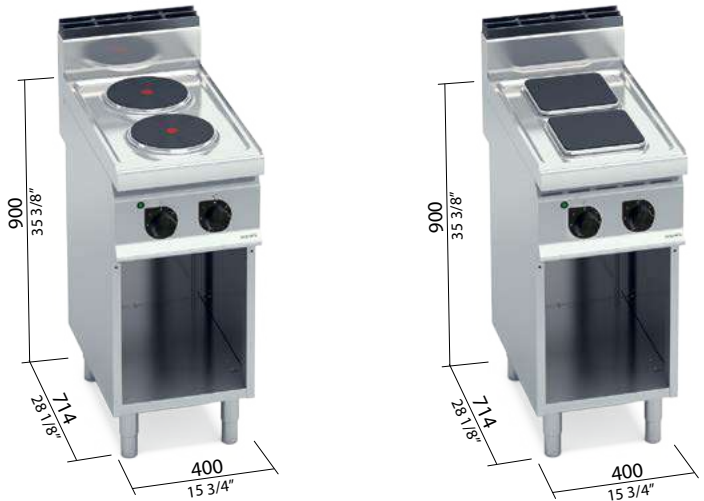


Mod. E7P2M Cod. 18721500

Mod. E7PQ2M Cod. 18721600

macros 700

	n.	2
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	2
	mm	220x220
	kW	2,6
	TOT kW	5,2
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	37 (E7P2M)
	Kg	41 (E7PQ2M)



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile /
Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions /
Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble /
Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220 - 240 3 ~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

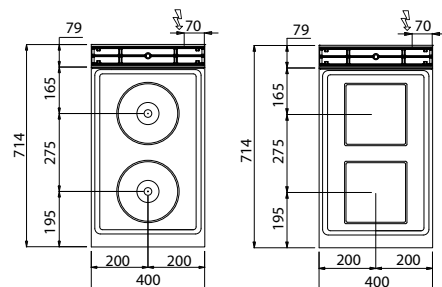
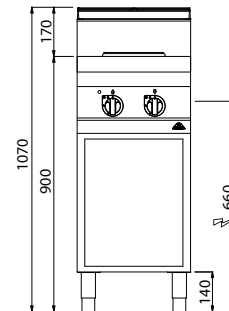
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 5,2
----------	--	----------------	---------------



Mod. E7P4B Cod. 18722000

Mod. E7PQ4B Cod. 18722100

Macros 700

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	TOT kW	10,4
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	41 (E7P4B)
	Kg	49 (E7PQ4B)



OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

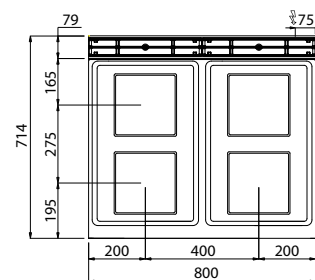
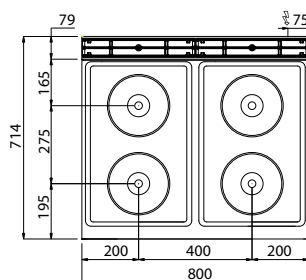
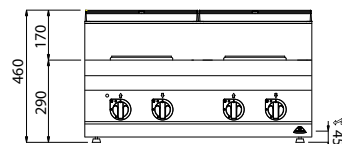
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss 380 - 415 V3N~ kW 10,4



Mod. E7P4M Cod. 18722500

Mod. E7PQ4M Cod. 18722600

Macros 700

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	TOT kW	10,4
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	59 (E7P4M)
	Kg	67 (E7PQ4M)



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile /
2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions /
2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble /
2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte /
Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

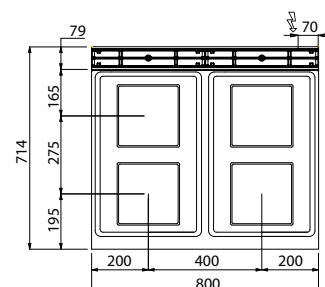
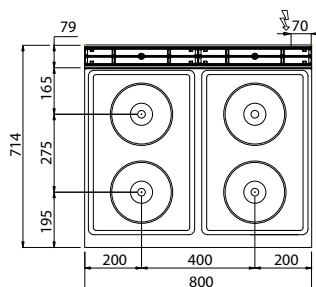
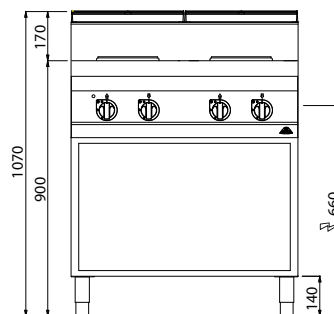
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss 380 - 415 V3N~ **kW 10,4**



Mod. E7P6M Cod. 18723500

Mod. E7PQ6M Cod. 18723600

Macros 700

	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	kW	2,6
	TOT kW	15,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	83 (E7P6M)
	Kg	95 (E7PQ6M)



OPTIONAL

2P 600 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile /
2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions /
2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble /
2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG27700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

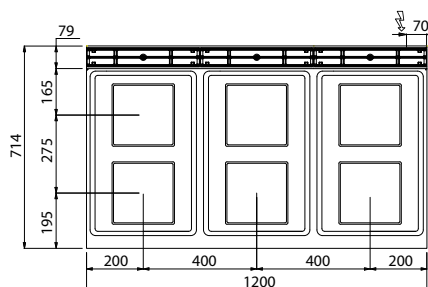
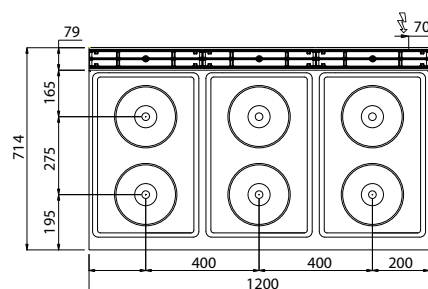
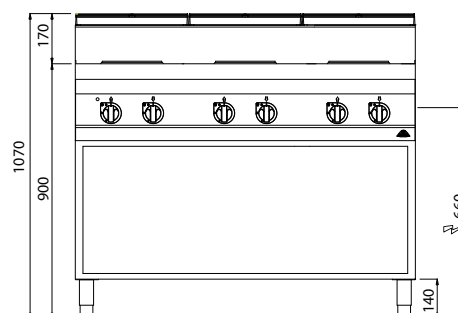
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

380 - 415 V3N~

kW 15,6



	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	TOT kW	15,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	58

**OPTIONAL**

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

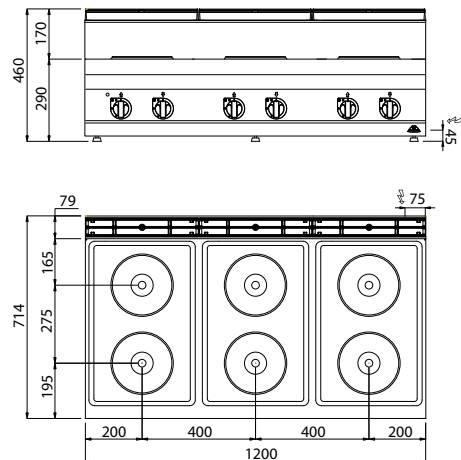
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 15,6
----------	--	----------------	----------------



Mod. E7P4+FE Cod. 18724000

Mod. E7PQ4+FE Cod. 18724500

macros 700

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	100 (E7P4+FE)
	Kg	106 (E7PQ4+FE)



OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

V3/C Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of Stainless steel with 4 levels for shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tiltoven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

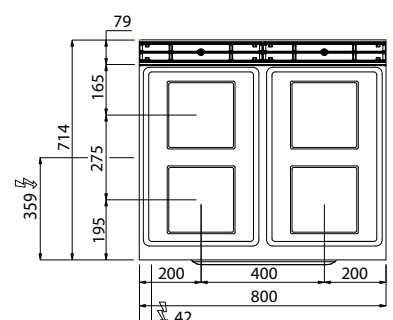
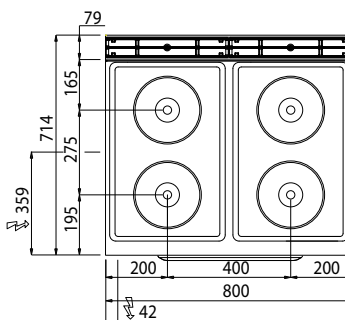
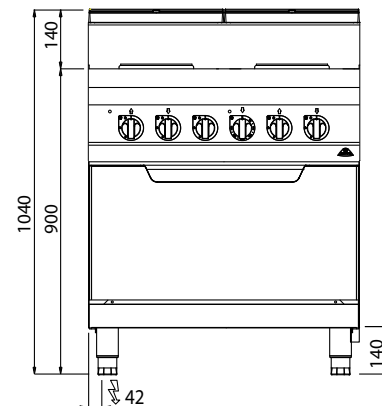
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

380 - 415 V3N~

kW 17,9



	n.	6	
	Ø mm	220	
	kW	2,6	
	kW 3	GN	2/1
	kW 4,5	mm	530 x 650 x 4 pos.
	MULTIFUNCTION	kW	7,5 (4,5 + 3)
	TOT	kW	23,1
	 VOLT	380 - 415 V3N~	
	Kg	129	

**OPTIONAL**

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50 a 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tiltoven shelf.

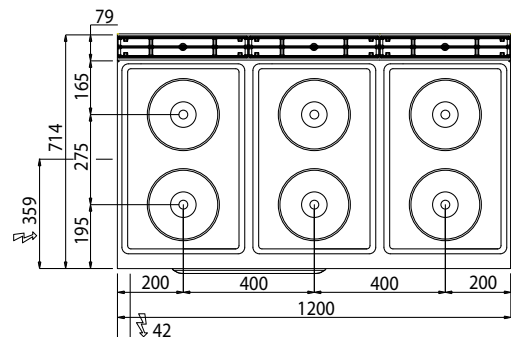
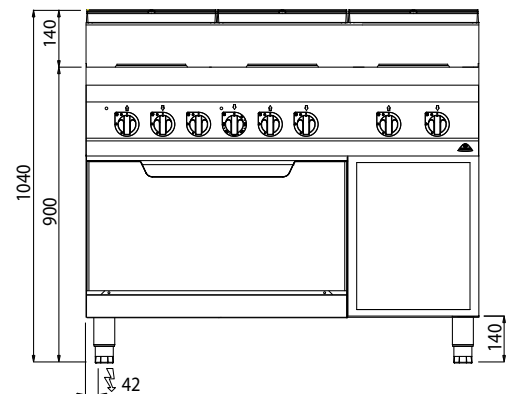
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 23,1
----------	--	----------------	----------------



	n.	2
	mm	230 x 230
	kW	3,2
	TOT kW	6,4
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	22



OPTIONAL
V3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500° C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

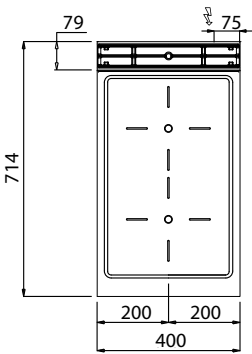
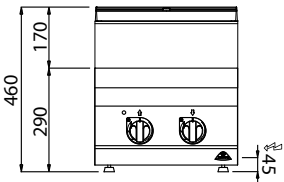
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6,4
----------	--	----------------	---------------



	n.	2
	mm	230 x 230
	kW	3,2
	TOT kW	6,4
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	42

**OPTIONAL**

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500° C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

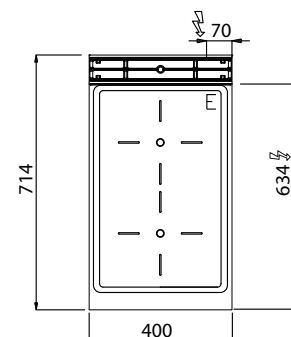
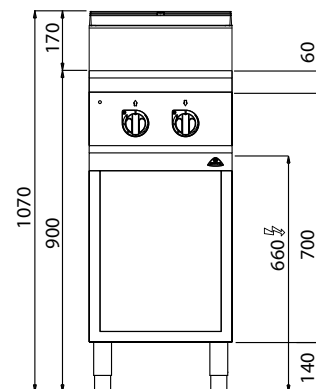
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6,4
----------	--	----------------	---------------



	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,2
 TOT	kW	12,8
 VOLT	380 - 415 V3N~	
	Kg	42

**OPTIONAL**

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500° C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

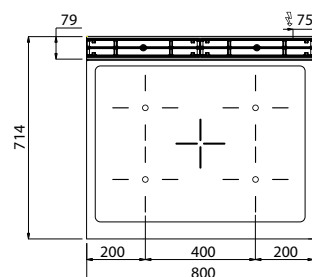
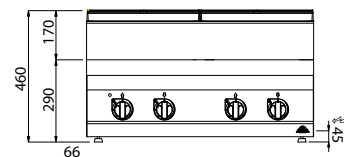
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 12,8
----------	--	----------------	----------------



	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,2
	TOT kW	12,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	65


OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500° C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

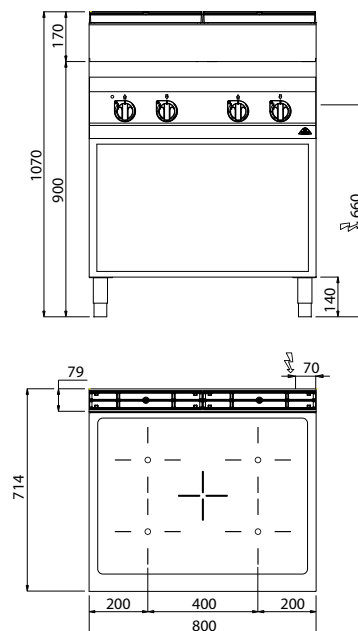
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 12,8
----------	--	----------------	----------------



	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,2
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5 + 3)
	TOT kW	20,3
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	100

**OPTIONAL**

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500° C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tiltoven shelf.

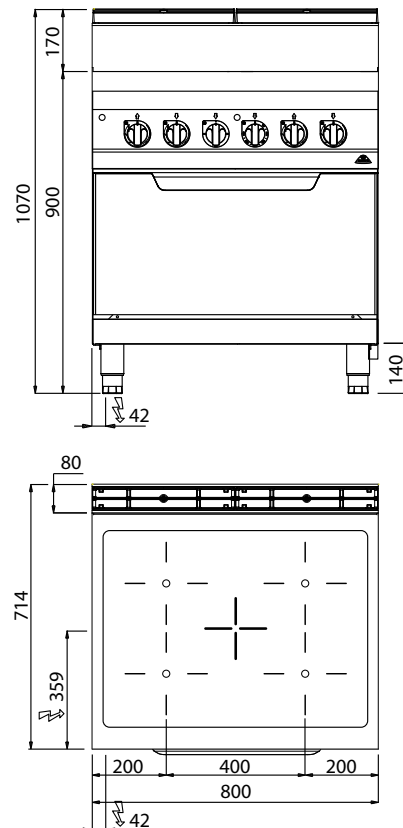
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 20,3
----------	--	----------------	----------------



	n.	2
	mm	230 x 230
	kW	3,5
 TOT	kW	7
 VOLT	380 - 415 V3~	
	Kg	30



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vetroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

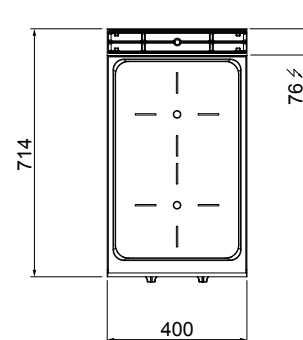
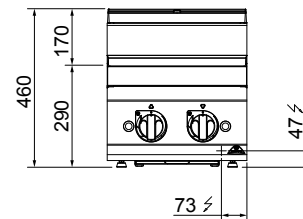
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erheizende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3~	kW 7
---	--	---------------	------



	n.	2
	mm	230 x 230
	kW	3,5
	TOT kW	7
	VOLT	380 - 415 V3~
	Kg	45

**OPTIONAL**

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vetroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

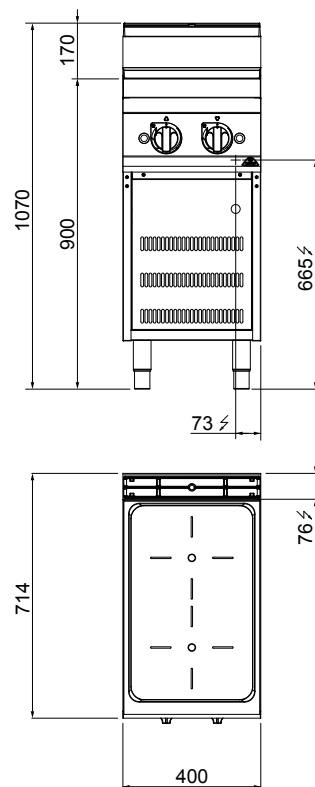
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3~	kW 7
----------	--	---------------	-------------



	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,5
	kW	14
	380 - 415 V3~	
	Kg	59



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vetroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

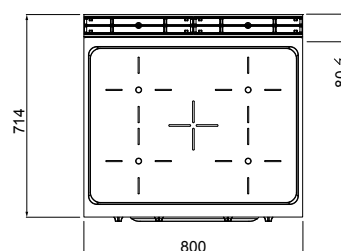
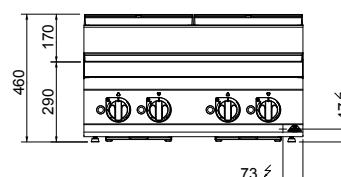
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erheizende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3~	kW 14
---	--	---------------	-------



	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,5
	TOT kW	14
	VOLT	380 - 415 V3~
	Kg	70



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vetroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

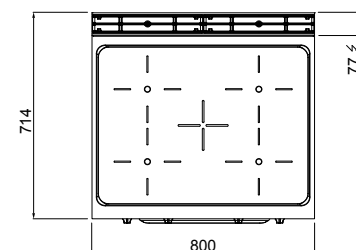
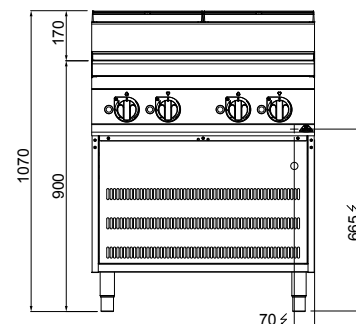
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3~	kW 14
----------	--	---------------	--------------



	n.	1
	Ø mm	300
	kW	3,5
	TOT kW	3,5
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	30



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vitroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

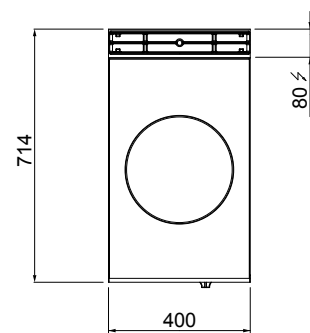
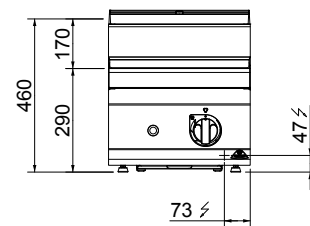
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erheizende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 3,5
---	--	--------------	--------



	n.	1
	Ø mm	300
	kW	3,5
	TOT kW	3,5
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	35



OPTIONAL
1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vitroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

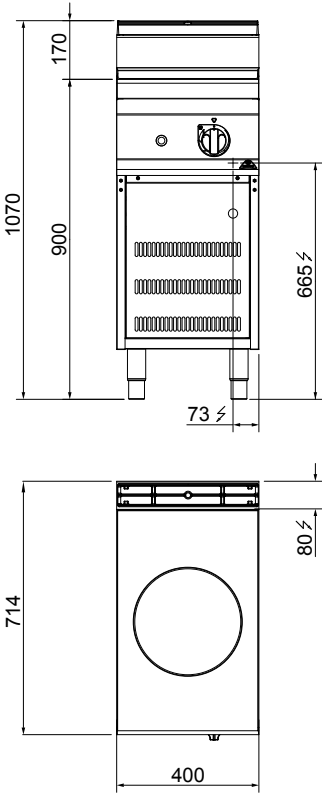
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 3,5
---	--	--------------	--------



	L	50
	Ø mm	400
	mm	470
	TOT kW	9
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	95



OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through resistances equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Power indicator and temperature light. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

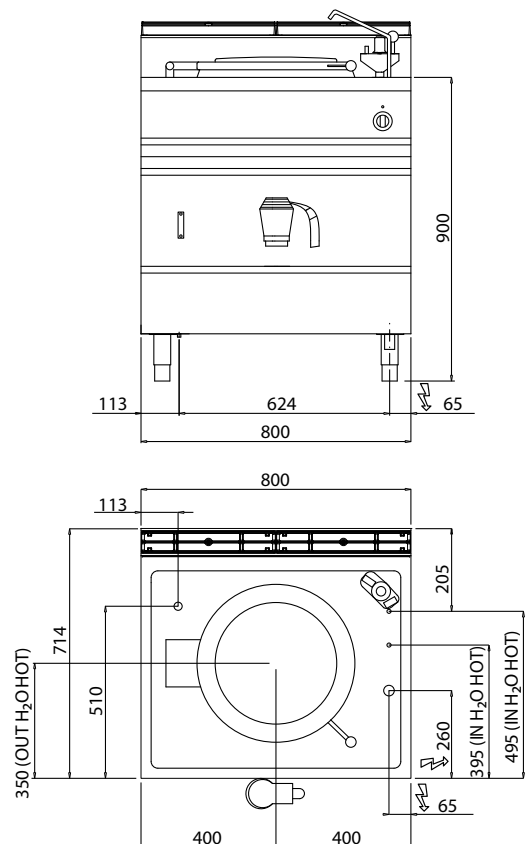
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'épaisseur de 20/10, parois d'épaisseur de 15/10. Réchauffement indirect à vapeur à basse pression (0,5 bar), produite à l'intérieur de la rainure au moyen de résistances dotées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance réglée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température.

Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Bodenstärke 20/10, Wandstärke 15/10. Indirekte Beheizung mit niedrigem Dampfdruck (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über Heizelemente mit Sicherheitsthermostat erzeugt wird. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9
----------	--	----------------	-------------



	L	50
	Ø mm	400
	mm	470
	kW	15,5
TOT	kcal/h	13.330
	Btu/h	52.886
	G30/G31	kg/h 1,22
	G20	m³/h 1,64
	G25	m³/h 1,91
	Kg	93



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo diretto, generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct type heating generated by tubular burners made of stainless steel with optimized combustion, safety thermocouple valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a maximum and minimum tap. Adjustable feet.

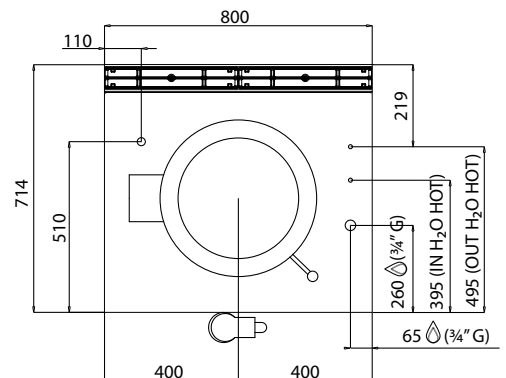
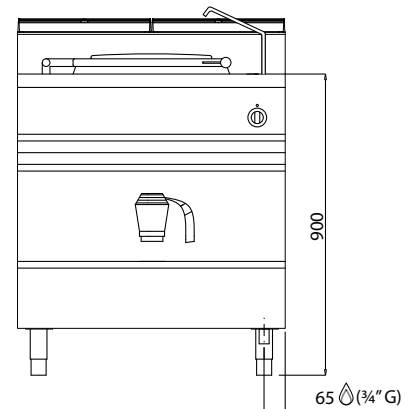
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 de épaisseur de 20/10. Chauffage de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec une vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par un robinet avec indication de minimum et de maximum. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Direkte Beheizung über Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Klein- und Großstellung. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschuß R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 15,5



	L	50
	Ø mm	400
	mm	470
	kW	15,5
TOT	kcal/h	13.330
	Btu/h	52.886
	G30/G31	kg/h 1,22
	G20	m³/h 1,64
	G25	m³/h 1,91
	Kg	118



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket by tubular burners made of stainless steel with optimized combustion, safety thermocouple valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Temperature regulation by means of a maximum and minimum tap. Adjustable feet.

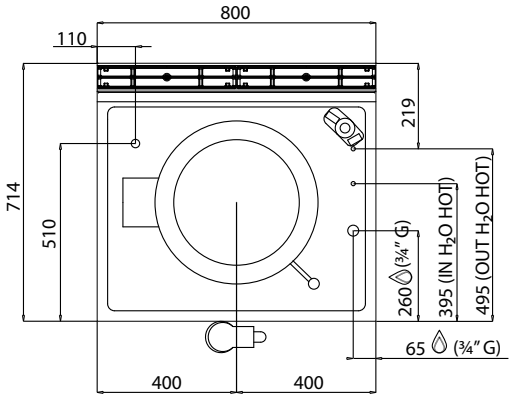
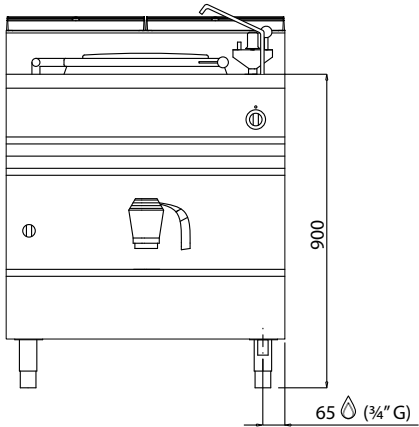
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 de épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond de épaisseur de 20/10, parois de épaisseur de 15/10. Chauffage de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de l'interstice par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec une vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Réglage de la température par un robinet avec indication de minimum et de maximum. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Bodenstärke 20/10, Wandstärke 15/10. Indirekte Beheizung mit niedrigem Dampfdruck (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Temperaturregelung über Hahn mit Klein- und Großstellung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 15,5
---	---	-------------------	---------



	L	60
	mm	575 x 475 x 200 h
	cm²	2.750
	TOT kW	9
	VOLT	380 - 415 V3N~
	W/cm²	3,3
	Kg	112



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Coperchio con sistema di raccolta condensa, fissato su cerniera autobilanciata. Vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, ribaltabile manualmente fino a 80°, con finitura antiaderente a microsfere in ceramica ed angoli arrotondati. Fondo vasca in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica. Riscaldamento uniforme tramite resistenze poste a diretto contatto con il fondo. Erogazione della potenza tramite termostato ed interruttore (100 - 300 °C). Termostato di sicurezza a riarmo manuale, indicatori di tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Cover with a condensation collection system fixed on a self-balanced hinge. Cooking tank with bottom and walls from AISI 304 stainless steel, manual tilto 80°, with non-stick ceramic micro-sphere finishing and rounded edges. Steel tank bottom of 10 mm thickness, externally welded to provide better thermal conductivity. Uniform heat as a result of the heating elements being in direct contact with the base.

Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C). Safety thermostat with manual restart. Tension and operation lights. Adjustable feet.

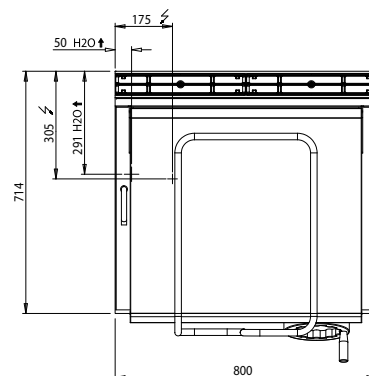
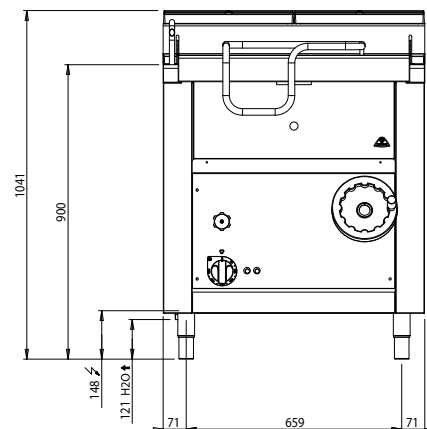
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Couvercle avec un système de récolte de la condensation, fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et bords arrondis. Fond de la cuve en acier, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur pour une meilleure conductivité thermique. Chauffage uniforme par le biais de résistances en contact direct avec le fond. Distribution de la puissance contrôlée par un thermostat et un interrupteur (100 - 300 °C). Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, indicateurs de tension et de fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Deckel mit Kondenswassersammler an einem selbstausgleichenden Scharnier befestigt. Tiegelboden und -wände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, von Hand bis 80° kippbar, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und abgerundeten Ecken. Tiegelboden aus Stahl Stärke 10 mm, außen verschweißt, für eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Gleichmäßige Erwärmung durch direkten Kontakt der Heizkörper mit dem Tiegelboden. Leistungsabgabe über Thermostat und Schalter einstellbar (100 - 300 °C). Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9
---	--	----------------	------



	L	60
	mm	575 x 475 x 200 h
	cm²	2.750
	kW	14,5
	kcal/h	12.470
	Btu/h	49.474
	G30/G31	kg/h 1,14
	G20	m³/h 1,53
	G25	m³/h 1,79
	W/cm²	5,3
	Kg	99



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Coperchio fissato su cerniera autobilanciata. Vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, ribaltabile manualmente fino a 80°, con finitura antiaderente a microsfele in ceramica ed angoli arrotondati. Fondo vasca in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica. Riscaldamento uniforme tramite bruciatori a diretto contatto con il fondo. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e bruciatore pilota. Ideale per cotture umide. Valvola termostatica per la regolazione lineare della temperatura da 100 a 300 °C circa tramite manopola a 7 posizioni. Sicurezza termoelettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Cover fixed on a self-balanced hinge. Cooking tank with bottom and walls from AISI 304 stainless steel, manual tilto 80°, with non-stick ceramic micro-sphere finishing and rounded edges. Steel tank bottom of 10 mm thickness, externally welded to provide better thermal conductivity. Uniform heat as a result of the heating elements being in direct contact with the base. Piezoelectric ignition button with silicone protection and pilot burner. Particularly suitable for wet cooking methods. Thermostatic valve for regulation of temperature from 100 °C to about 300 °C through a 7-position handle. Thermoelectric safety device. Adjustable feet.

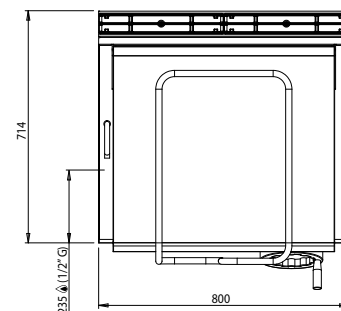
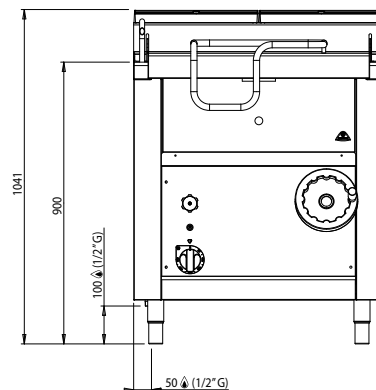
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur pour une meilleure conductivité électrique. Chauffage uniforme par le biais de brûleurs en contact direct avec le fond. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et brûleur pilote. Idéale pour les cuissons humides. Vanne thermostatique pour le réglage linéaire de la température de 100 à 300 °C environ par l'intermédiaire d'une poignée à 7 positions. Sécurité thermoelectrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Deckel an einem selbstausgleichenden Scharnier befestigt. Tiegelfboden und -wände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, von Hand bis 80° kippbar, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und abgerundeten Ecken. Tiegelfboden aus Stahl Stärke 10 mm, außen verschweißt, für eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Gleichmäßige Erwärmung durch direkten Kontakt der Brenner mit dem Tiegelfboden. Piezozündung mit Silikonenschutz und Pilotbrenner. Ideal zum Schmoren und für Soßen. Thermostatventil zur linearen Temperatureinstellung von 100 bis 300 °C über einen 7-Stufenregler. Thermoelektrische Sicherung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14,5
---	--	-------------------	---------



	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m ³ /h 0,73
	G25	m ³ /h 0,85
	Kg	38

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum temperature beyond 300 °C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

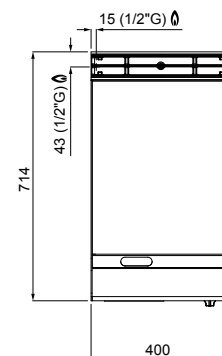
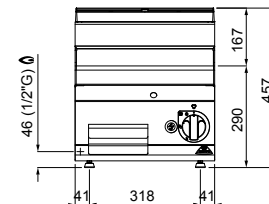
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

Gconnessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6,9

	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m ³ /h 0,73
	G25	m ³ /h 0,85
	Kg	50

**OPTIONAL**

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum temperature beyond 300 °C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

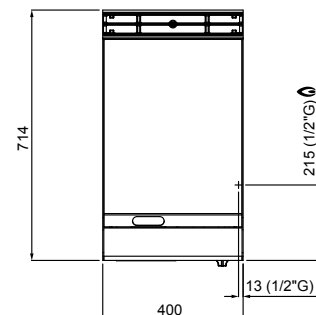
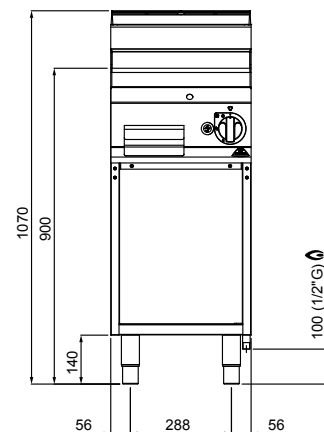
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	--	-------------------	---------------



	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m ³ /h 0,73
	G25	m ³ /h 0,85
	Kg	38

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum temperature beyond 300 °C. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

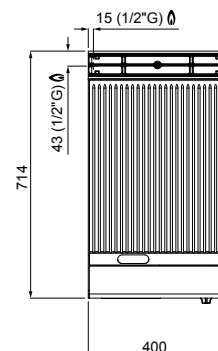
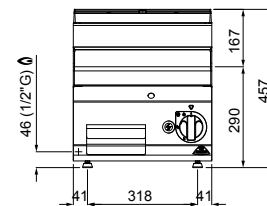
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
---	--	-------------------	--------



	cm²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	50

**OPTIONAL**

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum temperature beyond 300 °C. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

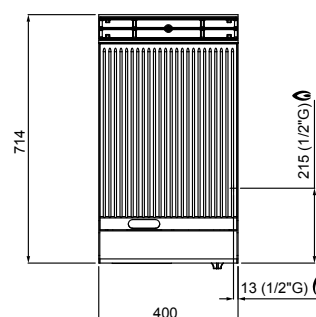
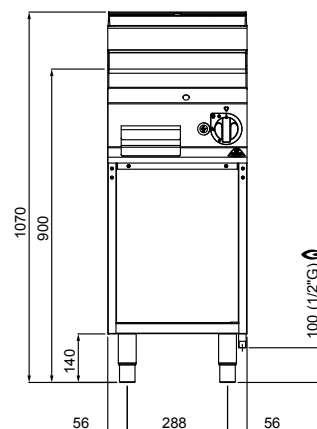
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	--	-------------------	---------------



	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m ³ /h 0,73
	G25	m ³ /h 0,85
	Kg	38

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280 °C. Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C.

Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

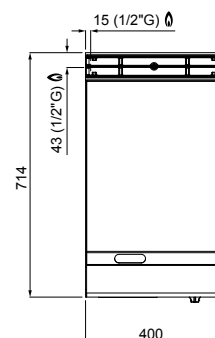
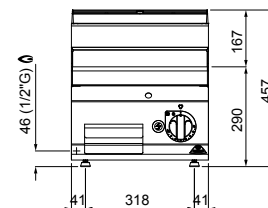
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz.

Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für die Zubereitung empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

Gconnessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 6,9

	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m ³ /h 0,73
	G25	m ³ /h 0,85
	Kg	50

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di li quidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280 °C. Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C.

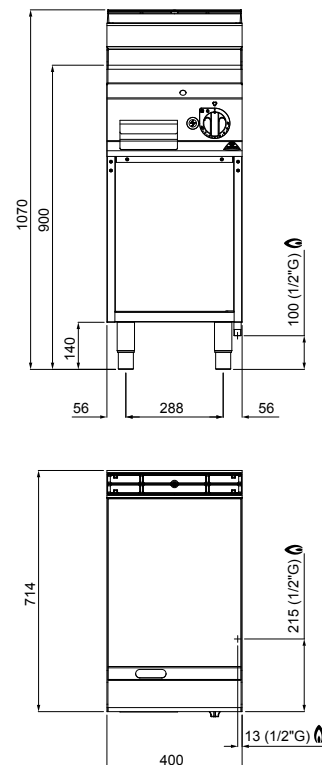
Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz.

Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für die Zubereitung empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	--	-------------------	---------------



	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
TOT	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m ³ /h 1,46
	G25	m ³ /h 1,70
	Kg	70

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300 °C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

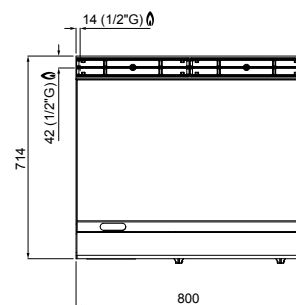
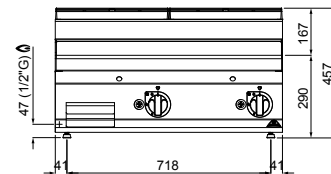
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
---	--	-------------------	---------



	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
TOT	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m ³ /h 1,46
	G25	m ³ /h 1,70
	Kg	88

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300 °C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

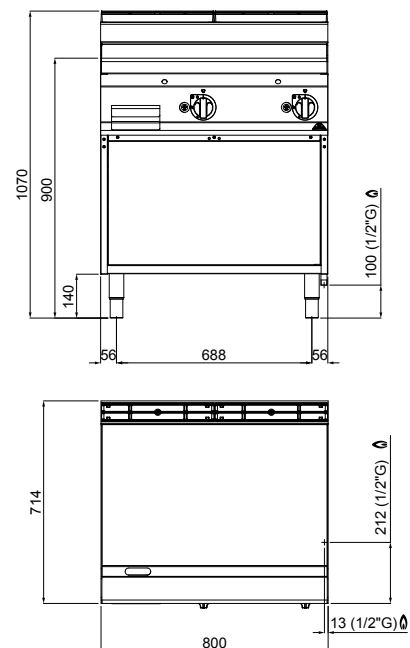
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	70

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300 °C. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste watertight container. Adjustable feet.

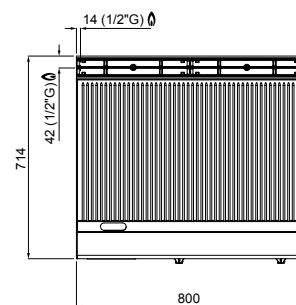
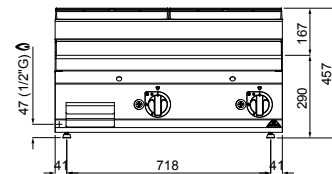
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschuß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	88

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300 °C. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste watertight container. Adjustable feet.

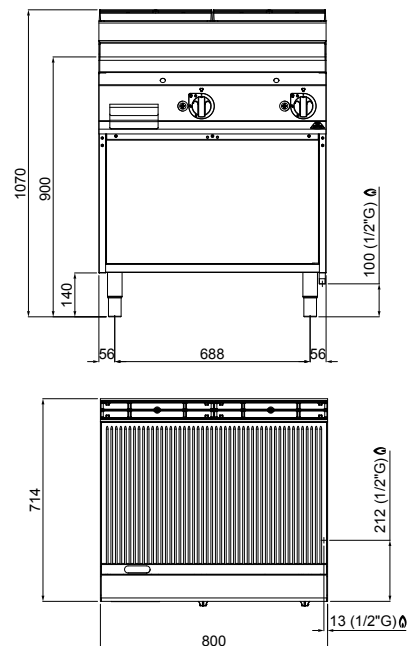
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	70 (G7FM8B-2)

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300 °C. Half smooth and half ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

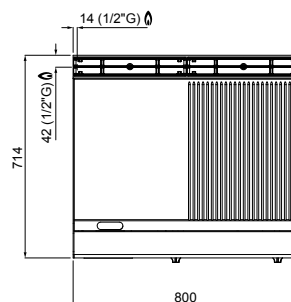
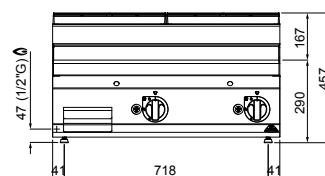
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque semi-lisse et semi-nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Platte halb glatt, halb gerillt, aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
TOT	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m ³ /h 1,46
	G25	m ³ /h 1,70
	Kg	88

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300 °C. Half smooth and half ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

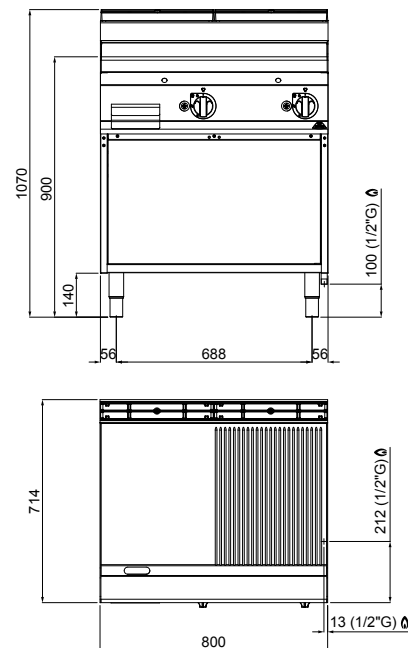
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque semi-lisse et semi-nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

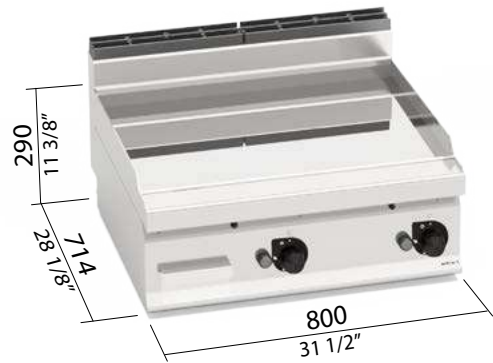
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Platte halb glatt, halb gerillt, aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
TOT	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m ³ /h 1,46
	G25	m ³ /h 1,70
	Kg	70

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Particolarmente indicato per cotture delicate. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a thermostat tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280 °C. Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Two zones with separate controls for independent and optimal temperature regulation. Particularly suitable for delicate cooking. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

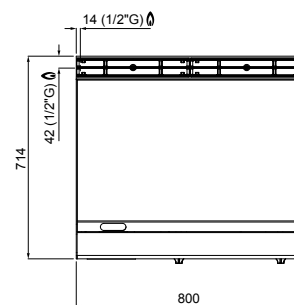
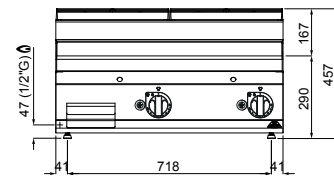
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Deux zones avec des commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Idéale pour les cuissons délicates. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz. Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Zwei Zonen mit separaten Steuerungen für eine unabhängige und optimale Temperaturregulierung. Besonders geeignet für sanftes Kochen. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

Gconnessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13,8

	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
TOT	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m ³ /h 1,46
	G25	m ³ /h 1,70
	Kg	88

**OPTIONAL**

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C. Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Particolarmente indicato per cotture delicate. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a thermostat tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280 °C. Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Two zones with separate controls for independent and optimal temperature regulation. Particularly suitable for delicate cooking. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Adjustable feet.

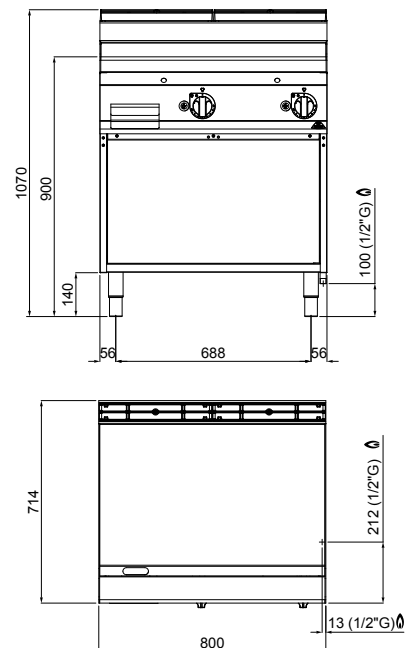
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Deux zones avec des commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Idéale pour les cuissons délicates. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz. Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Zwei Zonen mit separaten Steuerungen für eine unabhängige und optimale Temperaturregulierung. Besonders geeignet für sanftes Kochen. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



	cm²	1.975 (mm 395x500)
	TOT	kW 4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	37



OPTIONAL

- V3/A Volts 220 - 240 3~
STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

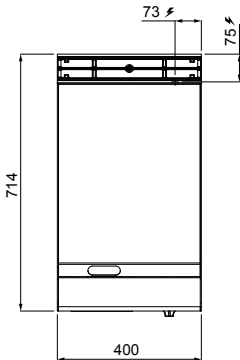
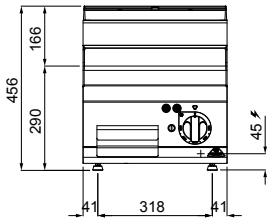
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
---	--	----------------	--------



	cm²	1.975 (mm 395x500)
	TOT	kW 4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	48

**OPTIONAL**

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

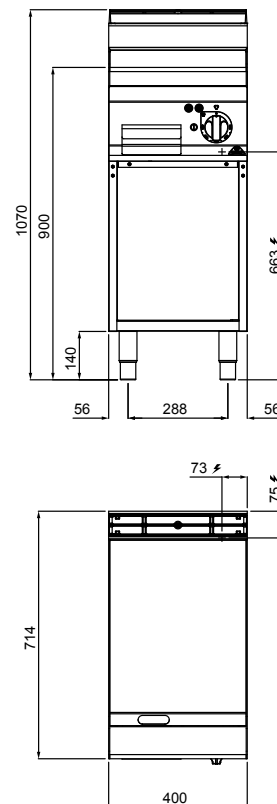
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------



	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	TOT kW	4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	37

**OPTIONAL**

V3/A Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

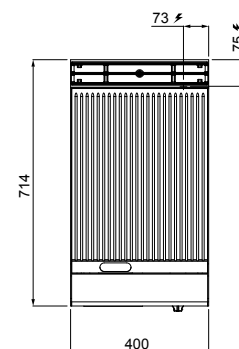
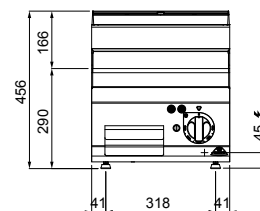
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------



	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	TOT kW	4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	48



OPTIONAL
1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel
V3/A Volts 220 - 240 3~
STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

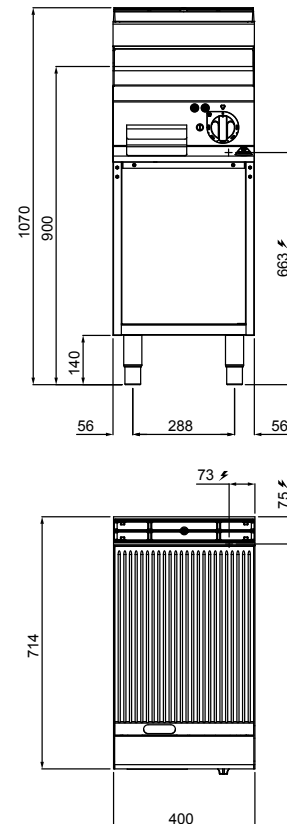
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------



	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	TOT kW	4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	37

**OPTIONAL**

V3/A Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Very thick smooth plate with flush splashguard.

Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

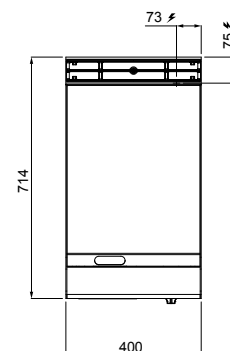
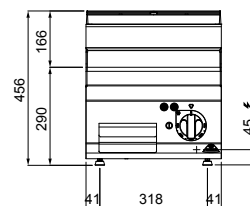
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz.

Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------



	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	TOT kW	4,8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	48

**OPTIONAL**

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Very thick smooth plate with flush splashguard.

Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

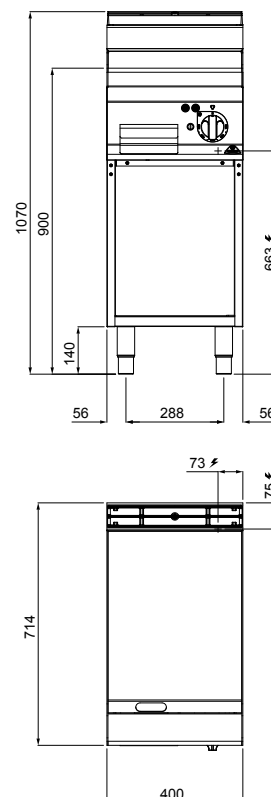
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte, mit starker Dicke, durchgehend mit bündigem Spritzschutz.

Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------



	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	71

**OPTIONAL**

V3/B Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

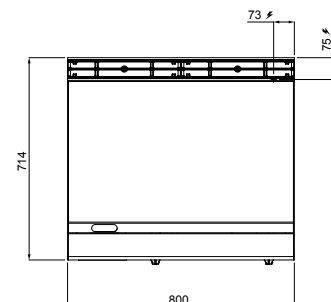
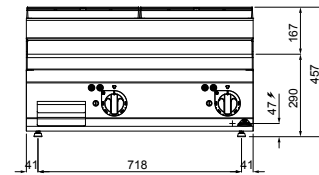
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



	cm²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	87

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

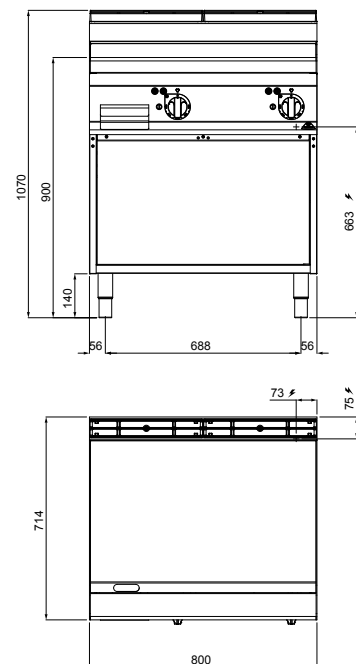
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



	cm²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	71

**OPTIONAL**

V3/B Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel AISI 304. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

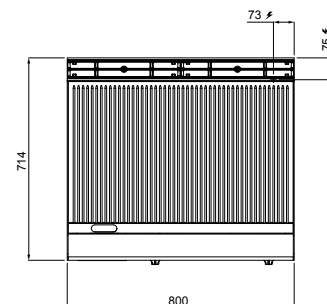
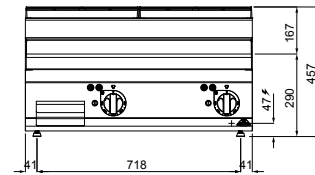
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



	cm²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	87

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel AISI 304. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

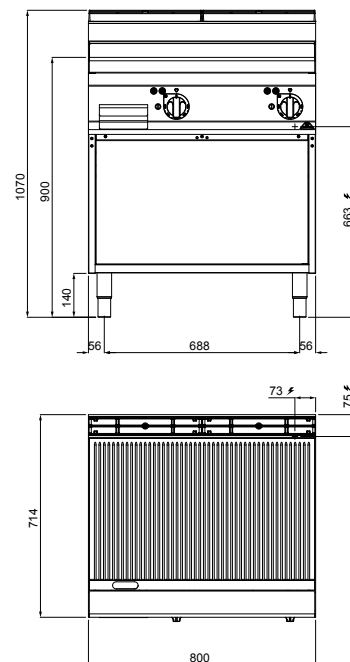
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	71

**OPTIONAL**

V3/B Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Half ribbed and half smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

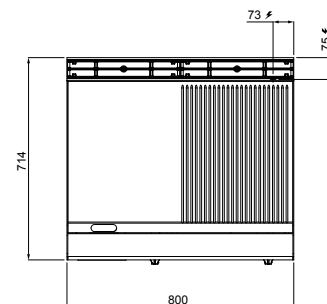
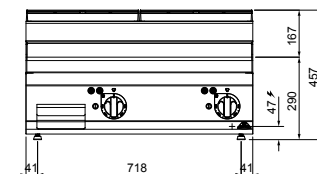
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque semi-lisse et semi-nervurée, en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatskontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Platte halb Glatt, halb Gerillt, aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	87


OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Half ribbed and half smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

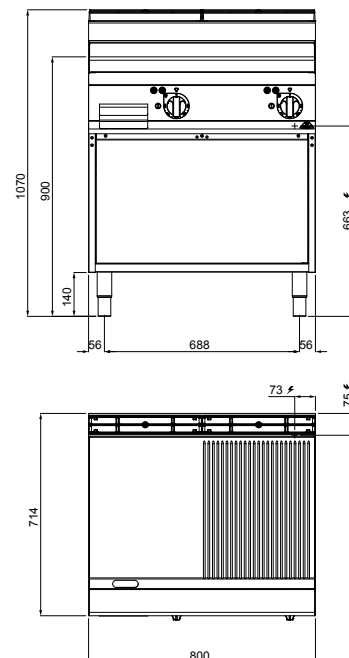
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque semi-lisse et semi-nervurée, en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

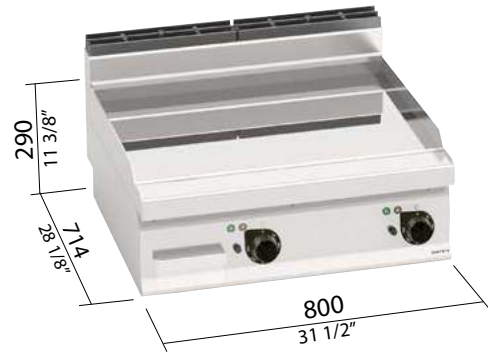
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatskontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Platte halb Glatt, halb Gerillt, aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



	cm ²	3.975 (mm 795x500)
	TOT kW	9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	68 (E7FL8BP-2/CPD)

**OPTIONAL**

V3/B Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

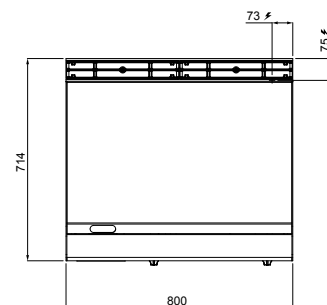
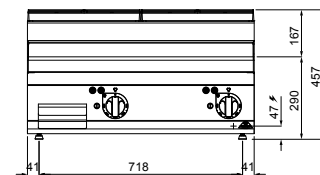
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



	cm²	3.975 (mm 795x500)
	TOT	kW 9,6
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	87

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

STPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

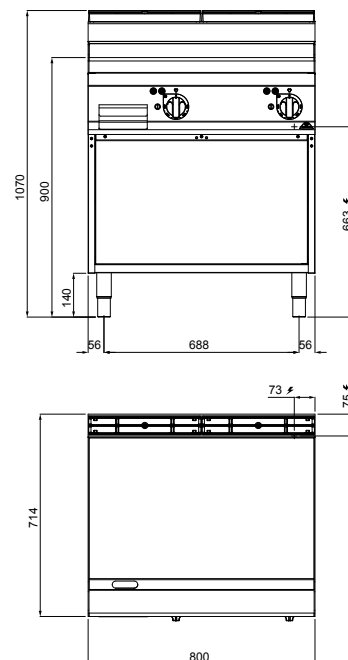
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



	cm²	5.950 (mm 1.190 x 500)
	TOT	kW 14,4
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	136



OPTIONAL	
V3/B	Volts 220 - 240 3~
STPTO	Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 300 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.
Piastra liscia ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Piastra di cottura bicomponente che combina una lastra di acciaio, per ottimizzare l'uniformità, ad un rivestimento superiore in acciaio inox AISI 316 con finitura lucida, per un'ottima pulizia e un basso livello di irraggiamento, con conseguente maggior confort per l'operatore. Tre zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 300 °C. Power indicator and temperature light.
Very thick smooth plate with flush splashguard. Two-component cooking plate, which combines a steel plate to optimize uniformity with an upper coating in AISI 316 polished stainless steel for easy cleaning and low level of radiation, for greater operator comfort. Three zones with separate controls for independent and optimal temperature regulation. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking.

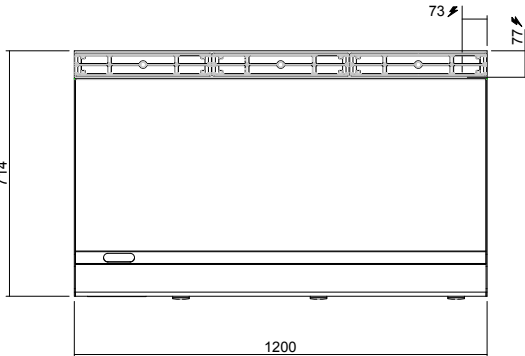
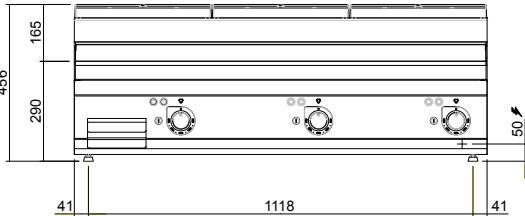
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 300 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.
Plaque lisse d'une grande épaisseur sur toute la surface avec bavette de niveau. Plaque de cuisson bicomposant qui associe une plaque en acier, pour optimiser l'uniformité, à un revêtement supérieur en acier inoxydable AISI 316 avec une finition polie, pour un excellent nettoyage et un faible niveau de rayonnement, avec un plus grand confort pour l'opérateur. Trois zones à commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 300 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte mit hoher Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zweikomponenten-Kochplatte, die eine Stahlplatte kombiniert, um die Gleichmäßigkeit zu optimieren, mit einer Verkleidung auf der Oberseite aus Edelstahl AISI 316 mit glänzendem Finish, für eine optimale Reinigung und mit einem niedrigen Strahlungsgrad, mit folglich mehr Komfort für den Bediener. Drei Zonen mit separaten Steuerungen für eine unabhängige und optimale Regulierung der Temperatur. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet..

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 14,4
---	--	----------------	---------



	cm²	1.800 (mm 350x515)
	kW	7
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	37



STANDARD
Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scarper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillspachtel für gas Grill

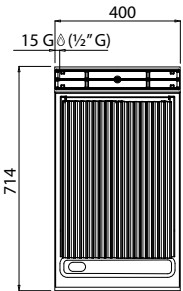
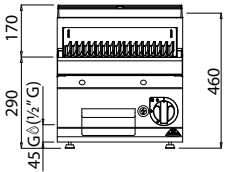
CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI
Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciere in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.
Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES
304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Brazier in AISI 304 stainless steel. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasero en acier inoxydable AISI 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Long tiroir étanche complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 7
---	--	-------------------	------



	cm ²	1.800 (mm 350x515)
	kW	7
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m ³ /h 0,73
	G25	m ³ /h 0,85
	Kg	48

**STANDARD**

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillspachtel für gas Grill

OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciore in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition with silicone protection. Brazier in AISI 304 stainless steel. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet.

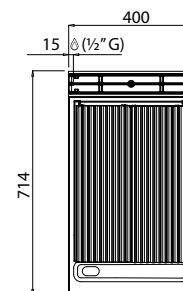
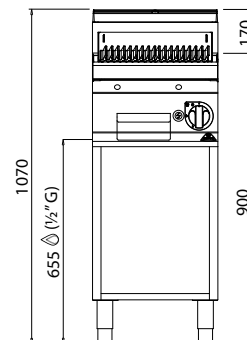
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasero en acier inoxydable AISI 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Long tiroir étanche complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 7
----------	---	-------------------	-------------



	cm²	3.600 (mm 700x515)
	kW	14
	kcal/h	11.865
	Btu/h	47.087
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	68

**STANDARD**

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillspachtel für gas Grill

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciore in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Brazier in AISI 304 stainless steel. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet.

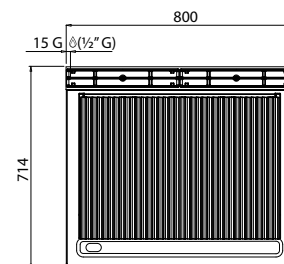
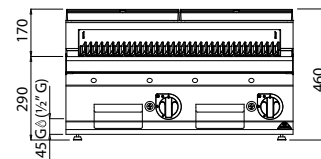
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasero en acier inoxydable AISI 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Long tiroir étanche complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
----------	--	-------------------	--------------



	cm²	3.600 (mm 700x515)
	kW	14
	kcal/h	11.865
	Btu/h	47.087
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	83

**STANDARD**

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillspachtel für gas Grill

OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciore in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Brazier in AISI 304 stainless steel. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet.

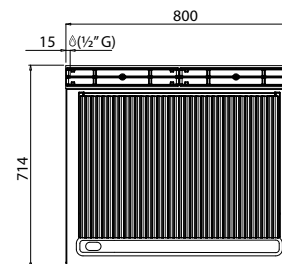
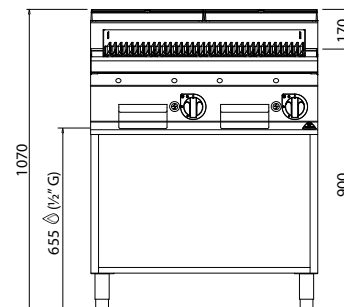
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasero en acier inoxydable AISI 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Long tiroir étanche complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
----------	--	-------------------	--------------



	L	30
	mm	306 x 340 x 300 h
	kW	10
	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
	G30/G31	kg/h
	G20	m³/h
	G25	m³/h
	Kg	49



Cesti non in dotazione / Without baskets / Sans paniers / Ohne Korb

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile della vasca 30 litri. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Nel modello doppio, le due vasche risultano indipendenti con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piedini regolabili. Standard: 1P Porta con spessore 20/10 con maniglia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with large rounded edges made of Stainless steel AISI 316. Usable tank capacity 30 liters. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures the baskets kept away from the tank base. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical drain tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface. Piezoelectric ignition button with silicone protection. In the double model, the two tanks are independent and have separate controls for an independent and optimal regulation of temperature. Adjustable feet. Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

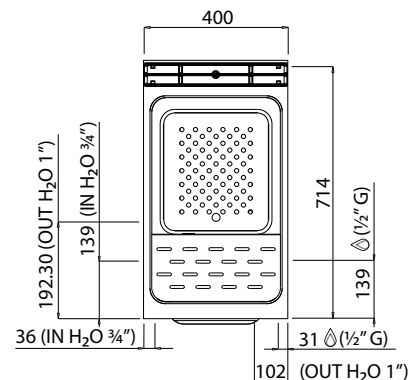
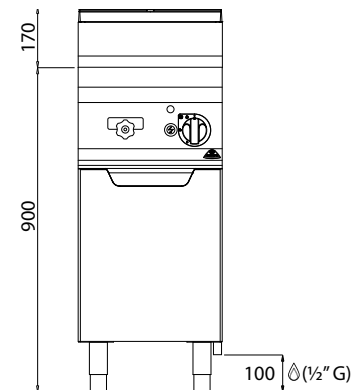
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile de la cuve 30 litres. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Tropic-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Dans la version double, les deux cuves sont indépendantes avec des commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Pieds réglables. Standard: 1P Porte avec poignée épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 30 Liter. Die Wasserzirkulation wird durch den perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser, zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Piezoelektrische Zündung mit Silikonschutz. Bei der doppelten Ausführung sind die beiden Wannen voneinander unabhängig, und die Temperatur kann über separate Bedienelemente unabhängig voneinander optimal eingestellt werden. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür mit formgestanztem Griff, Stärke 20/10.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 10
---	--	-------------------	-------



	L	30+30
	mm	306 x 340 x 300 h (x2)
	kW	20
TOT	kcal/h	17.200
	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46
	Kg	76



Cesti non in dotazione / Without baskets / Sans paniers / Ohne Korbe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasche stampate con ampi bordi arrotondati realizzate completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile delle vasche 60 litri. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura.

Rubinetti di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie delle vasche. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Le due vasche risultano indipendenti con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piedini regolabili. Standard: 2P 400 Porte con spessore 20/10 con maniglia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tanks with large rounded edges made of Stainless steel AISI 316. Usable tanks capacity 60 litres. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures the baskets kept away from the tank base. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical drain tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tanks surface. Piezoelectric ignition button with silicone protection. The two tanks are independent and have separate controls for an independent and optimal regulation of temperature. Adjustable feet. Standard: 2P 400 Doors of 20/10 thickness with handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuves moulées aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile des cuves 60 litres. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Hautes performances garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface des cuves. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Dans la version double, les deux cuves sont indépendantes avec des commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Pieds réglables. Standard: 2P 400 Portes de épaisseur 20/10 avec poignée.

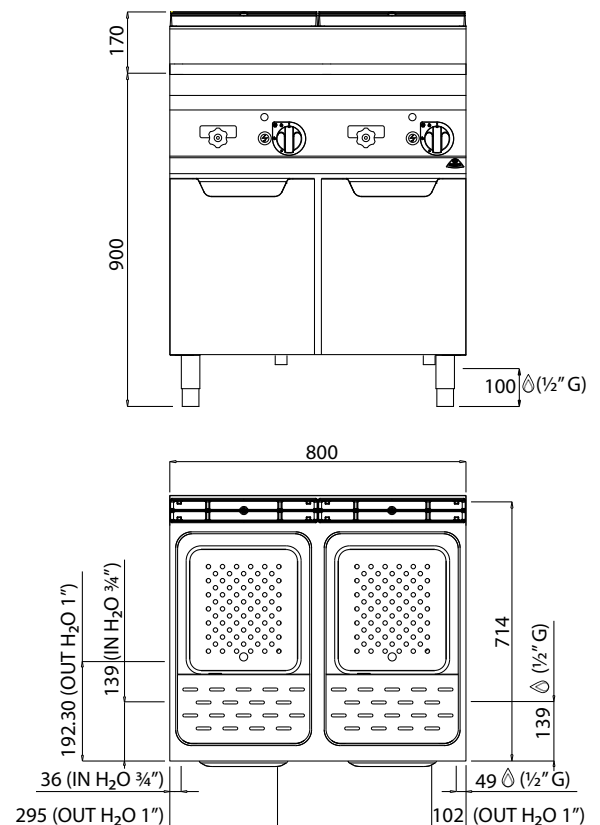
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutz Fassungsvermögen der Wanne 60 Liter. Die Wasserzirkulation wird durch den perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser, zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Die beiden Wannen sind voneinander unabhängig, und die Temperatur kann über separate Bedienelemente unabhängig voneinander optimal eingestellt werden. Höhenverstellbare Füße. Standard: 2P 400 Türen mit formgestanztem Griff, Stärke 20/10.

G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 20



	L	30
	mm	306 x 340 x 300 h
	kW	8
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	49



Cesti non in dotazione / Without baskets / Sans paniers / Ohne Korbe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile della vasca 30 Lt. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca e protegge le resistenze situate direttamente all'interno della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Piedini regolabili. Standard: 1P Porta con spessore 20/10 con maniglia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with large rounded edges completely made of AISI 316 Stainless steel. Usable capacity of the tank 30 Lt. Water circulation guaranteed by a drilled bottom which keeps the basket away from the tank bottom and protects the resistances located directly inside the tank. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. Adjustable feet. Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

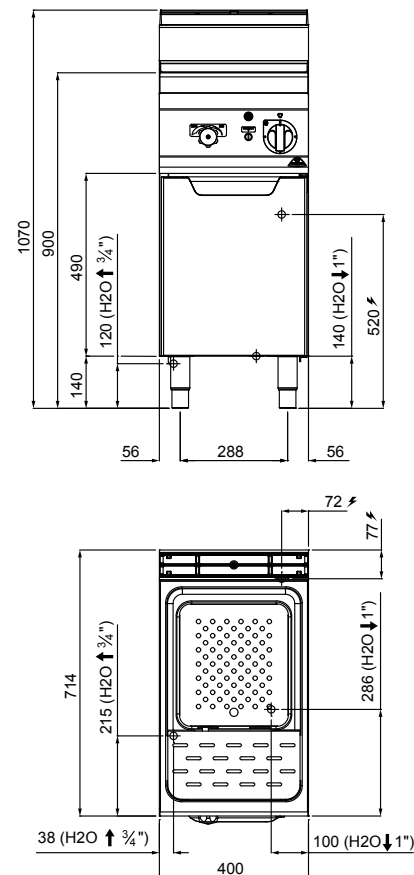
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile de la cuve 30 L. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve et qui protège les résistances positionnées directement à l'intérieur de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Pieds réglables. Standard: 1P Porte avec poignée épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Rändern, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 30 l. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, der einen Abstand der Körbe vom Wannenboden sicherstellt und die direkt im Inneren der Wanne befindlichen Heizelemente schützt. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür Stärke 20/10 mit Griff.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 8
---	--	----------------	------



	L	7+7
	mm	345 x 130 x 280 h
	mm	105 x 290 x 120 h
	kW	9,2
	kcal/h	7.912
	Btu/h	31.390
	G30/G31	kg/h 0,73
	G20	m³/h 0,97
	G25	m³/h 1,13
	Kg	45

**STANDARD**

2 mezzi cesti - Rete di protezione in vasca / 2 twin baskets - Tank protection net /
2 demi paniers - Filet de protection dans la cuve / 2 Halbkörbe - Wannenschutzgitter

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 12 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preiscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 12 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

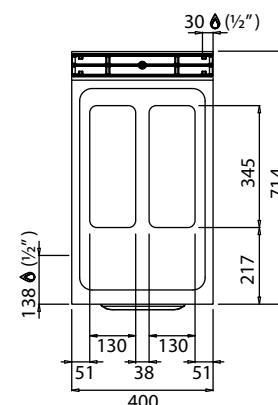
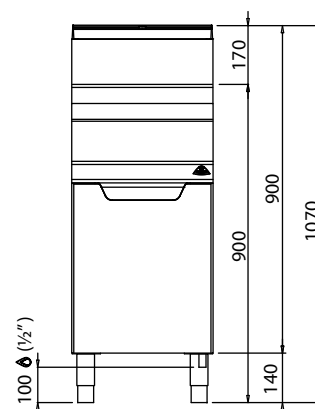
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 12 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 12 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 9,2
---	--	-------------------	---------------



	L	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	235 x 290 x 95 h
	kW	6,9
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	24

**STANDARD**

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 12 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Pre-riscaldamento: 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C.

Maximum output per hour: 12 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

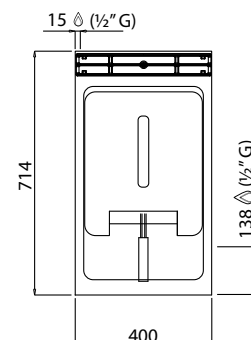
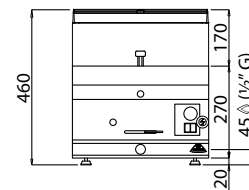
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 12 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Abgerundete Wanne mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 12 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen: 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
---	--	-------------------	--------



	L	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	235 x 290 x 95 h
	kW	6,9
TOT	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85
	Kg	39

**STANDARD**

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 12 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Pre-riscaldamento: 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 12 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

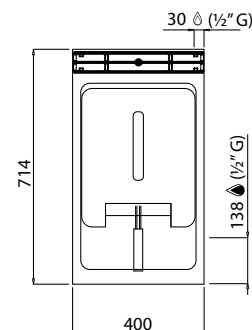
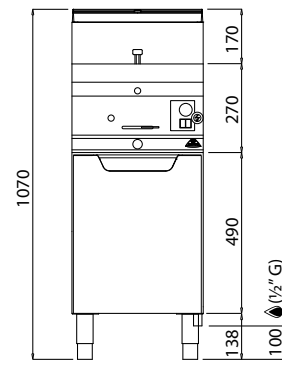
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 12 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Abgerundete Wanne mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 12 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen: 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
---	--	-------------------	--------



	L	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	235 x 290 x 95 h (x2)
	kW	13,8
TOT	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	41

**STANDARD**

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

C4/10 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modèle avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 24 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 24 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

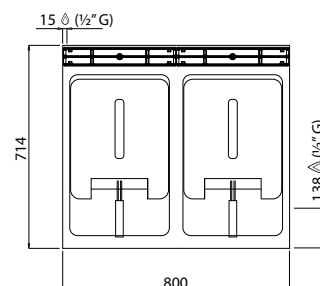
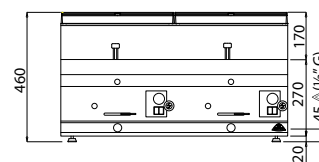
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 24 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 24 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
---	--	-------------------	---------



	L	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	235 x 290 x 95 h (x2)
	kW	13,8
TOT	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70
	Kg	56



STANDARD

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

C4/10 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modèle avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 24 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 24 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

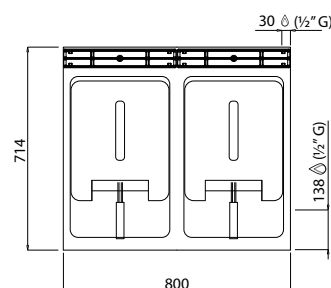
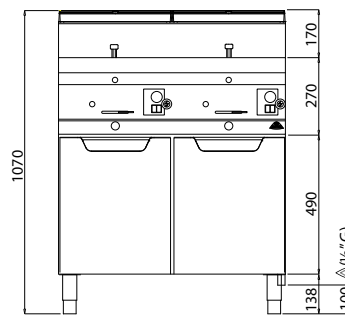
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 24 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 24 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
---	--	-------------------	---------



	L	15
	mm	336 x 308 x 300 h
	mm	270 x 280 x 115 h
	kW	12,7
TOT	kcal/h	10.922
	Btu/h	43.332
	G30/G31	kg/h 1,00
	G20	m³/h 1,34
	G25	m³/h 1,56
	Kg	45

**STANDARD**

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex steuerung version

OPTIONAL

C2/15 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Controllo della temperatura tramite centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 100 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata, programma di "melting" e di mantenimento a 100 °C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Stainless steel burners with an oval honeycomb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the burners to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Temperature control through an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 100 to 190 °C, display of the set temperature, program of "melting" and maintaining the temperature at 100 °C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures.

Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

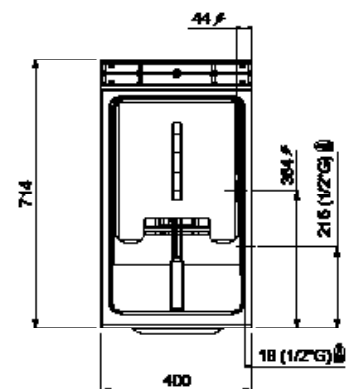
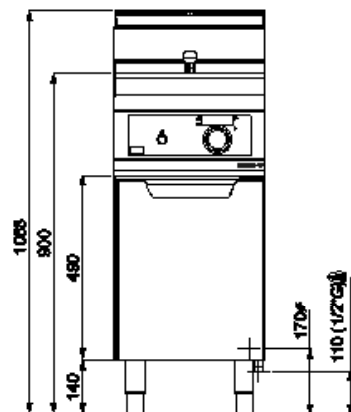
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Contrôle de la température par central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 100 à 190 °C, affichage de la température réglée, programme de "melting" et de maintien à 100 °C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Temperaturregelung mit Hilfe eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 100 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten Temperatur, "Melting"-Programm und 100 °C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 12,7
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 50



	L	15
	mm	336 x 308 x 300 h
	mm	270 x 280 x 115 h
	kW	12,7
TOT	kcal/h	10.922
	Btu/h	43.332
	G30/G31	kg/h 1,00
	G20	m³/h 1,34
	G25	m³/h 1,56
	Kg	45

**STANDARD**

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/15 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 18 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 18 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

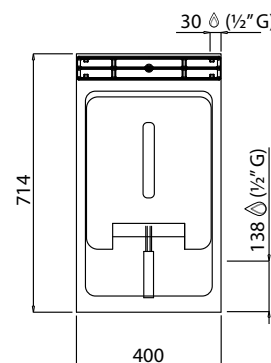
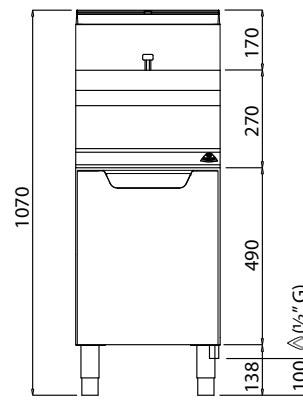
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 18 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Abgerundete Wanne mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervorfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 18 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 12,7
---	--	-------------------	---------



	L	15+15
	mm	336 x 308 x 300 h (x2)
	mm	270 x 280 x 115 h (x2)
	kW	25,4
TOT	kcal/h	21.844
	Btu/h	86.665
	G30/G31	kg/h 2,00
	G20	m³/h 2,69
	G25	m³/h 3,13
	Kg	60

STANDARD

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net /

2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex steuerung version

OPTIONAL

C2/15 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

C4/15 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modèle avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Controllo della temperatura tramite centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 100 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata, programma di "melting" e di mantenimento a 100 °C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Stainless steel burners with an oval honeycomb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the burners to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Temperature control through an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 100 to 190 °C, display of the set temperature, program of "melting" and maintaining the temperature at 100 °C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures.

Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Contrôle de la température par central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 100 à 190 °C, affichage de la température réglée, programme de "melting" et de maintien à 100 °C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles.

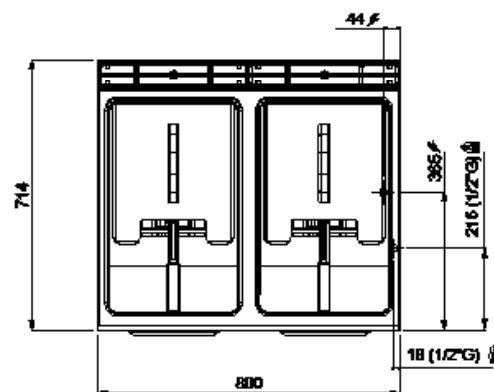
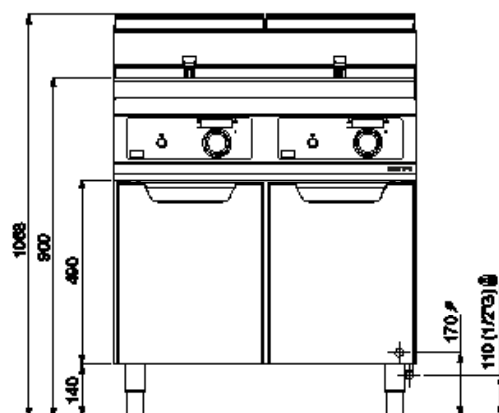
Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Temperaturregelung mit Hilfe eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 100° C bis 190° C, Anzeige der eingestellten Temperatur, "Melting"-Programm und 100 °C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 25,4
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 50



	L	15+15
	mm	336 x 308 x 300 h (x2)
	mm	270 x 280 x 115 h (x2)
	kW	25,4
TOT	kcal/h	21.844
	Btu/h	86.665
	G30/G31	kg/h 2,00
	G20	m³/h 2,69
	G25	m³/h 3,13
	Kg	60

**STANDARD**

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/15 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

C4/15 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modèle avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 36 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preiscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 36 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

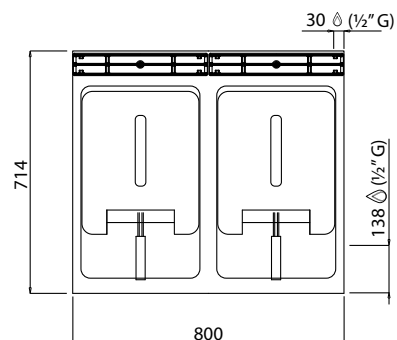
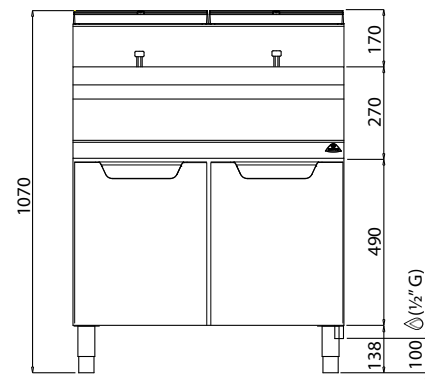
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 36 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 36 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 25,4
---	--	-------------------	---------



	L	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h
	kW	14
	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72
	Kg	47

STANDARD
Accensione elettrica - Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Electric ignition - Whole basket per tank - Tank protection net /
Allumage électrique - Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter
Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex steuerung version

OPTIONAL
IC2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI
Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato. Regolazione della temperatura da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 20 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione elettrica. Piedini regolabili.

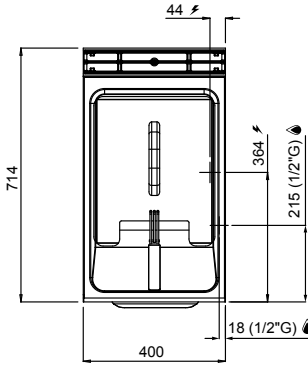
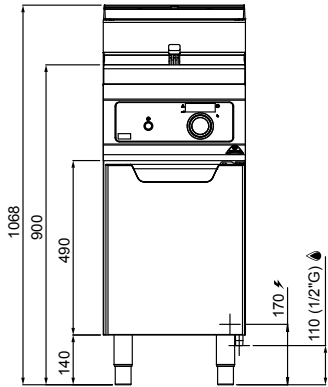
TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES
Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed tank with a wide cold zone to collect food residue. Easy to clean, thanks to the absence of tubes and the large section of 1" drain pipe. Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. The frying system maintains the oil's organoleptic characteristics, which allows for cooking in a healthier way and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Pilot flame and safety system with thermocouple and thermostat. Temperature adjustment from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 20 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES
Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile grâce à l'absence de tuyaux et à la section du tuyau d'évacuation de 1". Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Le système de friture préserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant la fréquence des vidanges d'huile, assurant une économie finale remarquable. Flamme pilote et Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190 °C.
Production horaire maximale évaluée 20 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN
Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wanne formgestanzt mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Besonders einfache Reinigung, da keine Rohre vorhanden sind, und dank des großen Durchmessers des 1-Zoll-Abflaufs. Zwei Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat. Temperatureinstellung von 110 bis 190 °C.
Geschätzte maximale Menge pro Stunde 20 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.



G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 50



	L	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h
	kW	14
TOT	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72
	Kg	47

**STANDARD**

Accensione elettrica - Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Electric ignition - Whole basket per tank - Tank protection net / Allumage électrique - Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

IC2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato. Regolazione della temperatura da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 20 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed tank with a wide cold zone to collect food residue. Easy to clean, thanks to the absence of tubes and the large section of 1" drain pipe. Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. The frying system maintains the oil's organoleptic characteristics, which allows for cooking in a healthier way and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Pilot flame and safety system with thermocouple and thermostat. Temperature adjustment from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 20 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile grâce à l'absence de tuyaux et à la section du tuyau d'évacuation de 1". Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Le système de friture préserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant la fréquence des vidanges d'huile, assurant une économie finale remarquable. Flamme pilote et Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190 °C.

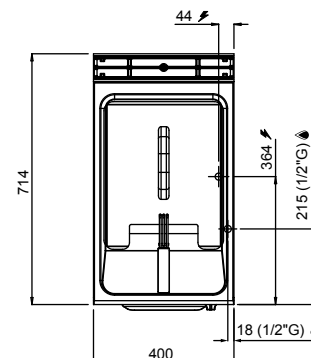
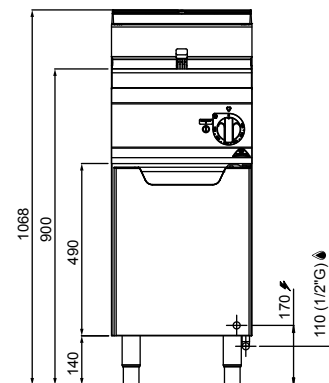
Production horaire maximale évaluée 20 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wanne formgestanzt mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Besonders einfache Reinigung, da keine Rohre vorhanden sind, und dank des großen Durchmessers des 1-Zoll-Ablaufs. Zwei Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat. Temperatureinstellung von 110 bis 190 °C.

Geschätzte maximale Menge pro Stunde 20 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 6



	L	18+18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)
	kW	28
TOT	kcal/h	24.080
	Btu/h	95.536
	G30/G31	kg/h 2,21
	G20	m³/h 2,96
	G25	m³/h 3,45
	Kg	63

**STANDARD**

Accensione elettrica - 2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / Electric ignition - 2 baskets - Tank protection net / Allumage électrique - 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / Elektrozündung - 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter
Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex steuerung version

OPTIONAL

IC2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

IC4/18 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato. Regolazione della temperatura da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 40 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Easy to clean, thanks to the absence of tubes and the large section of 1" drain pipe. Stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. The frying system maintains the oil's organoleptic characteristics, which allows for cooking in a healthier way and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Pilot flame and safety system with thermocouple and thermostat. Temperature adjustment from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 40 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button. Adjustable feet.

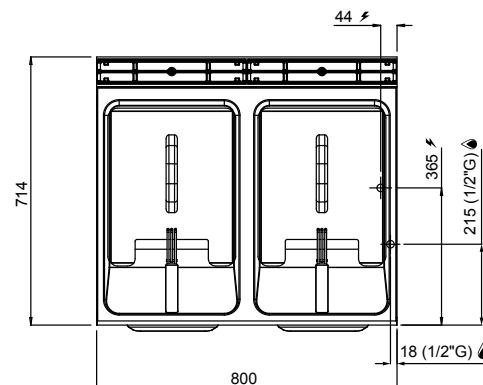
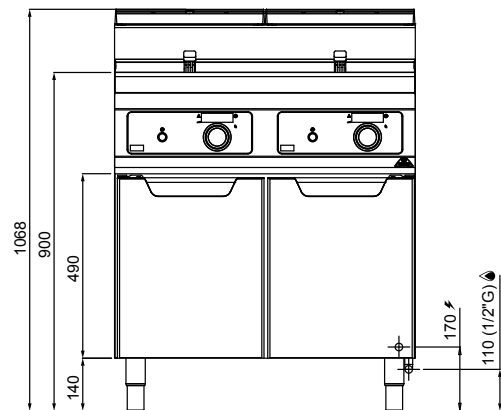
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile grâce à l'absence de tuyaux et à la section du tuyau d'évacuation de 1". Brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Le système de friture préserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant la fréquence des vidanges d'huile, assurant une économie finale remarquable. Flamme pilote et Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 40 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Besonders einfache Reinigung, da keine Rohre vorhanden sind, und dank des großen Durchmessers des 1-Zoll-Abflusses. Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektrovventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Durch dieses Frittiervorgang werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat. Temperatureinstellung von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 40 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 50



	L	18+18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)
	kW	28
TOT	kcal/h	24.080
	Btu/h	95.536
	G30/G31	kg/h 2,21
	G20	m³/h 2,96
	G25	m³/h 3,45
	Kg	63

**STANDARD**

Accensione elettrica - 2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / Electric ignition - 2 baskets - Tank protection net /
Allumage électrique - 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / Elektrozündung - 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

IC2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

IC4/18 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato. Regolazione della temperatura da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 40 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Easy to clean, thanks to the absence of tubes and the large section of 1" drain pipe. Stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. The frying system maintains the oil's organoleptic characteristics, which allows for cooking in a healthier way and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Pilot flame and safety system with thermocouple and thermostat. Temperature adjustment from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 40 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button. Adjustable feet.

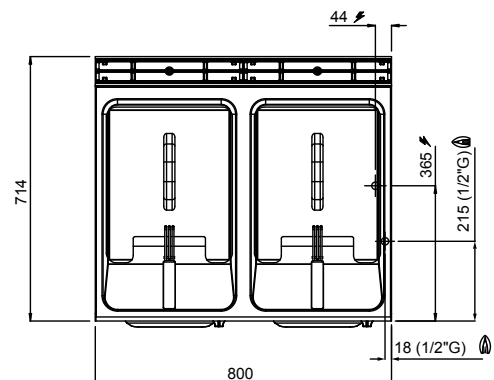
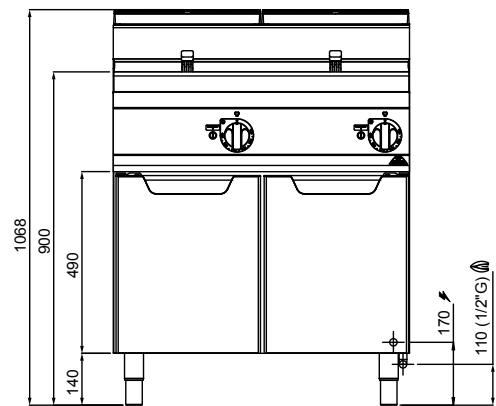
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile grâce à l'absence de tuyaux et à la section du tuyau d'évacuation de 1". Brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Le système de friture préserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant la fréquence des vidanges d'huile, assurant une économie finale remarquable. Flamme pilote et Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 40 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Besonders einfache Reinigung, da keine Rohre vorhanden sind, und dank des großen Durchmessers des 1-Zoll-Abflusses. Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Durch dieses Frittiervorgang werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat. Temperatureinstellung von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 40 kg. Durchschnittliche Frittdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 6



	L	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	kW	16,5
TOT	kcal/h	14.190
	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,30
	G20	m³/h 1,75
	G25	m³/h 2,03
	Kg	47

**STANDARD**

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / 1 whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex steuerung version

OPTIONAL

C2/20 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Controllo della temperatura tramite centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 100 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata, programma di "melting" e di mantenimento a 100 °C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Stainless steel burners with an oval honeycomb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the burners to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Temperature control through an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 100 to 190 °C, display of the set temperature, program of "melting" and maintaining the temperature at 100 °C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures.

Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

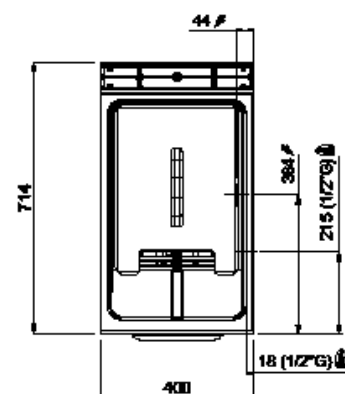
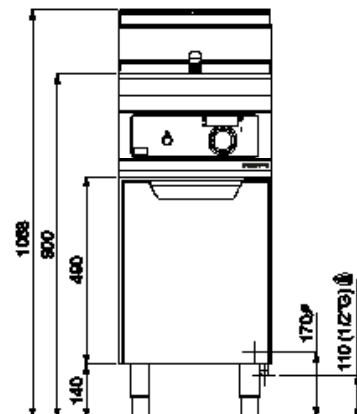
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Contrôle de la température par central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 100 à 190 °C, affichage de la température réglée, programme de "melting" et de maintien à 100 °C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Temperaturregelung mit Hilfe eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 100 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten Temperatur, "Melting"-Programm und 100 °C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 16,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	220-240 V~	W 50



	L	20
	mm	402 x 302 x 340 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	kW	16,5
TOT	kcal/h	14.190
	Btu/h	56.298
	G30/G31	kg/h 1,30
	G20	m³/h 1,75
	G25	m³/h 2,03
	Kg	47

**STANDARD**

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / 1 whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/20 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape.

Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 25 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed tank with shaped bottom edge and a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 25 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

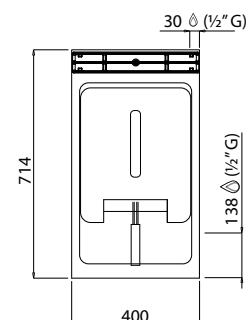
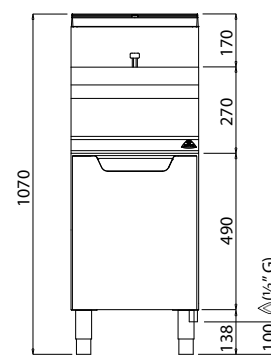
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 25 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wanne formgestanzt mit geformtem Bodenprofil mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervorfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 25 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 16,5
----------	--	-------------------	----------------



	L	20 + 20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	265 x 345 x 150 h (x2)
	kW	33
TOT	kcal/h	28.380
	Btu/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06
	Kg	63

STANDARD

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net /
 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter
 Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex steuerung version

OPTIONAL

C2/20 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben
 C4/20 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori in acciaio inox a sezione ovale a nido d'ape. Scambiatori di calore a sezione ovale di grande superficie, posti direttamente all'interno della vasca, per un riscaldamento rapido ed omogeneo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante i bruciatori, per la decantazione dei residui. Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata che favorisce lo scarico dell'olio. Controllo della temperatura tramite centralina elettronica con le seguenti funzioni: controllo della temperatura da 100 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata, programma di "melting" e di mantenimento a 100 °C per l'utilizzo di grassi solidi di frittura, autodiagnostica per eventuali anomalie. Termostato di sicurezza a riarmo manuale. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Stainless steel burners with an oval honeycomb section. Oval section large surface heat exchangers positioned directly in the tank to ensure fast and homogeneous heating. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the burners to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Temperature control through an electronic gearcase with the following functions: temperature control from 100 to 190 °C, display of the set temperature, program of "melting" and maintaining the temperature at 100 °C for the use of solid fat for frying, self-diagnostic for possible failures. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

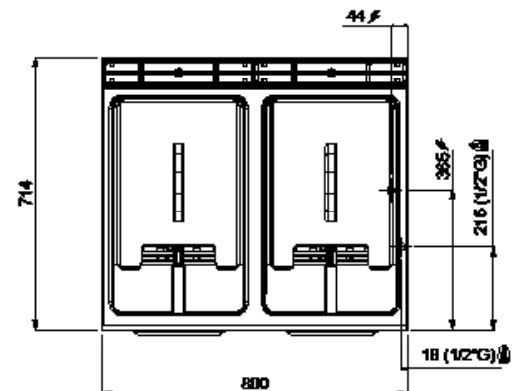
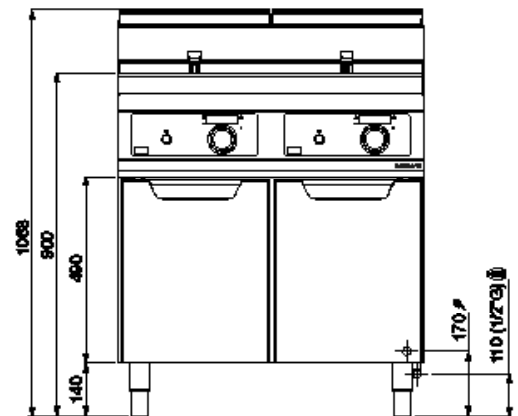
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des brûleurs pour la décantation des résidus. Le plan, aux bords arrondis, incorpore une surface pour poser les paniers, légèrement inclinée qui favorise l'évacuation de l'huile. Contrôle de la température par central électronique ayant les fonctions suivantes : contrôle de la température de 100 à 190 °C, affichage de la température réglée, programme de "melting" et de maintien à 100 °C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Brenner, zum Dekantieren der Rückstände. Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Temperaturregelung mit Hilfe eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 100 °C bis 190 °C, Anzeige der eingestellten Temperatur, "Melting"-Programm und 100 °C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.



G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 50



	L	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	265 x 345 x 150 h (x2)
	kW	33
TOT	kcal/h	28.380
	Btu/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06
	Kg	63

**STANDARD**

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/20 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

C4/20 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 50 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two new generation pressed tanks with shaped bottom edge and a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 50 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

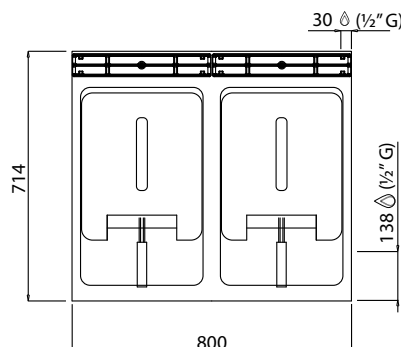
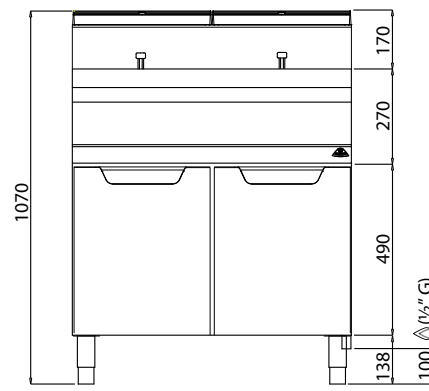
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées de nouvelle génération avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 50 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte Wannen der neuesten Generation mit geformtem Bodenprofil mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 50 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33
----------	--	-------------------	--------------



Mod. E7F10-4B Cod. 18501000

Mod. E7F10-4BS Cod. 18503000

Macros 700

	L	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	200 x 275 x 110 h
	TOT kW	6 (E7F10-4B, E7F10-4M)
	kW	9 (E7F10-4BS, E7F10-4MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	22 (E7F10-4B, E7F10-4BS)



STANDARD

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / 1 whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

V3/A Volts 220 - 240 3~ (E7F10-4B; E7F10-4M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preiscaldamento 4-5 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-5 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Adjustable feet.

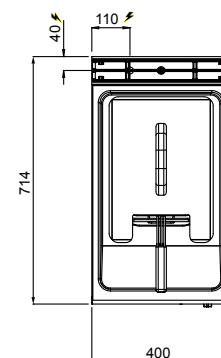
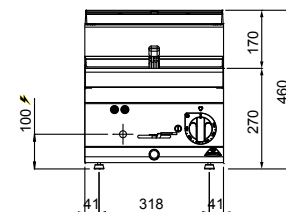
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-5 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittierv Verfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-5 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6 kW 9
---	--	----------------	--------------



Mod. E7F10-4M Cod. 18501500

Mod. E7F10-4MS Cod. 18503500

Macros 700

	L	10
	mm	340 x 225 x 200 h
	mm	200 x 275 x 110 h
	TOT kW	6 (E7F10-4B, E7F10-4M) 9 (E7F10-4BS, E7F10-4MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	39 (E7F10-4M, E7F10-4MS)



STANDARD

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / 1 whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

V3/A Volts 220 - 240 3~ (E7F10-4B; E7F10-4M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-5 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-5 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Adjustable feet.

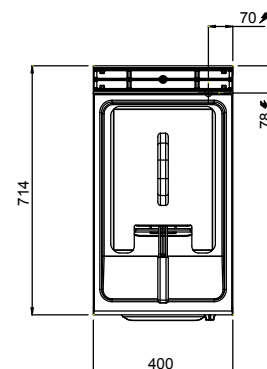
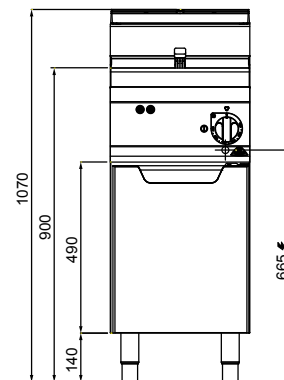
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-5 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittierv Verfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-5 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 15 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 20 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6 kW 9
---	--	----------------	--------------



Mod. E7F10-8B Cod. 18502000

Mod. E7F10-8BS Cod. 18504000

Macros 700

	L	10+10
	mm	340 x 225 x 200 h (x2)
	mm	200 x 275 x 110 h (x2)
	TOT kW	6x2 (E7F10-8B, E7F10-8M)
	kW	9x2 (E7F10-8BS, E7F10-8MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	39 (E7F10-8B, E7F10-8BS)



STANDARD

2 cesti interi - Rete di protezione in vasca / 2 whole baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CE4/10 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

V3/B Volts 220 - 240 3~ (E7F10-8B; E7F10-8M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Adjustable feet.

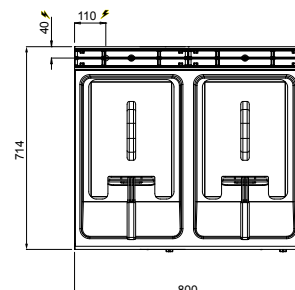
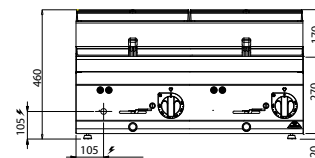
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte und abgerundete Wannen mit unabhängigen Bedienelementen und mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6x2 kW 9x2
---	--	----------------	------------------



Mod. E7F10-8M Cod. 18502500

Mod. E7F10-8MS Cod. 18504500

Macros 700

	L	10+10
	mm	340 x 225 x 200 h (x2)
	mm	200 x 275 x 110 h (x2)
	TOT kW	6x2 (E7F10-8B, E7F10-8M) 9x2 (E7F10-8BS, E7F10-8MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	63 (E7F10-8M, E7F10-8MS)



STANDARD

2 cesti interi - Rete di protezione in vasca / 2 whole baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CE4/10 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

V3/B Volts 220 - 240 3~ (E7F10-8B; E7F10-8M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Adjustable feet.

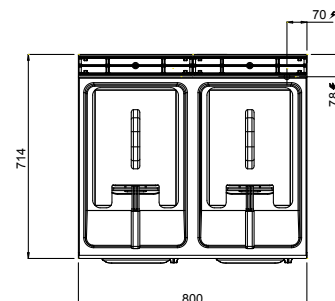
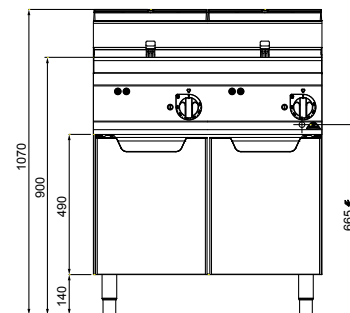
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte und abgerundete Wannen mit unabhängigen Bedienelementen und mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittierv Verfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 30 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 40 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6x2 kW 9x2
---	--	----------------	------------------



Mod. E7F18-4M

Cod. 18505500

Mod. E7F18-4MS

Cod. 18505600

Macros 700

	L	18
	mm	402 x 302 x 295 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	TOT kW	13,5 (E7F18-4M) 18 (E7F18-4MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	50 (E7F18-4M, E7F18-4MS)

**STANDARD**

Cesto intero, rete di protezione in vasca / 1 whole basket, tank protection net / Panier entier, filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter

OPTIONAL

CE2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Adjustable feet.

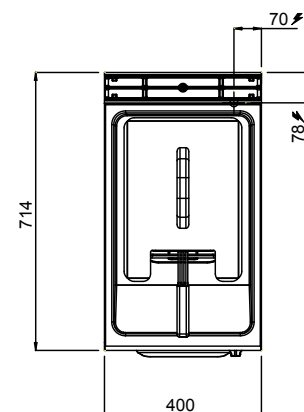
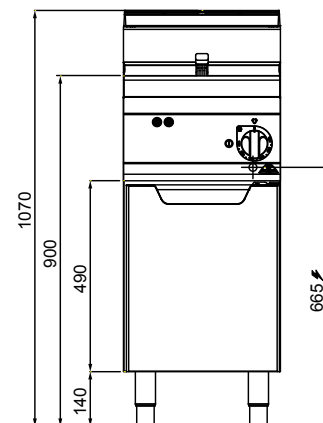
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 30 kg/h (E7F18-4M), 35 kg/h (E7F18-4MS). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 13,5 E7F18-4M kW 18 E7F18-4MS
----------	--	----------------	---



Mod. E7F18-4M-BF Cod. 18505520

Mod. E7F18-4MS-BF Cod. 18505620

Macros 700

	L	18
	mm	402 x 302 x 295 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	TOT kW	13,5 (E7F18-4M-BF)
	kW	18 (E7F18-4MS-BF)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	50 (E7F18-4M-BF, E7F18-4MS-BF)



STANDARD

Cesto intero, rete di protezione in vasca / 1 whole basket, tank protection net / Panier entier, filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter
Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex steuerung version

OPTIONAL

CE2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 30 kg/h (E7F18-4M-BF), 35 kg/h (E7F18-4MS-BF). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 30 kg/h (E7F18-4M-BF), 35 kg/h (E7F18-4MS-BF). Adjustable feet.

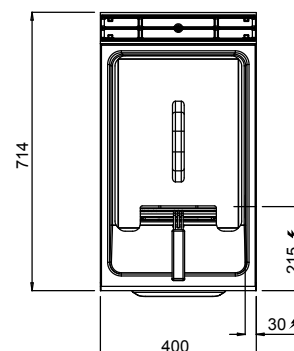
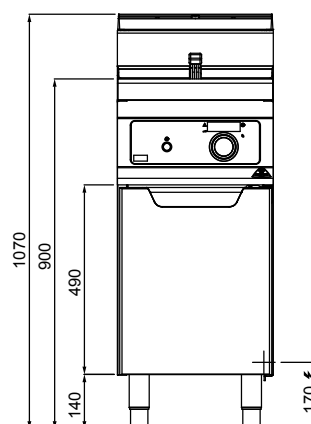
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h (E7F18-4M-BF), 35 kg/h (E7F18-4MS-BF). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 30 kg/h (E7F18-4M-BF), 35 kg/h (E7F18-4MS-BF). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 13,5 E7F18-4M-BF kW 18 E7F18-4MS-BF
---	--	----------------	---



Mod. E7F18-8M

Cod. 18506500

Mod. E7F18-8MS

Cod. 18506600

macros 700

	L	18+18
	mm	402 x 302 x 295 h (x2)
	mm	265 x 345 x 150 h (x2)
	TOT kW	13,5x2 (E7F18-8M)
	kW	18x2 (E7F18-8MS)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	80 (E7F18-8M, E7F18-8MS)

**STANDARD**

2 cesti interi - Rete di protezione in vasca / 2 whole baskets - Tank protection net /
 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

CE2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CE4/18 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

V3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Adjustable feet.

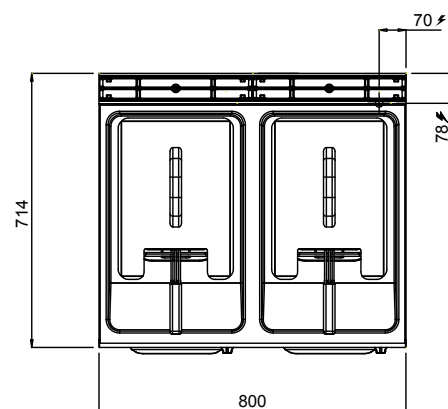
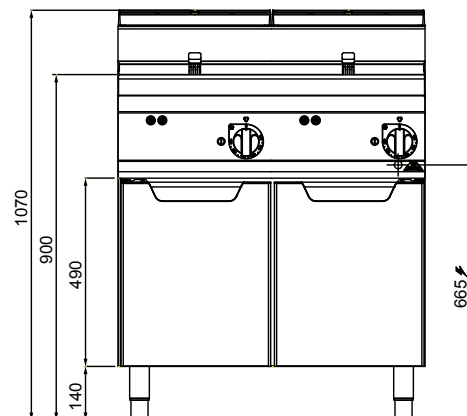
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte und abgerundete Wannen mit unabhängigen Bedienelementen und mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 60 kg/h (E7F18-8M), 70 kg/h (E7F18-8MS). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 13,5 x 2 E7F18-8M kW 18 x 2 E7F18-8MS
----------	--	----------------	---



Mod. E7F18-8M-BF Cod. 18506520

Mod. E7F18-8MS-BF Cod. 18506620

Macros 700

	L	18+18
	mm	402 x 302 x 295 h (x2)
	mm	265 x 345 x 150 h (x2)
	TOT kW	13,5x2 (E7F18-8M-BF)
	kW	18x2 (E7F18-8MS-BF)
	VOLT	380 - 415 V3N~
	Kg	80 (E7F18-8M-BF, E7F18-8MS-BF)

STANDARD

2 cesti interi - Rete di protezione in vasca / 2 whole baskets - Tank protection net /
2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe - Wannenschutzgitter
Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex steuerung version

OPTIONAL

CE2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CE4/18 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

V3/B Volts 220-240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 60 kg/h (E7F18-8M-BF), 70 kg/h (E7F18-8MS-BF). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 60 kg/h (E7F18-8M-BF), 70 kg/h (E7F18-8MS-BF). Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 60 kg/h (E7F18-8M-BF), 70 kg/h (E7F18-8MS-BF). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte und abgerundete Wannen mit unabhängigen Bedienelementen und mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 60 kg/h (E7F18-8M-BF), 70 kg/h (E7F18-8MS-BF). Höhenverstellbare Füße.

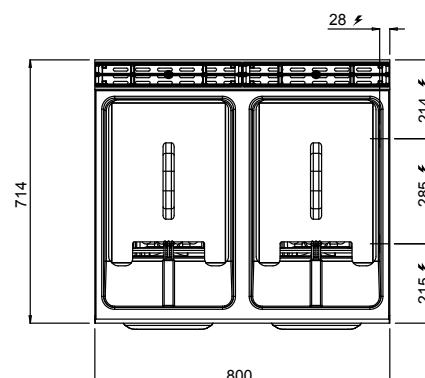
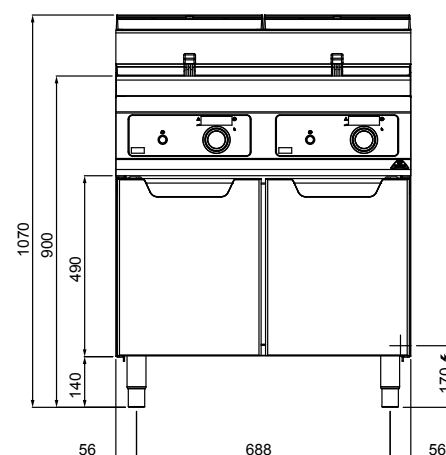


E

connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

380 - 415 V3N~

kW 13,5 x 2 E7F18-8M-BF
kW 18 x 2 E7F18-8MS-BF



	GN	1 X 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT kW	1,1
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	19



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vaschetta GN di raccolta in acciaio inox e sistema di riscaldamento superiore ed inferiore per una ottimale conservazione del prodotto pronto ad essere servito. Lampada ceramica ad alta efficienza termica e resistenza sotto vasca. Presenza di scivolo e scolo per grassi, interruttore di accensione. Un modello da banco ed uno con mobile. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. GN stainless steel collection tray and upper and lower cooling system for perfect product preservation which is ready to be served. High thermal efficiency ceramic lamp and resistance under the tank. Equipped with inclined sliding board and drain for fats, power switch. One freestanding model and one model with cabinet. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuvette GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur pour une conservation optimale du produit prêt à être servi. Lampe en céramique à haute efficacité thermique et résistance placée sous la cuve. Présence de goutte et d'écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage. Un modèle à poser et un modèle sur meuble. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

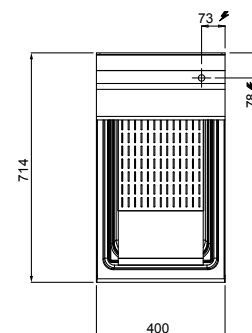
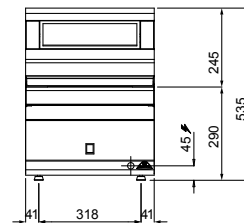
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Stahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Hochleistungs-Keramikheizstrahler und Heizelement unter der Wanne. Mit Abtropffläche, Fettauslass und Betriebsschalter. Ein Tischmodell und ein Modell mit Möbel. Höhenverstellbare Füße.

E

connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

220 - 240 V~

kW 1,1



	GN	1 X 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT	kW 1,1
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	30



OPTIONAL
1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vaschetta GN di raccolta in acciaio inox e sistema di riscaldamento superiore ed inferiore per una ottimale conservazione del prodotto pronto ad essere servito. Lampada ceramica ad alta efficienza termica e resistenza sotto vasca. Presenza di scivolo e scolo per grassi, interruttore di accensione. Un modello da banco ed uno con mobile. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. GN stainless steel collection tray and upper and lower cooling system for perfect product preservation which is ready to be served. High thermal efficiency ceramic lamp and resistance under the tank. Equipped with inclined sliding board and drain for fats, power switch. One freestanding model and one model with cabinet. Adjustable feet.

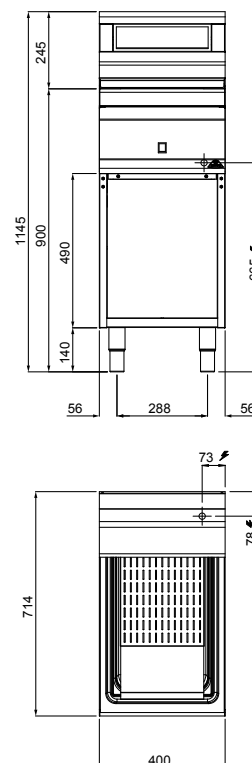
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuvette GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur pour une conservation optimale du produit prêt à être servi. Lampe en céramique à haute efficacité thermique et résistance placée sous la cuve. Présence de goulotte et d'écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage. Un modèle à poser et un modèle sur meuble. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Stahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Hochleistungs-Keramikheizstrahler und Heizelement unter der Wanne. Mit Abtropffläche, Fettauslass und Betriebsschalter. Ein Tischmodell und ein Modell mit Möbel. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 1,1
----------	--	--------------	---------------



	GN	1 X 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT	kW 1,2
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	17



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet.

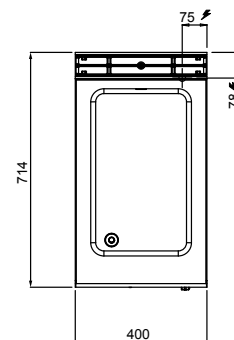
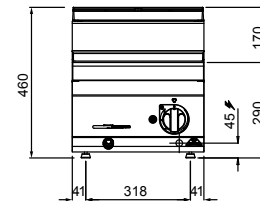
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfont aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 1,2
----------	--	--------------	---------------



	GN	1 X 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT kW	1,2
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	28



OPTIONAL
1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet.

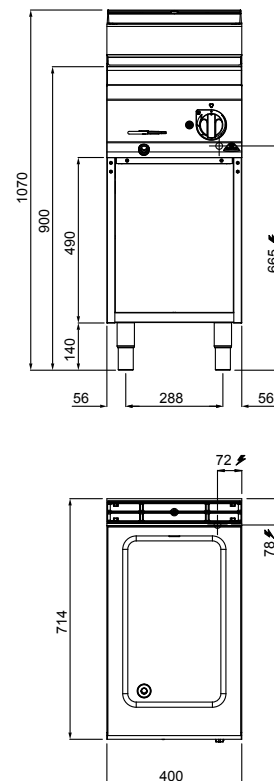
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 1,2
----------	--	--------------	---------------



	GN	2 X 1/1
	mm	630 x 510 x 175 h
	TOT	kW 2,4
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	28



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Ampia vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Separatore 530 (SEP2) in dotazione. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Supplied with divider 530 (SEP2). Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet.

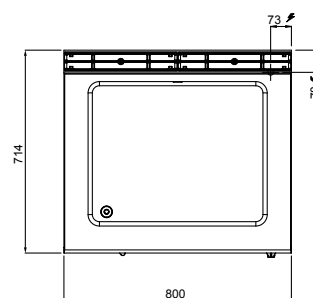
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Diviseur 530 (SEP2) fourni. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Trennelement 530 (SEP2) inklusive. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 2,4
----------	--	--------------	---------------



	GN	2 X 1/1
	mm	630 x 510 x 175 h
	TOT	kW 2,4
	VOLT	220 - 240 V~
	Kg	46

**STANDARD**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Ampia vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Separatore 530 (SEP2) in dotazione. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Supplied with divider 530 (SEP2). Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet.

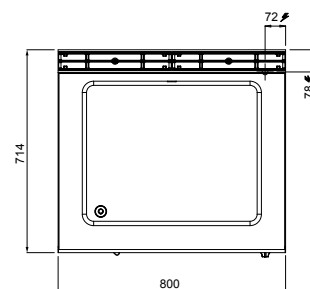
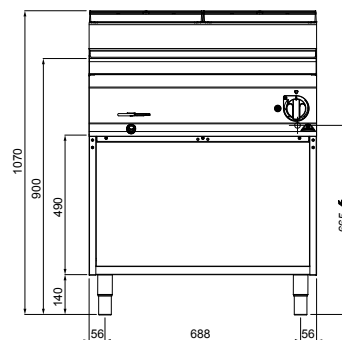
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Diviseur 530 (SEP2) fourni. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

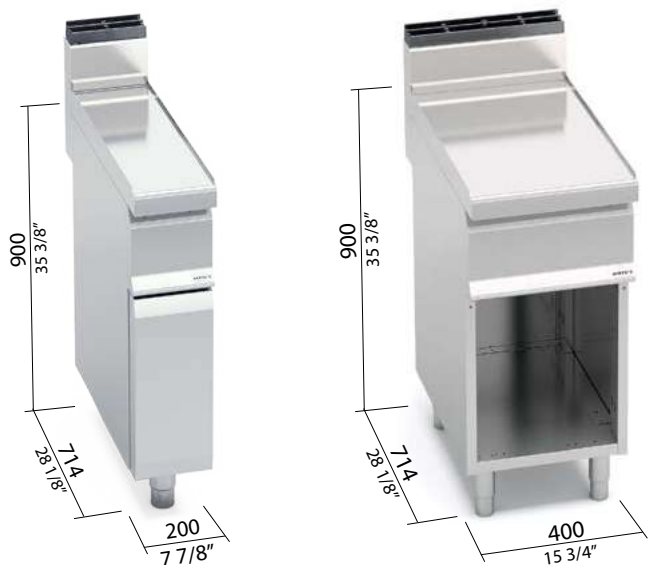
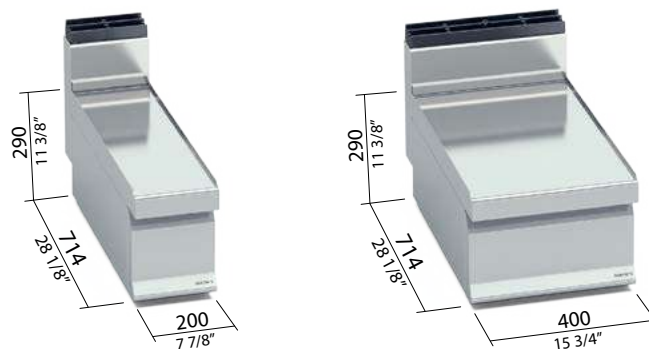
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Trennelement 530 (SEP2) inklusive. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 2,4
----------	--	--------------	---------------



Mod. N7T2B	Cod. 18902100
Mod. N7T4B	Cod. 18900000
Mod. N7T4BC	Cod. 18910000
Mod. N7T2M	Cod. 18902000
Mod. N7T4M	Cod. 18900500
Mod. N7T4MC	Cod. 18910500
Mod. N7-8B	Cod. 18900200
Mod. N7-8M	Cod. 18901000

macros 700



cm²	1.240	(mm 195x635)	mod. N7T2B, N7T2M
cm²	2.500	(mm 395x635)	mod. N7T4B, N7T4BC, N7T4M, N7T4MC
cm²	5.000	(mm 795x635)	mod. N7-8B, N7-8M



Kg	8	mod. N7T2B
Kg	14	mod. N7T4B
Kg	16	mod. N7T4BC
Kg	18	mod. N7T2M
Kg	24	mod. N7T4M
Kg	26	mod. N7T4MC
Kg	43	mod. N7-8B
Kg	53	mod. N7-8M

OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Modelli singolo e doppio, da banco o con mobile, semplici da utilizzare e da pulire. I modelli singoli sono disponibili anche con pratico cassetto estraibile porta utensili. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktops and front panels made of AISI 304 stainless steel. Single and double models, freestanding or with cabinet, easy to use and clean. The single models are available with a practical removable drawer to keep utensils. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304. Modèles simple et double, à poser ou sur meuble, simples à utiliser et à nettoyer. Les modèles simples sont également disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsplatte und Vorderwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einzel- oder Doppelmodelle als Tischausführung oder mit Möbel, einfach einzusetzen und zu reinigen. Die Einzelmodelle sind auch mit einer praktischen Schublade für Küchengeräte erhältlich. Höhenverstellbare Füße.

