


	n.	1	1
	Ø mm	80	130
	kW	7	12
	kcal/h	3.010	10.320
	Btu/h	11.942	40.944
	TOT. kW	19	
	kcal/h	16.340	
	Btu/h	64.828	
	G30/G31	kg/h	1,50
	G20	m³/h	2,01
	G25	m³/h	2,34
	kg	59	



**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. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW, e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW.  
 Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame, with regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
 Brûleurs en fonte de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW, et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW.  
 Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

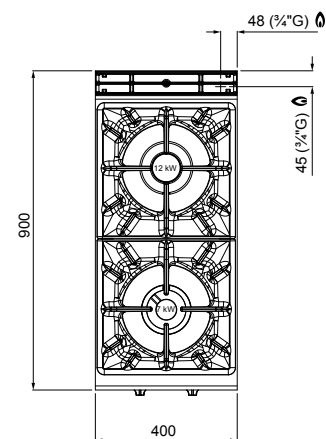
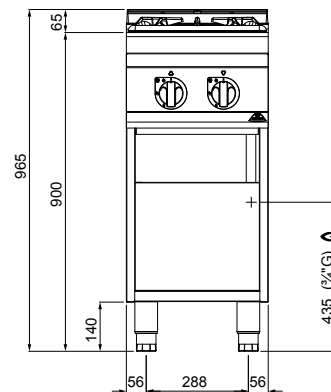
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW, d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW.  
 Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.  
 Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.





**G**

connessione gas - gas connection  
 branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 19**



	n.	1	1	2
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	kW	34,5		
	kcal/h	29.670		
	Btu/h	117.714		
	G30/G31	kg/h	2,72	
	G20	m³/h	3,65	
	G25	m³/h	4,25	
	Kg	104		



**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. Interno AISI 430.  
Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version. Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

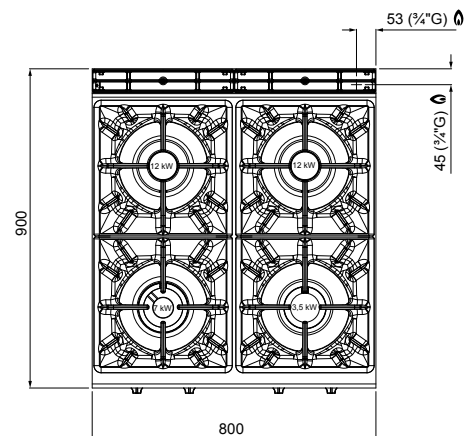
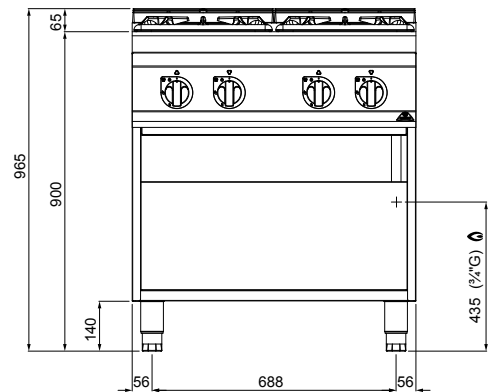
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**





Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermolement und geschützter Zündflamme.  
Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

**G** connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 34,5**



	n.	1	2	3
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	kW	53,5		
	kcal/h	46.010		
	Btu/h	182.542		
	G30/G31	kg/h	4,22	
	G20	m³/h	5,66	
	G25	m³/h	6,59	
	Kg	140		



**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. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version. Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

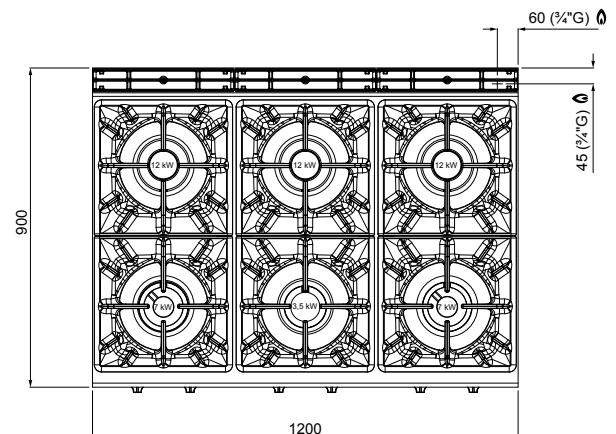
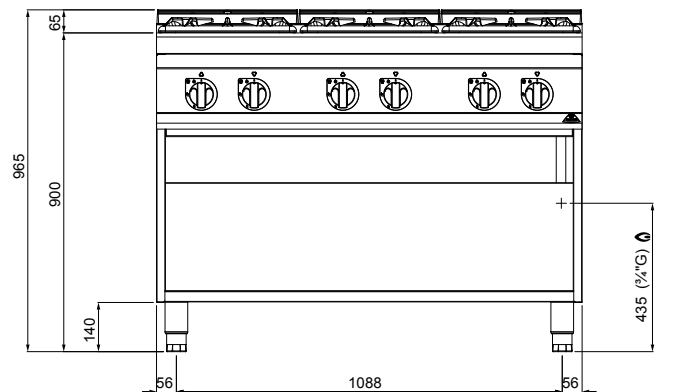
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**


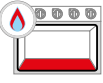



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermolement und geschützter Zündflamme.  
 Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

**G** connessione gas - gas connection  
 branchement gaz - Gasanschluß R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 53,5**



	n.	1	1	2
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	TOT. kW	42,3		
	kcal/h	36.378		
	Btu/h	144.328		
	G30/G31	kg/h	3,34	
	G20	m³/h	4,48	
	G25	m³/h	5,21	
	Kg	149		



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Forno a gas con bruciatore a fiamma posizionato sotto la suola smaltata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.  
 Camino interno in acciaio inox e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 Gas oven with flame burner positioned under the enamelled steel base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel.  
 Internal chimney from stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

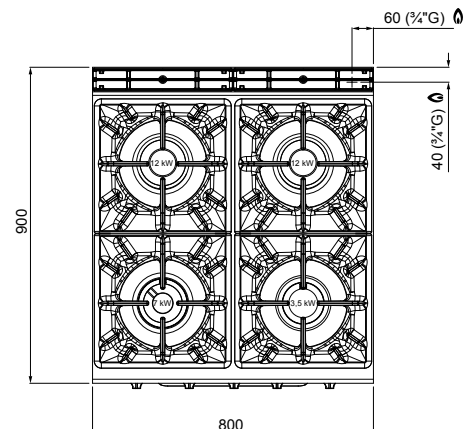
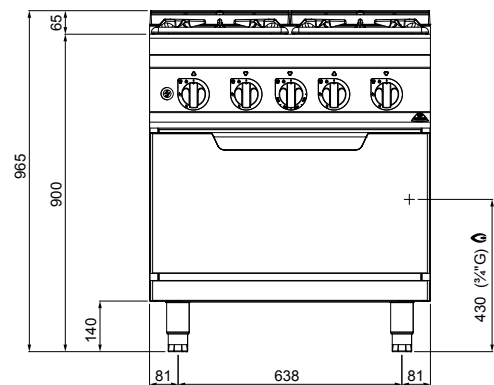
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.  
 Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Gasbackofen mit Brenner mit Flamme unterhalb der emailierten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl.  
 Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430.  
 Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

**G** connessione gas - gas connection  
 R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 42,3**  
 branchement gaz - Gasanschluß





n.	1	1	2
Ø mm	80	108	130
kW	3,5	7	12
kcal/h	3.010	6.020	10.320
Btu/h	11.942	23.884	40.944



<b>GN</b>	<b>2/1</b>
mm	530 x 650 x 4 pos.
<b>kW</b>	<b>7,5 (4,5+3)</b>



<b>kW</b>	<b>34,5+7,5</b>
kcal/h	29.670
Btu/h	117.714



G30/G31	kg/h	2.72
G20	m³/h	3.65
G25	m³/h	4.25



<b>Kg</b>	<b>158</b>
-----------	------------



**OPTIONAL**

**2TL** 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 Betriebsthermostat  
**V3/B** Volts 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato.  
 Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter.  
 Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Power indicator and temperature light.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

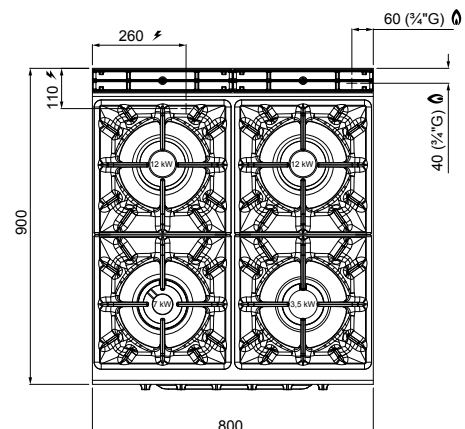
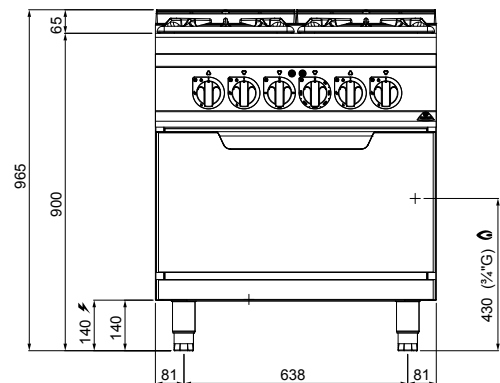
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**


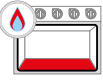



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.  
 Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.  
 Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser.  
 Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50° bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Signallampen "Eingeschaltet" und "Temperaturkontrollleuchte".  
 Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

**G** connessione gas - gas connection  
 R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 34,5+7,5**  
 branchement gaz - Gasanschluß



	n.	1	2	3
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	TOT. kW	61,3		
	kcal/h	52.718		
	Btu/h	209.156		
	G30/G31	kg/h	4,83	
	G20	m³/h	6,49	
	G25	m³/h	7,55	
	Kg	202		



**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. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Forno a gas con bruciatore a fiamma posizionato sotto la suola smaltata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.  
 Camino interno in acciaio inox e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 Gas oven with flame burner positioned under the enamelled steel base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel.  
 Internal chimney from stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

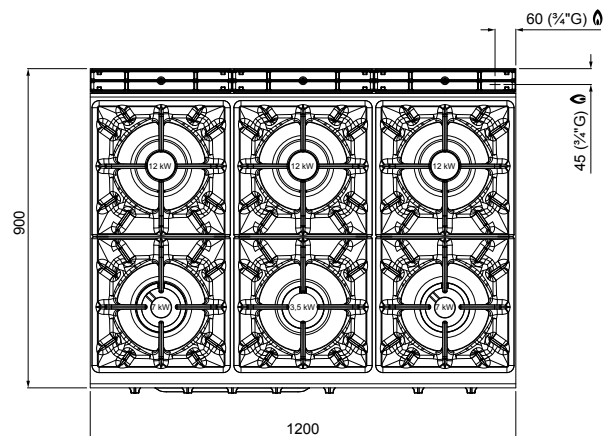
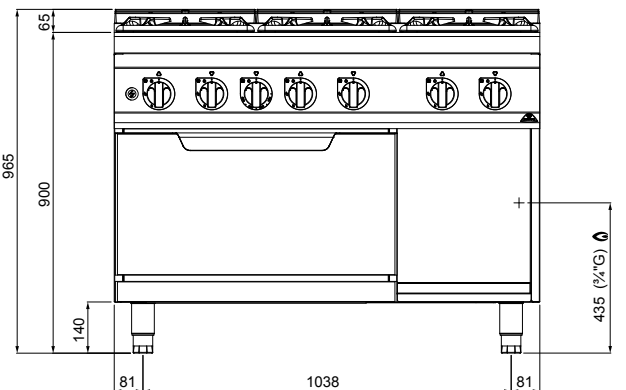
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**


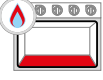



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.  
 Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Gasbackofen mit Brenner mit Flamme unterhalb der emailierten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl.  
 Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430.  
 Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

**G** connessione gas - gas connection / R 1/2 UNI ISO 7/1 / KW 61,3 / branchement gaz - Gasanschluss



	n.	1	2	3
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	mm	1051 x 530 x 4 pos.		
	kW	12		
	kcal/h	10.320		
	Btu/h	40.944		
	kW	65,5		
	kcal/h	56.330		
	Btu/h	223.486		
	G30/G31	kg/h	5,17	
	G20	m³/h	6,93	
	G25	m³/h	8,07	
	Kg	226		



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Forno a gas con bruciatore a fiamma posizionato sotto la suola smaltata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.  
 Camino interno in acciaio inox e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 Gas oven with flame burner positioned under the enamelled steel base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel.  
 Internal chimney from stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

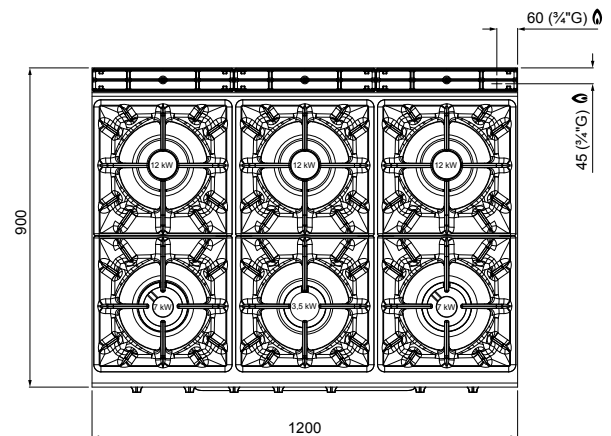
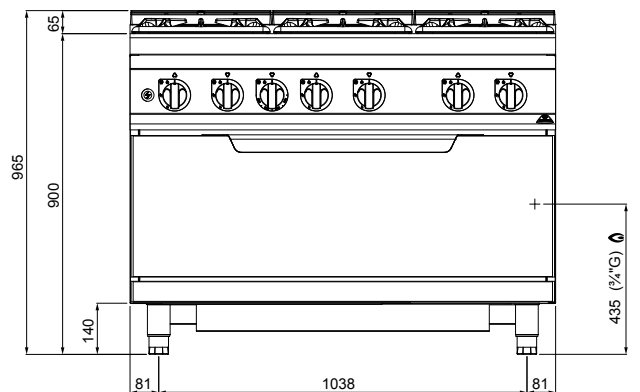
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.  
 Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Gasbackofen mit Brenner mit Flamme unterhalb der emailierten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl.  
 Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430.  
 Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

**G** connessione gas - gas connection  
 branchement gaz - Gasanschluss **R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 65,5**





n.	1	2	3
Ø mm	80	108	130
kW	3,5	7	12
kcal/h	3.010	6.020	10.320
Btu/h	11.942	23.884	40.944



<b>GN</b>	<b>2/1</b>
mm	530 x 650 x 4 pos.
<b>kW</b>	<b>7,5 (4,5+3)</b>



<b>kW</b>	<b>53,5+7,5</b>
kcal/h	46.010
Btu/h	182.542



G30/G31	kg/h	4,22
G20	m³/h	5,66
G25	m³/h	6,59



<b>Kg</b>	<b>210</b>
-----------	------------

**OPTIONAL**

- 2TL** 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 Betriebsthermostat
- V3/B** Volts 220 - 240 3~
- 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. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato.  
 Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter.  
 Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Power indicator and temperature light.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

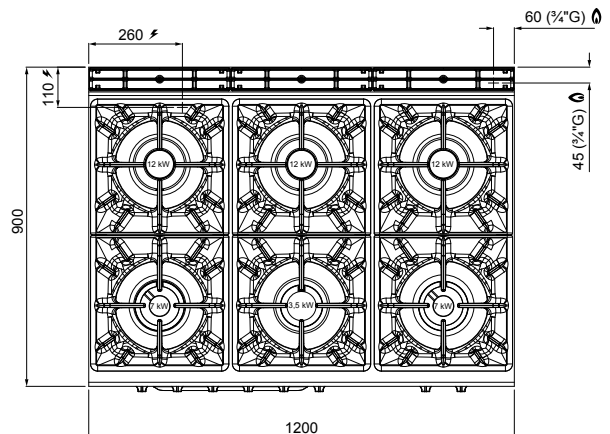
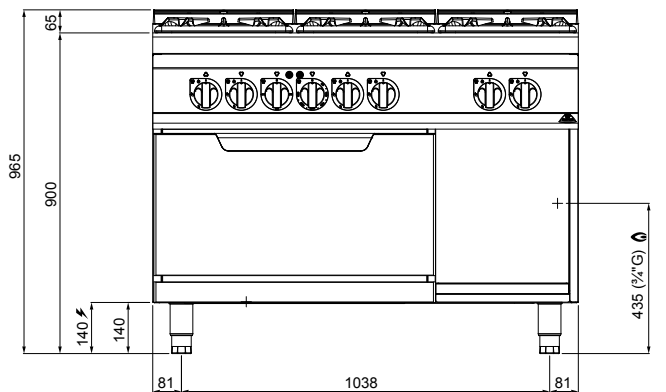
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré.  
 Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**


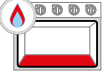



Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.  
 Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser.  
 Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50° bis 270°C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Signallampen "Eingeschaltet" und "Temperaturkontrollleuchte".  
 Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.



**G** connessione gas - gas connection  
 branchement gaz - Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 53,5+7,5**





	n.	2	2	4
	Ø mm	80	108	130
	kW	3,5	7	12
	kcal/h	3.010	6.020	10.320
	Btu/h	11.942	23.884	40.944
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	Btu/h	26.614		
	kW	84,6		
	kcal/h	72.756		
	Btu/h	288.655		
	G30/G31	kg/h	6,67	
	G20	m³/h	8,95	
	G25	m³/h	10,42	
	Kg	260		



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno AISI 430.  
 Bruciatori in ghisa da 80 mm, con regolazione fino a 3,5 kW, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW. Valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta.  
 Forno a gas con bruciatore a fiamma posizionato sotto la suola smaltata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox.  
 Camino interno in acciaio inox e supporto bruciatori in acciaio inox AISI 430.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.  
 Bacinelle stampate in acciaio inox AISI 304.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
 Cast iron burners with thermocouple safety valve and protected pilot flame with regulation up to 3,5 kW on the 80 mm version, regulation up to 7 kW on the 108 mm version and regulation up to 12 kW on the 130 mm version.  
 Gas oven with flame burner positioned under the enamelled steel base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel.  
 Internal chimney from stainless steel and burners support from AISI 430 stainless steel.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.  
 Pressed trays from AISI 304 stainless steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

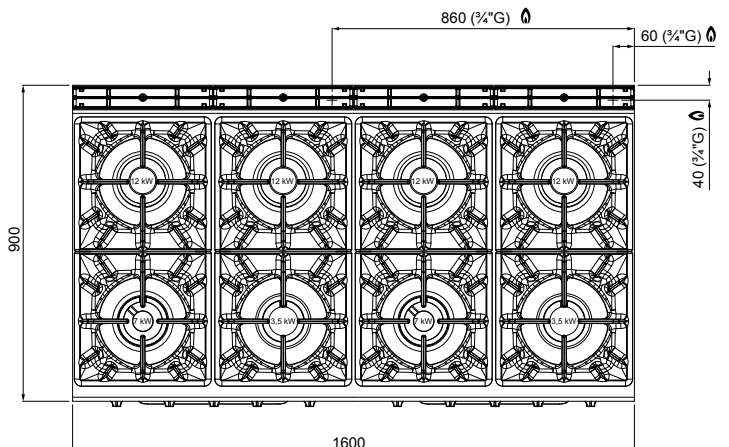
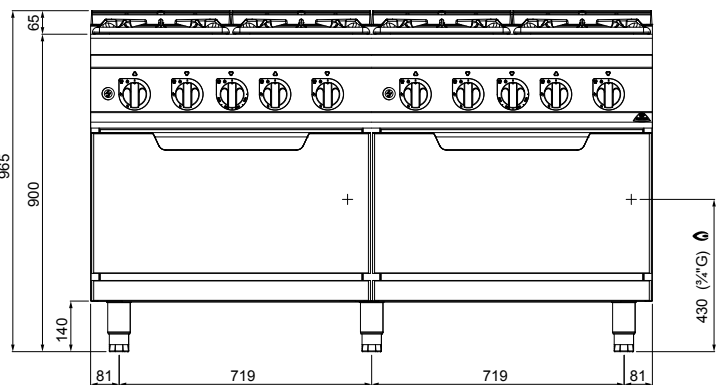
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
 Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.  
 Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable.  
 Cheminée interne en acier inoxydable et support brûleurs en acier inoxydable AISI 430.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.  
 Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
 Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme. Gasbackofen mit Brenner mit Flamme unterhalb der emailierten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl.  
 Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430.  
 Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

**G** connessione gas - gas connection  
 branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1 **KW 84,6**





n.	2
<b>kW</b>	<b>6,5</b>
kcal/h	5.590
Btu/h	22.178



TOT.

<b>kW</b>	<b>13</b>
kcal/h	11.180
Btu/h	44.356



G30/G31	kg/h	1,03
G20	m³/h	1,38
G25	m³/h	1,60



<b>kg</b>	<b>157</b>
-----------	------------



**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. Interno AISI 430.  
Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.  
Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside AISI 430.  
Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and pilot flame. Piezoelectric ignition button and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material.  
Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges.

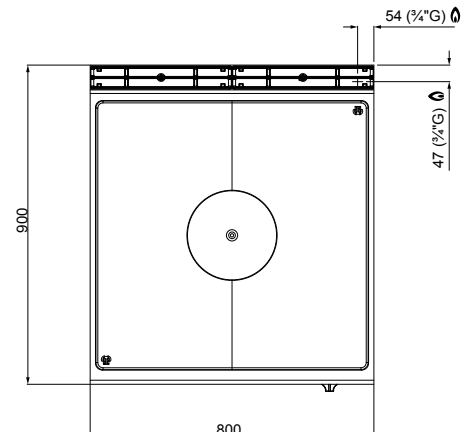
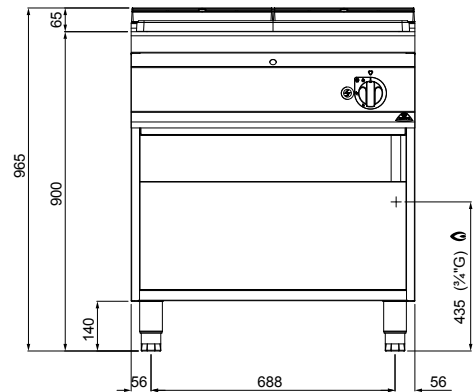
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**






Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.  
Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote. Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation.  
Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.  
Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und Zündflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften.  
Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend.

**G** connessione gas - gas connection / R 1/2 UNI ISO 7/1 / **kW 13**  
branchement gaz - Gasanschluß



	n.	2
	<b>kW</b>	<b>6,5</b>
	kcal/h	5.590
	Btu/h	22.178
	<b>GN</b>	<b>2/1</b>
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	<b>kW</b>	<b>7,8</b>
	kcal/h	6.708
	Btu/h	26.614
	<b>TOT. kW</b>	<b>20,8</b>
	kcal/h	17.888
	Btu/h	70.970
	G30/G31	kg/h 1,64
	G20	m³/h 2,20
	G25	m³/h 2,56
	<b>Kg</b>	<b>198</b>



### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox.  
 Bruciatore centrale in ghisa a combustione ottimizzata, potenza massima 13 kW, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota. Accensione piezoelettrica e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti.  
 Piastra in acciaio ad alto spessore con zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi.  
 Forno a gas con bruciatore a fiamma posizionato sotto la suola smaltata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Camino interno in acciaio inox.  
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.  
 Central cast iron burner with optimized combustion, 13 kW maximum power with thermocouple safety valve and pilot flame. Piezoelectric ignition button and coating of the combustion chamber from vermiculite, a high performance insulating material. Steel plate of high thickness and differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges.  
 Gas oven with flame burner positioned under the enamelled steel base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Internal chimney from stainless steel.  
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

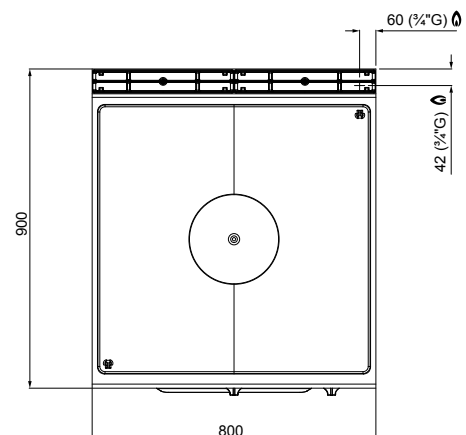
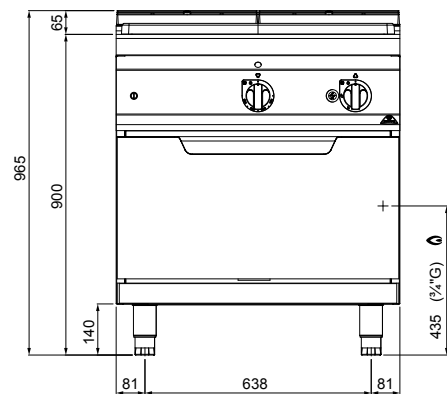
### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.  
 Brûleur central en fonte à combustion optimisée, puissance maximum de 13 kW, avec soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote.  
 Allumage piézoélectrique et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Plaque en acier à haute épaisseur avec zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords.  
 Four à gaz avec brûleur à flamme positionné sous la sole en acier émaillé et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Cheminée interne en acier inoxydable.  
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.  
 Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und Zündflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend.  
 Gasbackofen mit Brenner mit Flamme unterhalb der emaillierten Bodenplatte aus Stahl, Temperaturregler einstellbar von 160 bis 280 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Interner Kamin aus rostfreiem Edelstahl. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

**G** connessione gas - gas connection  
 branchement gaz - Gasanschluss **R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 20,8**



	n.	2
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	TOT kW	7
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	kg	56

**OPTIONAL**

**PG2Q900** Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatte

**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, finitura Scotch Brite. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

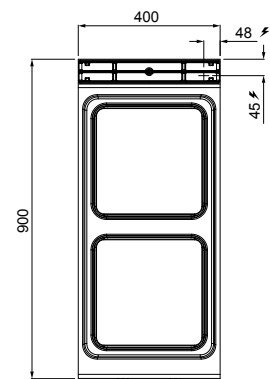
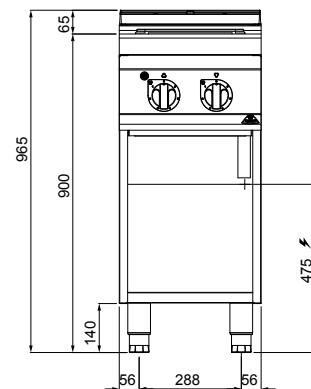
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.





**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen.



<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 7</b>
----------	--	--------------	-------------



	n.	4
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	TOT kW	14
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	kg	87



**OPTIONAL**

**PG2Q900** Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatte

**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

**V3/B** Volts 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.

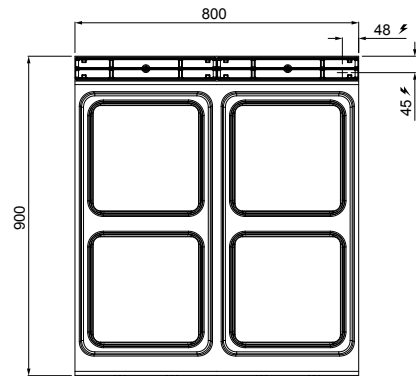
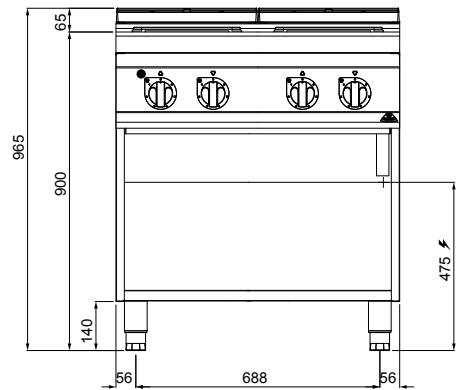
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 14</b>
----------	--	--------------	--------------



	n.	6	
	mm	300 x 300	
	kW	3,5	
	TOT	kW	21
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	kg	136	



**OPTIONAL**

- PG2Q900** Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatte
- 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
- V3/B** Volts 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.

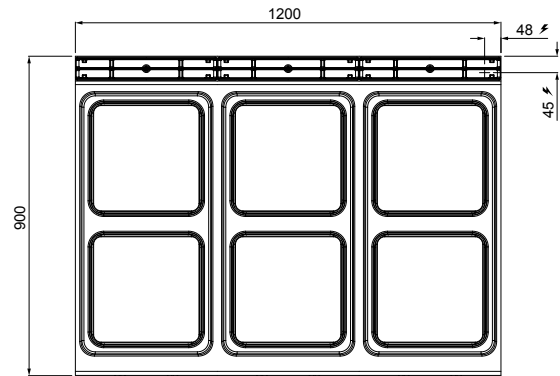
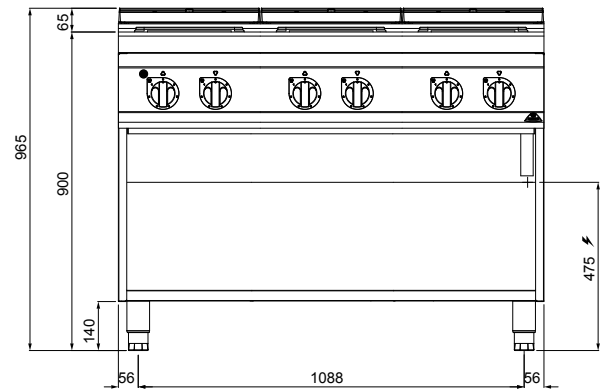
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**


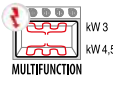



Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 21</b>
----------	--	--------------	--------------



	n.	4
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT	kW 21,5
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	kg	138



**OPTIONAL**

**PG2Q900** Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatte  
**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, finitura Scotch Brite. 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.

Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.

Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter. Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Power indicator and temperature light. High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

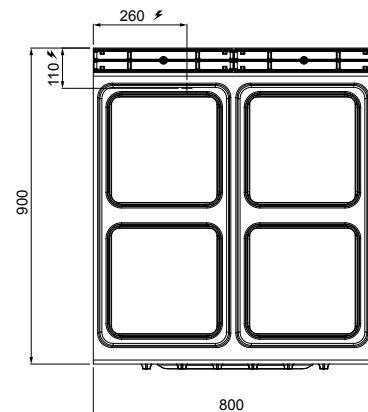
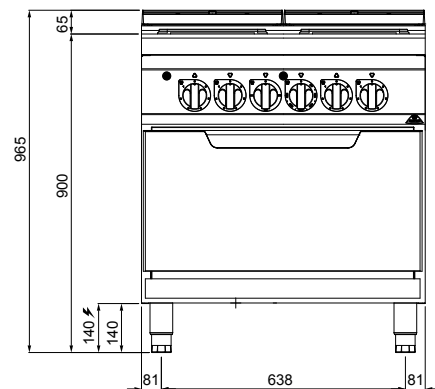
Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.






**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamandergrill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrolleuchte. Griff höchstem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 21,5</b>
----------	--	--------------	----------------



	n.	6
	mm	300 x 300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT	kW 28,5
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	189

**OPTIONAL**

- PG20900** Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatte
- 2TL** 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 Betriebsthermostat
- 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, finitura Scotch Brite. 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.

Forno elettrico con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing. Pressed top in a unique sealed piece. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones.

Electric oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter. Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Power indicator and temperature light. High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. 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.

Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

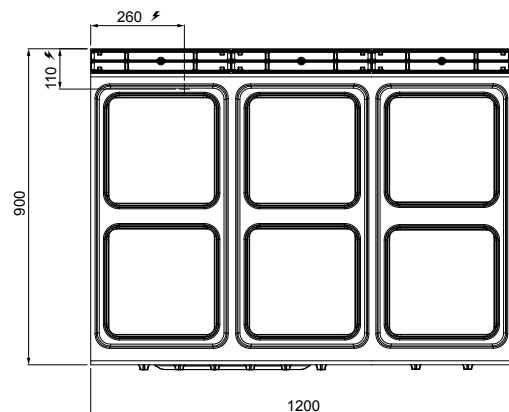
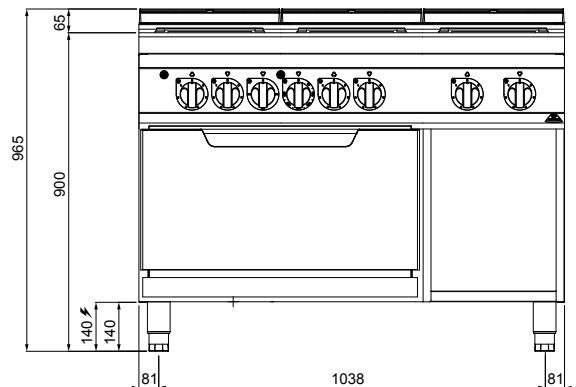
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamandergrill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrolleuchte. Griff höchstem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.



<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 28,5</b>
----------	--	--------------	----------------







	n.	2	
	mm	270 x 270	
	kW	4	
	TOT	kW	8
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	40	



**STANDARD**

Spia di segnalazione calore residuo / Residual heat signal light / Voyant signalisation chaleur residuelle / Rest-Hitze Warnlampe

**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. Interno in acciaio inox. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs 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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles.

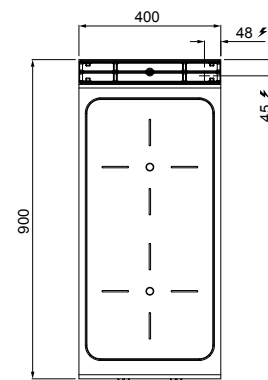
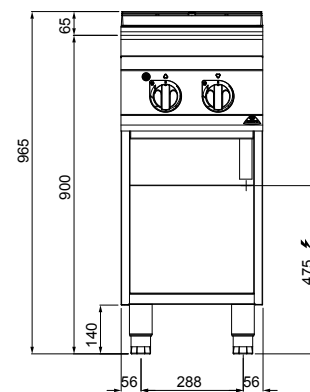
Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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.

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





	n.	4	
	mm	270 x 270	
	kW	4	
	TOT	kW	16
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	kg	68	



**STANDARD**

Spia di segnalazione calore residuo / Residual heat signal light / Voyant signalisation chaleur residuelle / Rest-Hitze Warnlampe

**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. Interno in acciaio inox. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (500 °C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs 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.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

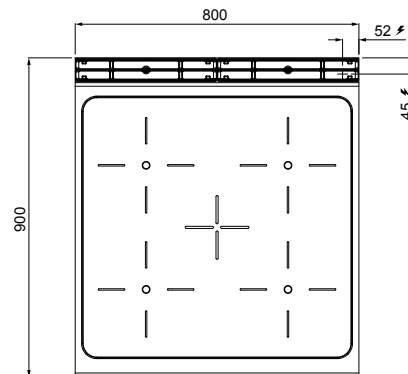
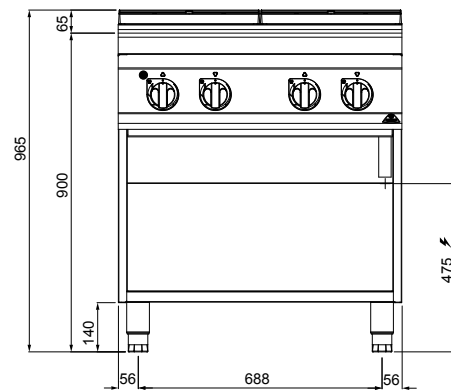
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles.

Après l'extinction de chaque zone, un voyant signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.






**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 16</b>
----------	--	--------------	--------------





	n.	4
	mm	270 x 270
	kW	4
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
	TOT kW	23,5
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	118



**STANDARD**

Spia di segnalazione calore residuo / Residual heat signal light / Voyant signalisation chaleur residuelle / Rest-Hitze Warnlampe

**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. Interno in acciaio inox. 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 con resistenze in acciaio inox incoloy dal diametro maggiorato. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Camera forno in AISI 430, con supporti a 4 livelli e controporta stampata e nervata in acciaio inox. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach high temperatures (500°C) to heat the cooking top with irradiation. The zones are marked with proper serigraphs 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 oven with Incoloy stainless steel resistances with oversize diameter. Grill with salamander function in the upper side and thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Oven chamber from AISI 430 with 4-level supports and internal, pressed and ribbed door from stainless steel. Power indicator and temperature light. High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent le plan 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 signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur.

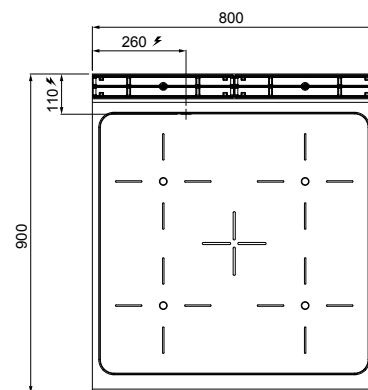
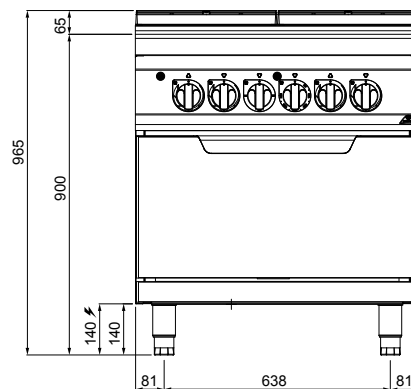
Four électrique avec résistances en acier inoxydable incoloy au diamètre majoré. Gril avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Chambre du four en AISI 430, avec guides à 4 positions et contreporte moulée et nervurée en acier inoxydable. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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.

Elektrobackofen mit Heizkörpern aus rostfreiem Incoloy-Stahl mit besonders großem Durchmesser. Salamanderg grill im oberen Bereich und Temperaturregler zur präzisen Einstellung der Temperatur von 50 bis 270 °C. Backraum aus AISI 430, mit Halterungen auf 4 Ebenen und gestanzter und gerippter Innentür aus rostfreiem Edelstahl. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 23,5</b>
----------	--	--------------	----------------





	n.	2
	mm	270 x 270
	kW	5
	TOT kW	10
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	55



**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. Interno in acciaio inox. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. 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.

L'indicatore digitale segnala in modo immediato il livello di potenza impostato, da 1 a 9.

Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Maximum energy saving as long as 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. The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9.

Power regulation through robust high precision control.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan.

L'indicateur numérique signale de façon immédiate le niveau de puissance réglé, de 1 à 9.

Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

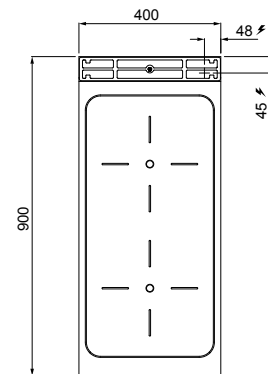
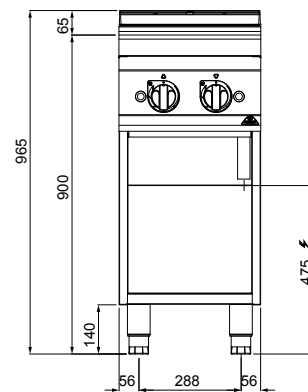
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Bratplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird.

Die digitale Anzeige ermöglicht ein sofortiges Ablesen der eingestellten Leistungsstufe (1 bis 9).

Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 10</b>
----------	--	--------------	--------------





	n.	4
	mm	270 x 270
	kW	5
	TOT	kW 20
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	kg	85



**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. Interno in acciaio inox. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. 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.

L'indicatore digitale segnala in modo immediato il livello di potenza impostato, da 1 a 9.

Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Maximum energy saving as long as 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. The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9. Power regulation through robust high precision control.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface.

La zone de réchauffement se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole.

Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est enlevée du plan.

L'indicateur numérique signale de façon immédiate le niveau de puissance réglé, de 1 à 9.

Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

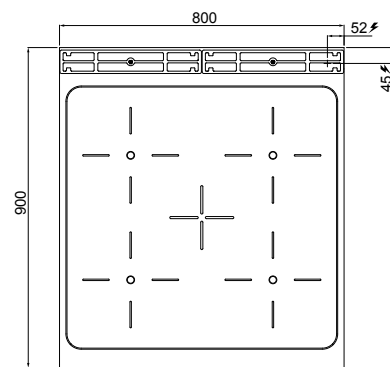
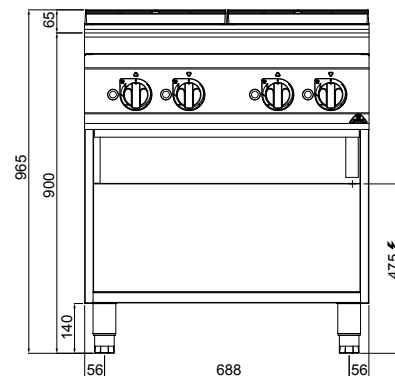
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Bratplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt.

Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird.

Die digitale Anzeige ermöglicht ein sofortiges Ablesen der eingestellten Leistungsstufe (1 bis 9).

Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 20</b>
----------	--	--------------	--------------





n.	1
Ø mm	300
kW	5



TOT kW	5
--------	---



VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
------	-----------------------



kg	45
----	----



**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. Interno in acciaio inox. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. 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. L'indicatore digitale segnala in modo immediato il livello di potenza impostato, da 1 a 9. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Maximum energy saving as long as the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The digital gauge immediately shows the set power level between 1 and 9. Power regulation through robust high precision control.

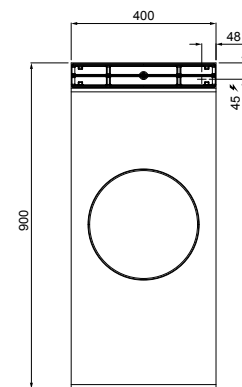
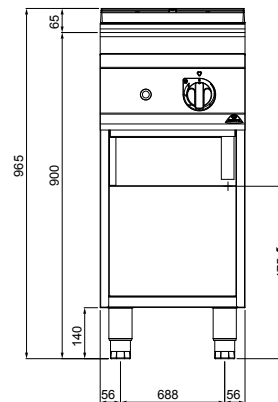
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Plan en vitrocéramique d'une épaisseur de 6 mm. Épargne énergétique maximum car le réchauffement de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. L'indicateur numérique signale de façon immédiate le niveau de puissance réglé, de 1 à 9. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Glaskeramik-Kochfeld, Stärke 6 mm. Maximale Energieeinsparung, da die Erhitzung der Bratplatte erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Die digitale Anzeige ermöglicht ein sofortiges Ablesen der eingestellten Leistungsstufe (1 bis 9). Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 5</b>
----------	--	--------------	-------------



Mod. E9P10I Cod. 20833002

Mod. E9P15I Cod. 20843002



MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. E9P10I 100	mod. E9P15I 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	TOT kW	16	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	130	140



**STANDARD**

CAI Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Pressione dell'intercapedine regolata da un pressostato che riduce il consumo dell'acqua. Sfiato sovrappressione dell'intercapedine attraverso una valvola interna. Spie di monitoraggio costante del livello dell'acqua nell'intercapedine. 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 2 pollici 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. Coperchio doppia parete.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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 armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Pressure in the jacket adjusted by a pressure gauge that reduces water consumption. Overpressure release of the jacket by means of an internal valve. Water level monitoring indicators in the jacket. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 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. Doublewalled lid.

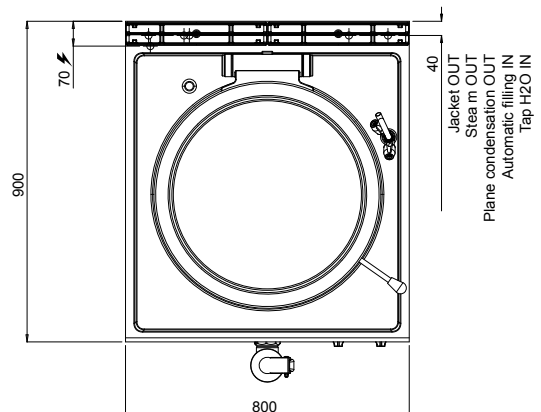
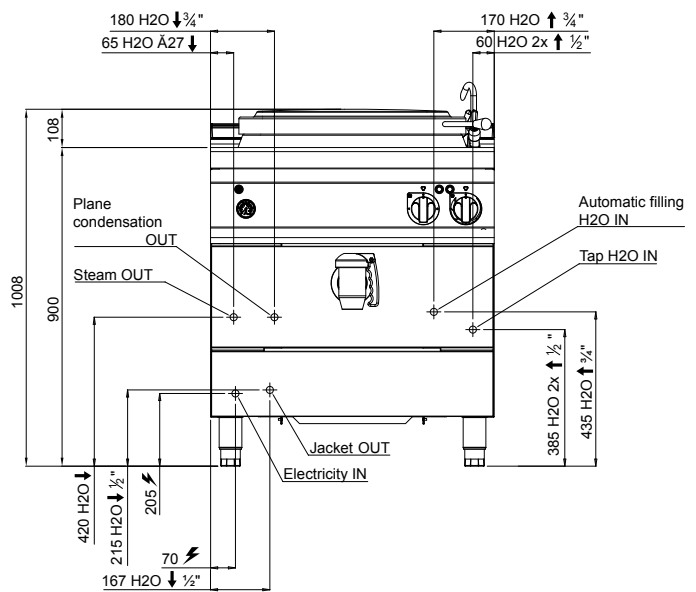
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la rainure par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées d'un thermostat de sécurité. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Couvercle double pari.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Der Druck der des Zwischenmantels wird durch einen Druckschalter reguliert, wodurch der Wasserverbrauch reduziert wird. Überdruckentlüftung des Zwischenmantels durch ein internes Ventil. Kontrollleuchten zur konstanten Überwachung des Wasserstands im Zwischenmantel. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelwandiger Deckel.

E	connessione elettrica - electric connection	380-415 V3N~	kW 16	E9P10I
	branchement électrique - Elektrischer Anschluss		kW 18	E9P15I



Mod. E9P10IA (AUTOCLAVE) Cod. 20833202

Mod. E9P15IA (AUTOCLAVE) Cod. 20843202



MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. E9P10IA 100	mod. E9P15IA 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	TOT kW	16	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	130	140



**STANDARD**

CAI Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 corazzate in incoloy dotate di termostato di sicurezza. Pressione dell'intercapedine regolata da un pressostato che riduce il consumo dell'acqua. Sfiato sovrappressione dell'intercapedine attraverso una valvola interna. Spie di monitoraggio costante del livello dell'acqua nell'intercapedine. 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 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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 armored resistance from Incoloy equipped with a safety thermostat. Pressure in the jacket adjusted by a pressure gauge that reduces water consumption. Overpressure release of the jacket by means of an internal valve. Water level monitoring indicators in the jacket. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks with a fixed calibration valve of 0,05 bar. 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.

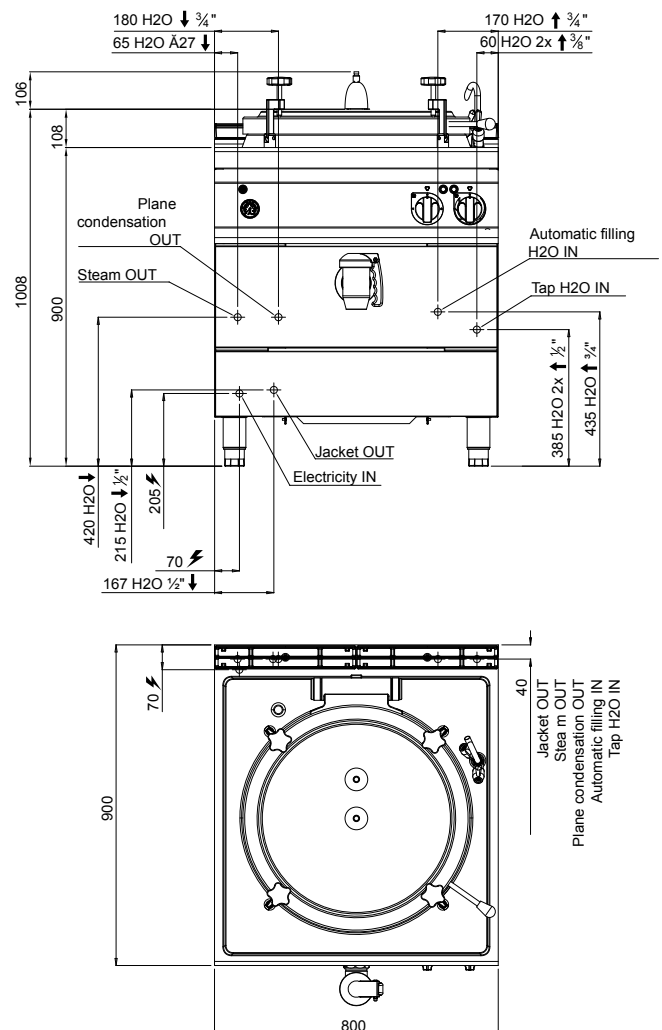
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Réceptacle de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la rainure par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées 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. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. Robinet d'évacuation de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Der Druck der des Zwischenmantels wird durch einen Druckschalter reguliert, wodurch der Wasserverbrauch reduziert wird. Überdruckentlüftung des Zwischenmantels durch ein internes Ventil. Kontrollleuchten zur konstanten Überwachung des Wasserstands im Zwischenmantel. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

E connessione elettrica - electric connection 380-415 V3N~ kW 16 E9P10IA  
branchement électrique - Elektrischer Anschluss kW 18 E9P15IA





**Mod. G9P10D** Cod. 20832001

**Mod. G9P15D** Cod. 20842001

**Mod. G9P20D** Cod. 20846001

**MAXIMA 900**

**BOILING PANS**

		mod. G9P10D	mod. G9P15D	mod. G9P20D
	L	100	150	200
	Ø mm	600	600	600
	mm	415	540	700
	<b>kW</b>	<b>20,9</b>	<b>20,9</b>	<b>32</b>
	kcal/h	17.974	17.974	27.520
	Btu/h	71.311	71.311	109.184
	G30/G31	kg/h 1,64	kg/h 1,64	kg/h 2,5
	G20	m³/h 2,22	m³/h 2,22	m³/h 3,39
	G25	m³/h 2,58	m³/h 2,58	m³/h 3,96
	<b>Kg</b>	<b>108</b>	<b>118</b>	<b>139</b>



**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 elettrica. 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 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

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

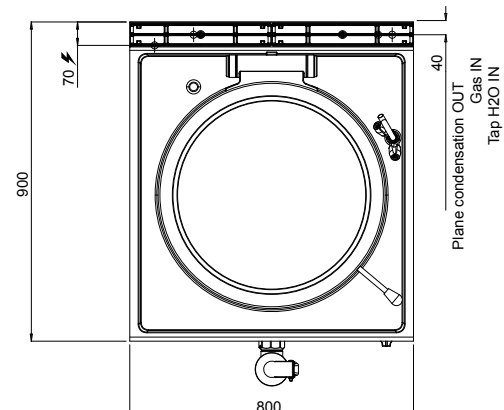
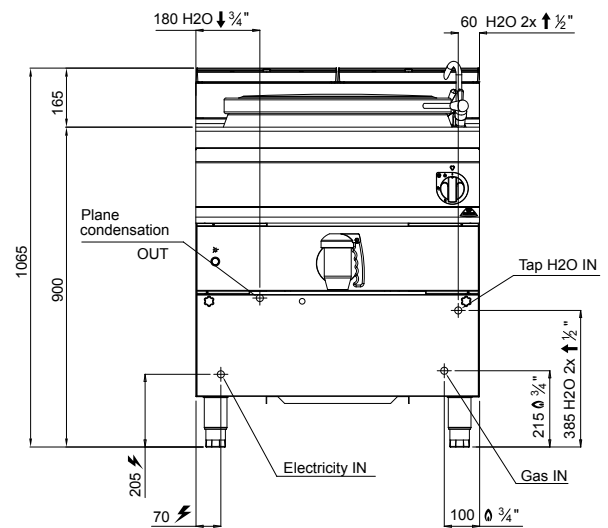
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**







Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récepteur de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Direkte Beheizung über Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Elektrozündung. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 20,9</b> <b>kW 32</b>	G9P10D-G9P15D G9P20D
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 0,6</b>	



	L	mod. G9P10I 100	mod. G9P15I 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	<b>TOT.</b>	<b>kW</b> 20,9	
		kcal/h 17.974	
		Btu/h 71.311	
		G30/G31 kg/h 1,64	
		G20 m³/h 2,22	
		G25 m³/h 2,58	
	<b>Kg</b>	139	149

**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

CAI Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione elettrica. Pressione dell'intercapedine regolata da un pressostato che riduce il consumo dell'acqua. Sfiato sovrappressione dell'intercapedine attraverso una valvola interna. Spie di monitoraggio costante del livello dell'acqua nell'intercapedine. 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 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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 tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Pressure in the jacket adjusted by a pressure gauge that reduces water consumption. Overpressure release of the jacket by means of an internal valve. Water level monitoring indicators in the jacket. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

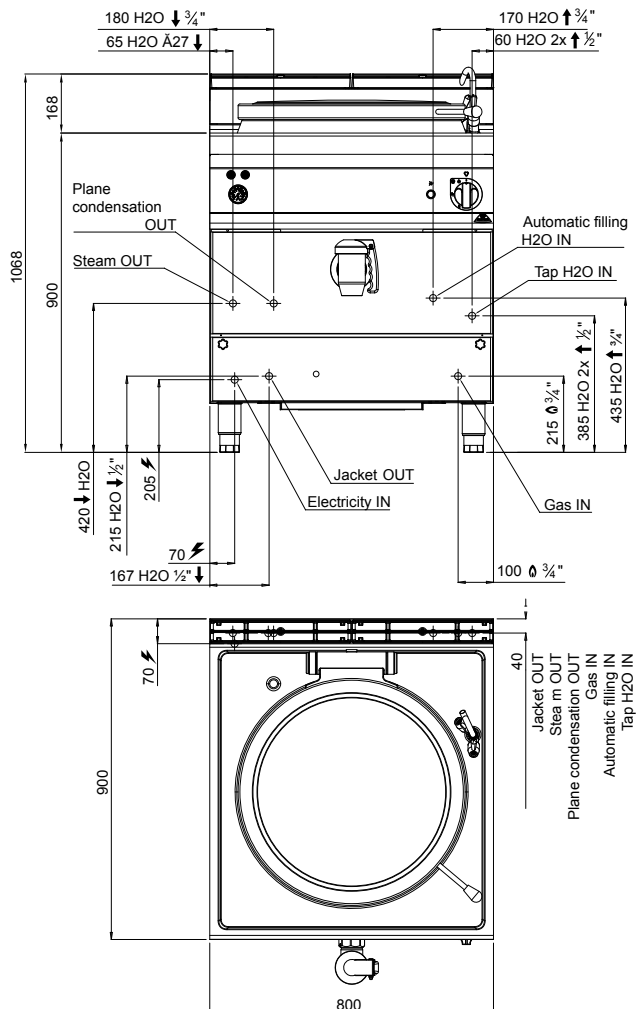
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Rohrbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Elektrozündung. Der Druck der des Zwischenmantels wird durch einen Druckschalter reguliert, wodurch der Wasserverbrauch reduziert wird. Überdruckentlüftung des Zwischenmantels durch ein internes Ventil. Kontrollleuchten zur konstanten Überwachung des Wasserstands im Zwischenmantel. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.



<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 20,9</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 30</b>









**Mod. G9P10DA (AUTOCLAVE) Cod. 20832201**

**Mod. G9P15DA (AUTOCLAVE) Cod. 20842201**

**Mod. G9P20DA (AUTOCLAVE) Cod. 20846201**

**MAXIMA 900**

**BOILING PANS**

		mod. G9P10DA	mod. G9P15DA	mod. G9P20DA
	L	100	150	200
	Ø mm	600	600	600
	mm	415	540	700
	<b>kW</b>	<b>20,9</b>	<b>20,9</b>	<b>32</b>
	kcal/h	17.974	17.974	27.520
	Btu/h	71.311	71.311	109.184
	G30/G31	kg/h 1,64	kg/h 1,64	kg/h 2,5
	G20	m³/h 2,22	m³/h 2,22	m³/h 3,39
	G25	m³/h 2,58	m³/h 2,58	m³/h 3,96
	<b>Kg</b>	<b>108</b>	<b>118</b>	<b>139</b>



**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 elettrica. 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 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct heating generated by tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

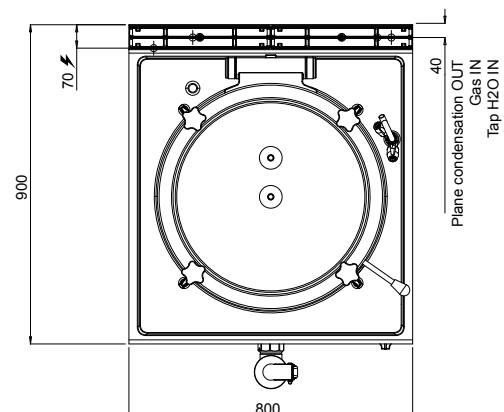
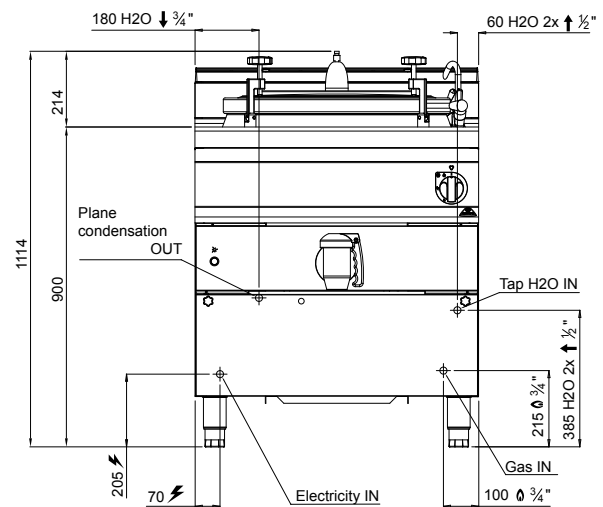
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10. Direkte Beheizung über Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Elektrozündung. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 20,9</b> <b>kW 32</b>	G9P10DA-G9P15DA G9P20DA
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 0,6</b>	



Mod. G9P10IA (AUTOCLAVE) Cod. 20831203

Mod. G9P15IA (AUTOCLAVE) Cod. 20841203

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. G9P10IA 100	mod. G9P15IA 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	<b>kW</b>	<b>20,9</b>	
	kcal/h	17.974	
	Btu/h	71.311	
	G30/G31	kg/h 1,64	
	G20	m³/h 2,22	
	G25	m³/h 2,58	
	<b>Kg</b>	139	149



**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

CAI Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione elettrica. Pressione dell'intercapedine regolata da un pressostato che riduce il consumo dell'acqua. Sfiato sovrappressione dell'intercapedine attraverso una valvola interna. Spie di monitoraggio costante del livello dell'acqua nell'intercapedine. 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 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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 tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Pressure in the jacket adjusted by a pressure gauge that reduces water consumption. Overpressure release of the jacket by means of an internal valve. Water level monitoring indicators in the jacket. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

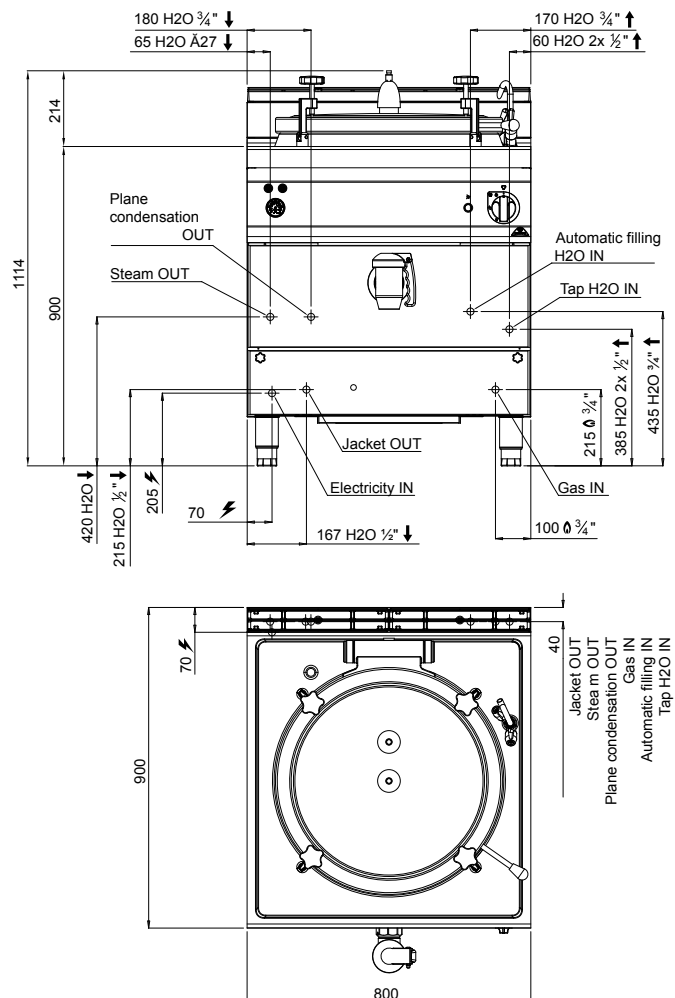
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**






Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. Pression de la rainure réglée par un pressostat qui réduit la consommation d'eau. Évacuation de surpression de la rainure au moyen d'une soupape interne. Voyants de contrôle constant du niveau de l'eau dans la rainure. 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Rohrbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Elektrozündung. Der Druck der des Zwischenmantels wird durch einen Druckschalter reguliert, wodurch der Wasserverbrauch reduziert wird. Überdruckentlüftung des Zwischenmantels durch ein internes Ventil. Kontrolleuchten zur konstanten Überwachung des Wasserstands im Zwischenmantel. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 20,9</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 30</b>



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kg/h	31
	Kg	230



#### 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 a vapore. 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 2" in ottone cromato con maniglia atermica. Ottimizzazione della temperatura di cottura mediante valvola per la regolazione dell'afflusso del vapore.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels in AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking tank (15/10 thick), AISI 316 stainless steel bottom (20/10 thick). Indirect steam heating. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the tank. 2" chromed brass draining tap with heatless handle. Cooking temperature optimization by means of a valve for the steam flow adjustment.

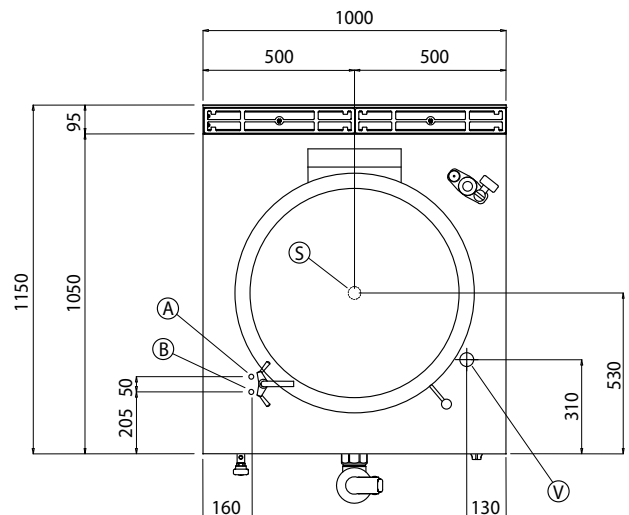
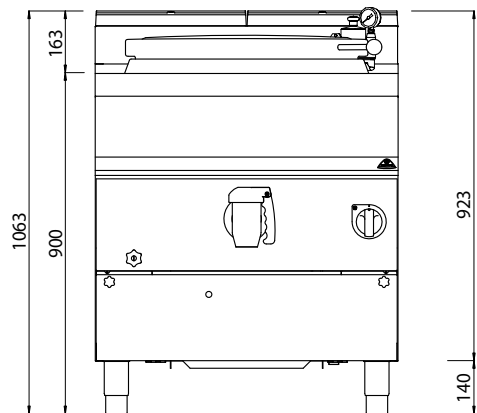
#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type indirect à vapeur. 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 de 2" en laiton chromé avec poignée athermique. Optimisation de la température de cuisson au moyen de la vanne de réglage du débit de vapeur.






#### 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. Indirekte Beheizung mit Dampf. Auf der arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. 2-Zoll-Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Optimierung der Zubereitungstemperatur über ein Ventil zur Steuerung der Dampfzufuhr.

Pressione massima vapore in entrata - Maximum inlet steam pressure  
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang **bar 0,45**



<b>V</b>	Allacciamento vapore - Steam connection - Connexion vapeur - Dampfanschluss	3/4"
<b>S</b>	Scarico Condensa - Condensate drain - Sortie du condenseur - Kondenswasserablauf	3/4"
<b>A</b>	Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
<b>B</b>	Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kg/h	31
	Kg	250



#### 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 a vapore. 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 2" in ottone cromato con maniglia atermica.

Ottimizzazione della temperatura di cottura mediante valvola per la regolazione dell'afflusso del vapore.

Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels in AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking tank (15/10 thick), AISI 316 stainless steel bottom (20/10 thick).

Indirect steam heating. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the tank. 2" chromed brass draining tap with heatless handle.

Cooking temperature optimization by means of a valve for the steam flow adjustment.

Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar.

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10.

Réchauffement de type indirect à vapeur. 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 de 2" en laiton chromé avec poignée athermique.

Optimisation de la température de cuisson au moyen de la vanne de réglage du débit de vapeur.

Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar.

#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

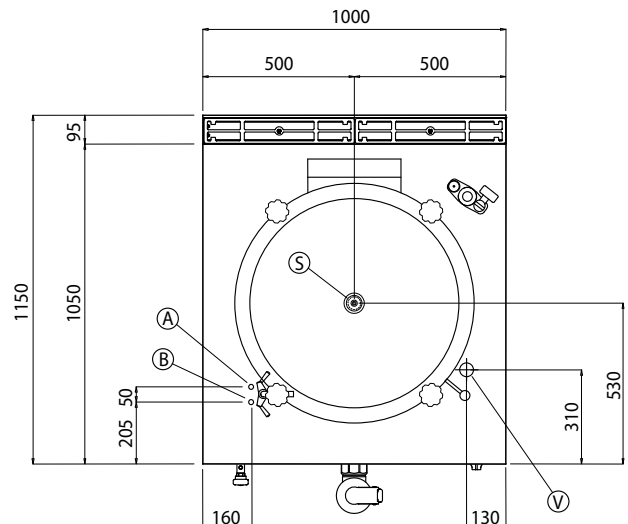
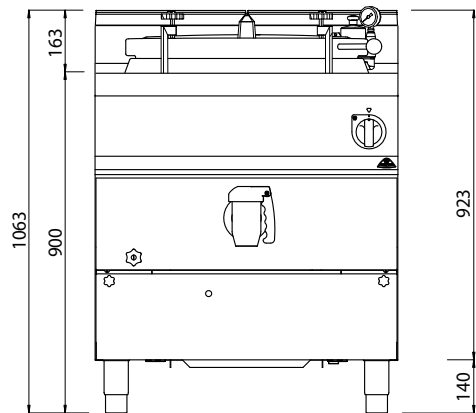
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10.

Indirekte Beheizung mit Dampf. Auf der arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. 2-Zoll-Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff.







Optimierung der Zubereitungstemperatur über ein Ventil zur Steuerung der Dampfzufuhr.

Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar.

Pressione massima vapore in entrata - Maximum inlet steam pressure **bar 0,45**  
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang



<b>V</b> Allacciamento vapore - Steam connection - Connexion vapeur - Dampfanschluss	3/4"
<b>S</b> Scarico Condensa - Condensate drain - Sortie du condenseur - Kondenswasserablauf	3/4"
<b>A</b> Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
<b>B</b> Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	TOT kW	32
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	240



**OPTIONAL**

**CAI** Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung  
**V3/B** Volts 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 corazzate in incoloy 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 2 pollici 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. Coperchio doppia parete.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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 armored resistance from Incoloy 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. 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. Doublewalled lid.

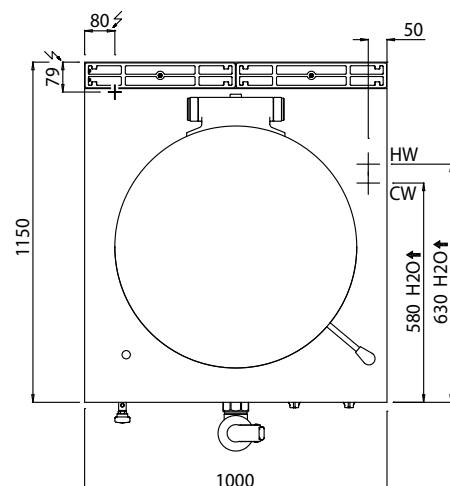
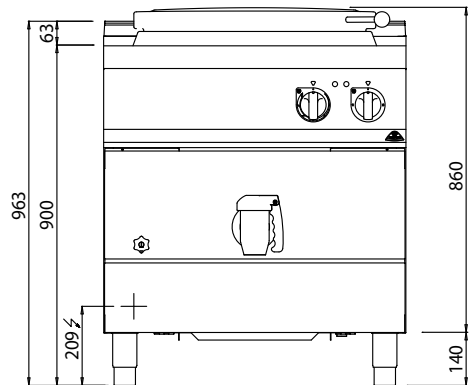
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la rainure par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Couvercle double paroi.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Doppelwandiger Deckel.

**E** connessione elettrica - electric connection 380-415 V3N~ kW 32  
 branchement électrique - Elektrischer Anschluss



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	TOT kW	32
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	240



**OPTIONAL**

**CAI** Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung  
**V3/B** Volts 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 corazzate in incoloy 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 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. 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.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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 armored resistance from Incoloy 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. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Separate control for temperature regulation. Power indicator and temperature light.

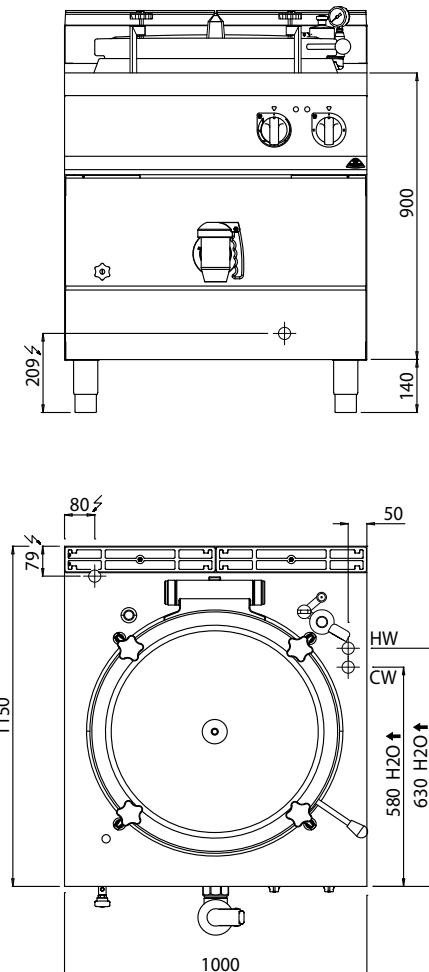
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la rainure par le biais de résistances cuirassées en incoloy équipées 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-Stahl erzeugt wird. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

**E** connessione elettrica - electric connection 380-415 V3N~ kW 32  
 branchement électrique - Elektrischer Anschluss





	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	<b>kW</b>	<b>34,5</b>
	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,70
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,26
	<b>kg</b>	<b>270</b>



**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

**OPTIONAL**

CAI Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione elettrica. 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 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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 tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

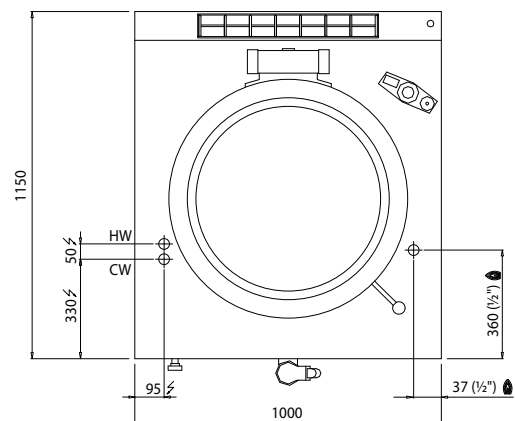
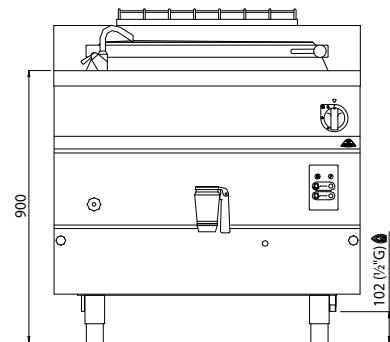
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**











Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Rohrbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Elektrozündung. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 34,5</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 30</b>



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	<b>kW</b>	<b>34,5</b>
	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,70
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,26
	<b>Kg</b>	<b>270</b>



**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

**OPTIONAL**

CAI Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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 da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione elettrica. 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 2 pollici in ottone cromato con maniglia atermica. Quattro blocchetti di fissaggio a vite, regolabili manualmente, con valvola a taratura fissa di 0,05 bar. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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 tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Electric ignition. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. 2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Four screw fixing blocks that can be adjusted manually with a fixed calibration valve of 0,05 bar. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level.

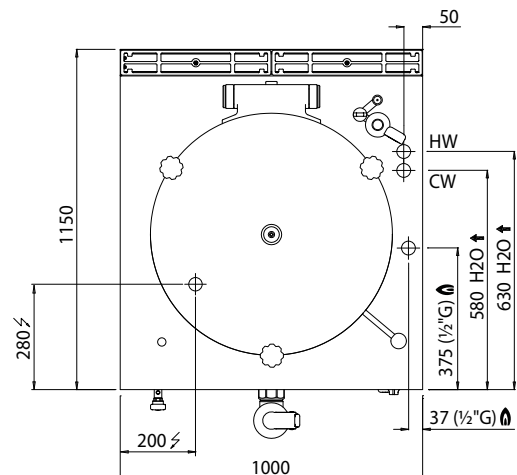
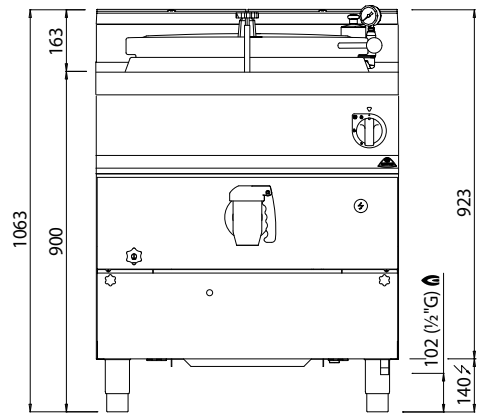
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage électrique. 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 de 2 pouces en laiton chromé avec poignée athermique. Quatre blocs de fixation à vis, réglables manuellement, avec vanne à tarage fixe de 0,05 bar. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Rohrbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Elektrozündung. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Ablaufvorrichtung, 2 Zoll, aus verchromtem Messing, mit athermischem Griff. Vier manuell einstellbare, schraubbare Befestigungselemente, mit Ventil mit fixer Eichung auf 0,05 bar. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 34,5</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 30</b>









Mod. E9P10IR Cod. 20814000

Mod. E9P15IR Cod. 20814500

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. E9P10IR 100	mod. E9P15IR 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	580
	kW	16	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	145	155



#### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10 ideale per il trattamento di prodotti acidi. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (1,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in lega Incoloy-800. 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. 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. Ribaltamento motorizzato su asse anteriore. Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cooking interior in 20 to 40/10 AISI 316 stainless steel, with excellent resistance to acid products. 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 (1,5 bar) generated inside the jacket through armored heating elements from Incoloy-800 alloy 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. 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. Motorized tilting around the front axis. The structure is in 30/10 stainless steel.

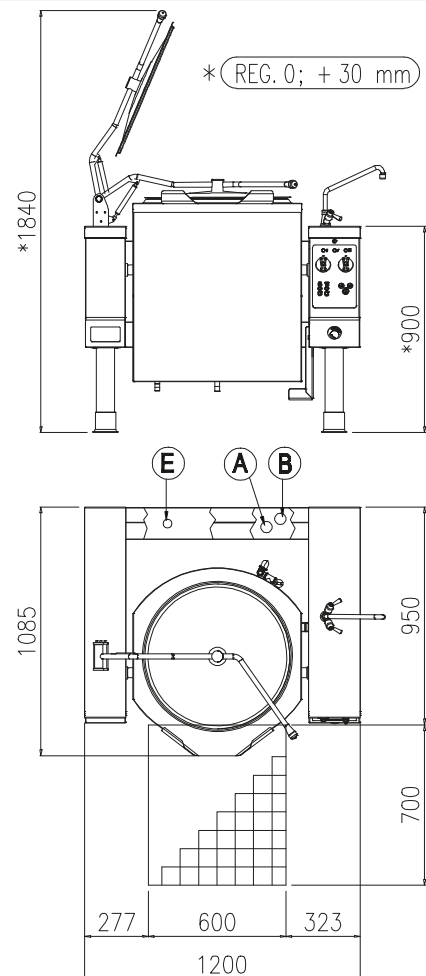
#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (1,5 bar), générée à l'intérieur de la rainure par le biais de résistances cuirassées en alliage Incoloy-800 équipées 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. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Basculement motorisé sur l'axe avant. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN







Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (1,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-800 Stahl erzeugt wird. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.

E	connessione elettrica - electric connection	380-415 V3N~	kW 16 E9P10IR
	branchement électrique - Elektrischer Anschluss		kW 18 E9P15IR



A	Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
B	Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"

E	Potenza assorbita - Electric power - Puissance électrique - Elektrische Leistung	18,00 kW
E	Collegamento elettrico - Electric connection - Connexion électrique - Elektrische Verbindung	380-415V 3 ~ 50/60Hz

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	TOT kW	32
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	230



**OPTIONAL**  
**CAI** Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10 ideale per il trattamento di prodotti acidi. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze corazzate in lega incoloy-800. 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. 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. Ribaltamento motorizzato su asse anteriore. Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cooking interior in 20 to 40/10 AISI 316 stainless steel, with excellent resistance to acid products. 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 armored heating elements from Incoloy-800 alloy 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. 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. Motorized tilting around the front axis. The structure is in 30/10 stainless steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

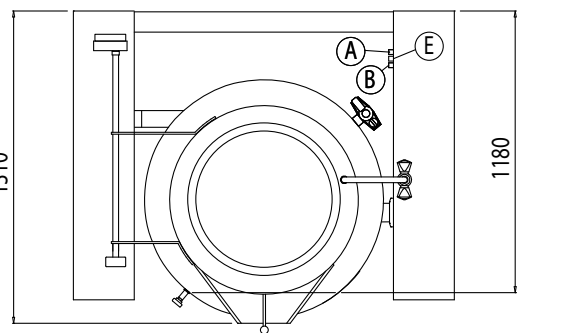
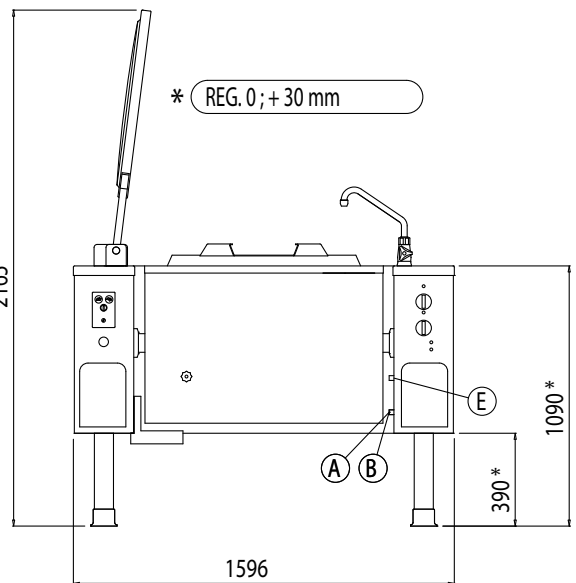
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de la rainure par le biais de résistances cuirasses en alliage incoloy-800 équipées 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. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance régulée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température.

Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Basculement motorisé sur l'axe avant. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über mit Sicherheitsthermostat ausgestattete, gepanzerte Heizkörper aus Incoloy-800 Stahl erzeugt wird. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.

**E** connessione elettrica - electric connection 380-415 V3N~ kW 32  
 branchement électrique - Elektrischer Anschluss








- A** Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss 3/4"
- B** Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss 3/4"

Mod. 9P10IRV Cod. 20815500

Mod. 9P15IRV Cod. 20816000

MAXIMA 900

STEAM PANS

	L	mod. 9P10IRV 100	mod. 9P15IRV 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	580
	Kg/h	40/50	50/60
	Kg	125	135



#### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10 ideale per il trattamento di prodotti acidi.

Riscaldamento di tipo indiretto a vapore. Alimentazione tramite valvola parzializzatrice. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente.

Ottimizzazione della temperatura di cottura mediante valvola per la regolazione dell'afflusso del vapore. Ribaltamento motorizzato su asse anteriore. Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels in AISI 304 stainless steel. Cooking interior in 20 to 40/10 AISI 316 stainless steel, with excellent resistance to acid products.

Indirect steam heating. Powered by means of a throttle valve. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the tank.

Cooking temperature optimization by means of a valve for the steam flow adjustment. Motorized tilting around the front axis. The structure is in 30/10 stainless steel.

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides.

Réchauffement de type indirect à vapeur. Alimentation par vanne papillon. 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.

Optimisation de la température de cuisson au moyen de la vanne de réglage du débit de vapeur. Basculement motorisé sur l'axe avant. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

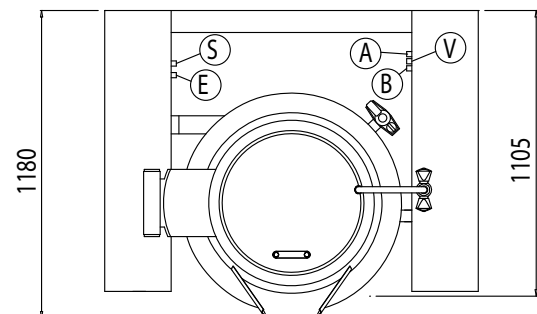
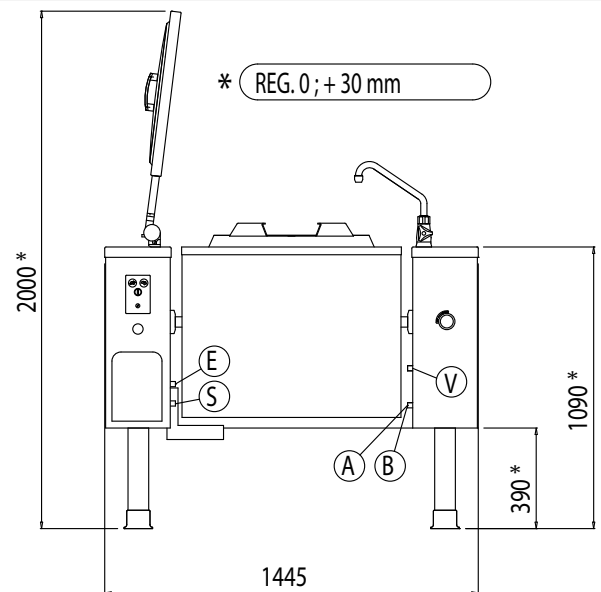
#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet.






Indirekte Beheizung mit Dampf. Versorgung über Drosselventil. Auf der arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters.

Optimierung der Zubereitungstemperatur über ein Ventil zur Steuerung der Dampfzufuhr. Motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.

Pressione massima vapore in entrata - Maximum inlet steam pressure  
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang **bar 0,45**



<b>E</b> Collegamento Elettrico - Elektrischer Anschluss Electric connection - Branchement électrique	220-240 V~
<b>V</b> Allacciamento vapore - Steam connection - Connexion vapeur - Dampfanschluss	3/4"
<b>S</b> Scarico Condensa - Condensate drain - Sortie du condenseur - Kondenswasserablauf	3/4"
<b>A</b> Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
<b>B</b> Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kg/h	60/80
	Kg	225



#### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10 ideale per il trattamento di prodotti acidi.

Riscaldamento di tipo indiretto a vapore. Alimentazione tramite valvola parzializzatrice. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente.

Ottimizzazione della temperatura di cottura mediante valvola per la regolazione dell'afflusso del vapore. Ribaltamento motorizzato su asse anteriore. Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels in AISI 304 stainless steel. Cooking interior in 20 to 40/10 AISI 316 stainless steel, with excellent resistance to acid products.

Indirect steam heating. Powered by means of a throttle valve. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the tank.

Cooking temperature optimization by means of a valve for the steam flow adjustment. Motorized tilting around the front axis. The structure is in 30/10 stainless steel.

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides.

Réchauffement de type indirect à vapeur. Alimentation par vanne papillon. 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.

Optimisation de la température de cuisson au moyen de la vanne de réglage du débit de vapeur. Basculement motorisé sur l'axe avant. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

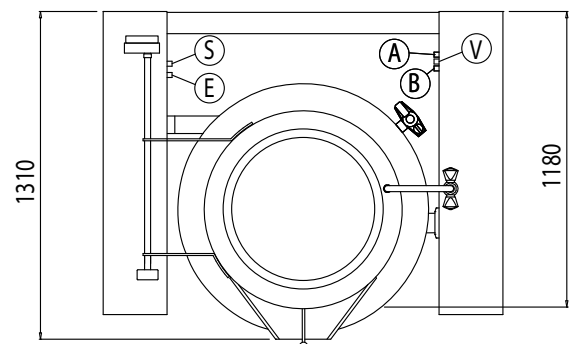
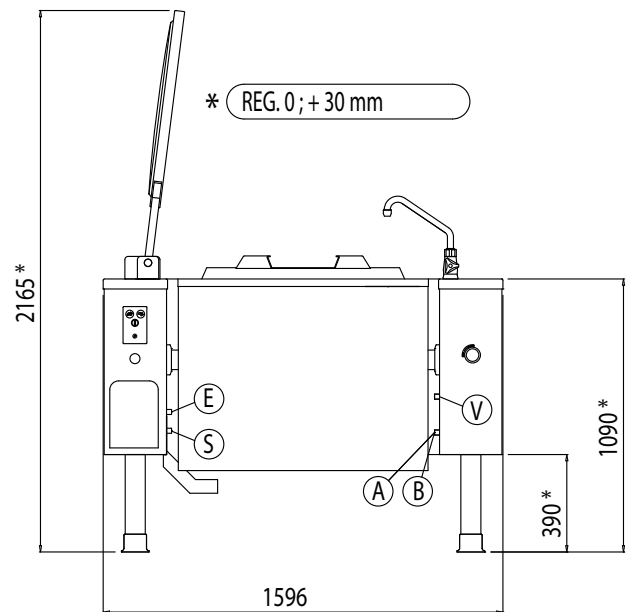
#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet.

Indirekte Beheizung mit Dampf. Versorgung über Drosselventil. Auf der arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters.

Optimierung der Zubereitungstemperatur über ein Ventil zur Steuerung der Dampfzufuhr. Motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.

Pressione massima vapore in entrata - Maximum inlet steam pressure  
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang **bar 0,45**



<b>E</b> Collegamento Elettrico - Elektrischer Anschluss Electric connection - Branchement électrique	220-240 V~
<b>V</b> Allacciamento vapore - Steam connection - Connexion vapeur - Dampfanschluss	3/4"
<b>S</b> Scarico Condensa - Condensate drain - Sortie du condenseur - Kondenswasserablauf	3/4"
<b>A</b> Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
<b>B</b> Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"

	L	mod. G9P10DR 100	mod. G9P15DR 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	580
	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	115	125



#### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10 ideale per il trattamento di prodotti acidi. 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 tramite sistema a scarica continua. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Ribaltamento motorizzato su asse anteriore. Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cooking interior in 20 to 40/10 AISI 316 stainless steel, with excellent resistance to acid products. Direct heating generated by tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Continuous discharge ignition system. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level. Motorized tilting around the front axis. The structure is in 30/10 stainless steel.

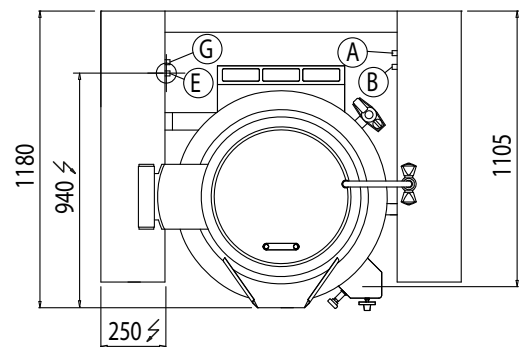
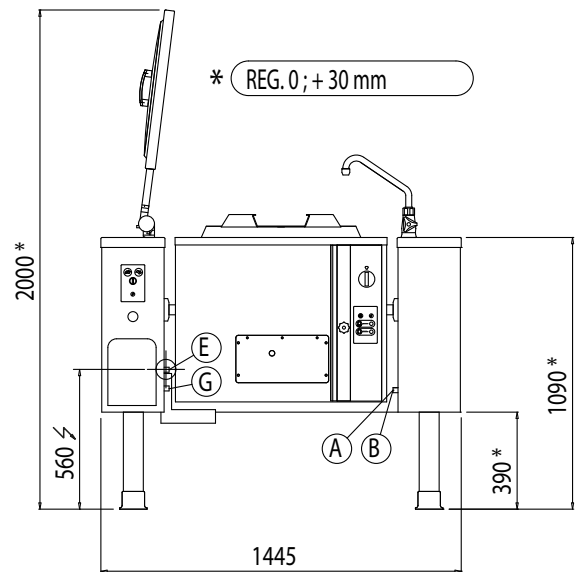
#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage par système à décharge continue. 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. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum. Basculement motorisé sur l'axe avant. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet. Direkte Beheizung über Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Einschalten durch System mit Dauerentladung. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung. Motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 21</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 500</b>



<b>A</b>	Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
<b>B</b>	Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"

	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,72
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,25
	Kg	205



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10 ideale per il trattamento di prodotti acidi. 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 tramite sistema a scarica continua. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Ribaltamento motorizzato su asse anteriore. Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cooking interior in 20 to 40/10 AISI 316 stainless steel, with excellent resistance to acid products. Direct heating generated by tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Continuous discharge ignition system. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level. Motorized tilting around the front axis. The structure is in 30/10 stainless steel.

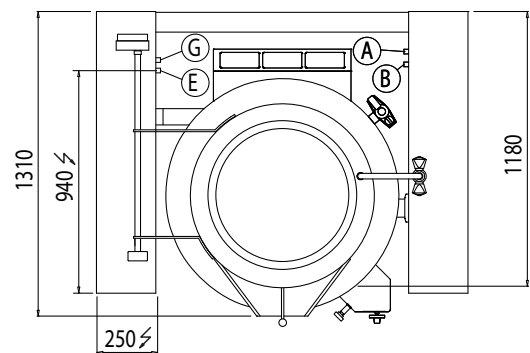
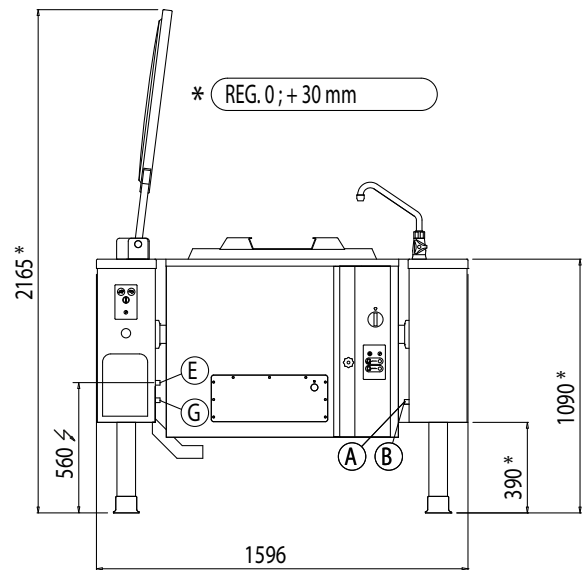
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage par système à décharge continue. 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. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum. Basculement motorisé sur l'axe avant. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet. Direkte Beheizung über Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Einschalten durch System mit Dauerentladung. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung. Motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 34,5</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 500</b>



<b>A</b>	Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
<b>B</b>	Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"



Mod. G9P10IR Cod. 20811000

Mod. G9P15IR Cod. 20812000

MAXIMA 900

BOILING PANS

	L	mod. G9P10IR 100	mod. G9P15IR 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	580
	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	145	155



**OPTIONAL**  
CAI Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10 ideale per il trattamento di prodotti acidi. 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 da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione tramite sistema a scarica continua. 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. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Ribaltamento motorizzato su asse anteriore. Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cooking interior in 20 to 40/10 AISI 316 stainless steel, with excellent resistance to acid products. 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 tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Continuous discharge ignition system. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level. Motorized tilting around the front axis. The structure is in 30/10 stainless steel.

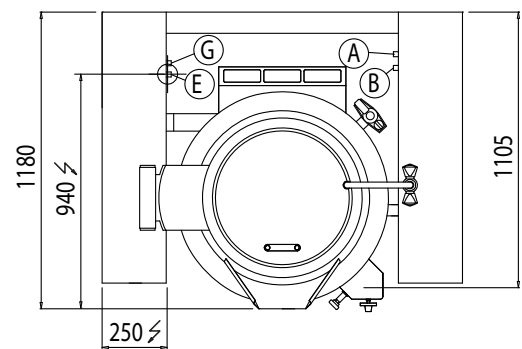
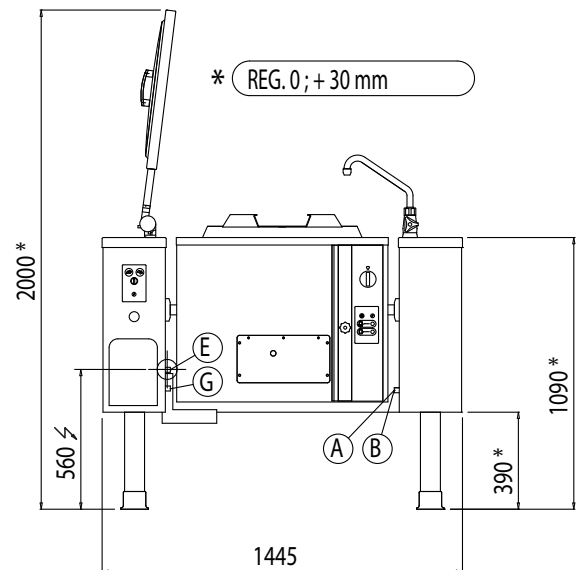
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage par système à décharge continue. 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. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum. Basculement motorisé sur l'axe avant. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**











Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Rohrbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Einschalten durch System mit Dauerentladung. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinsteilung. Motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 21</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 500</b>



<b>A</b>	Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
<b>B</b>	Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"



	L	200
	Ø mm	750
	mm	520
	kW	34,5
	kcal/h	29.670
	Btu/h	117.714
	G30/G31	kg/h 2,72
	G20	m³/h 3,65
	G25	m³/h 4,25
	Kg	140



**OPTIONAL**

**CAI** Carico automatico intercapedine / Automatic water jacket charge / Recharge matelas automatique / Automatische Doppelwand Ladung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Fondo recipiente di cottura in acciaio AISI 316 spessore da 20 a 40/10 ideale per il trattamento di prodotti acidi. 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 da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione tramite sistema a scarica continua. 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. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Ribaltamento motorizzato su asse anteriore. Struttura portante in acciaio inox spessore 30/10.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cooking interior in 20 to 40/10 AISI 316 stainless steel, with excellent resistance to acid products. 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 tubular stainless steel burners with optimized combustion, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Continuous discharge ignition system. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and the jacket. Temperature regulation by means of a handle tap to adjust the water level. Motorized tilting around the front axis. The structure is in 30/10 stainless steel.

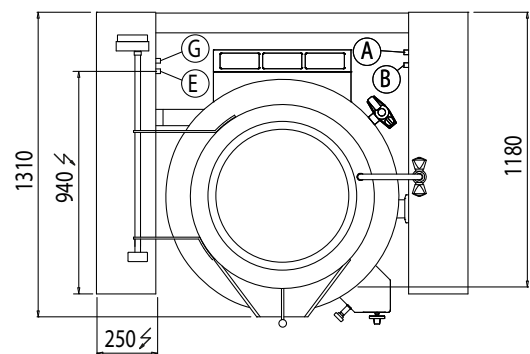
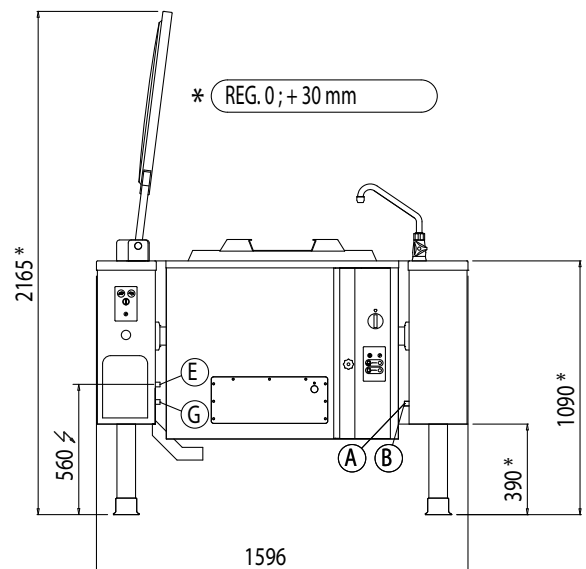
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur de 20/10, parois d'une épaisseur de 15/10. Réchauffement de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage par système à décharge continue. 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. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum. Basculement motorisé sur l'axe avant. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Boden Stärke 20/10, Wände Stärke 15/10. Indirekte Beheizung mit Niederdruckdampf (0,5 bar), der von Rohrbrennern mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, die mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme ausgestattet sind. Einschalten durch System mit Dauerentladung. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. Temperaturregelung über Hahn mit Groß- und Kleinstellung. Motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse. Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 34,5</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 500</b>



<b>A</b>	Allacciamento acqua calda - Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude - Warmwasseranschluss	3/4"
<b>B</b>	Allacciamento acqua fredda - Cold water inlet - Raccordement eau froide - Kaltwasseranschluss	3/4"

Mod. E9BR8/I Cod. 20822500

Mod. E9BR8/I+RM Cod. 20822700



MAXIMA 900

TILTING PANS

	L	80
	mm	710 x 590 x 225 h
	cm²	4.200
	TOT kW	9,6
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	W/cm²	2
	Kg	147

Versione con ribaltamento motorizzato / Model with motorized tilting / Model avec renversement motorisé / Modell mit Motorgetriebene Kippung (E9BR8/I+RM - Cod. 20822700)

OPTIONAL  
V3/B Volts 220 - 240 3~

### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante. Microinterruttore di sicurezza per l'arresto del funzionamento a vasca alzata. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 10 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Handwheel to lift the tank with a folding handle.

Safety micro-switch to stop the operation when the tank is lifted. Safety thermostat with manual restart. Even heating at the bottom, thanks to armored heating elements of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material.

Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C).

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col à haut débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Micro-interrupteur de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement lorsque la cuve est levée. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réchauffement uniforme du fond par le biais de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable AISI 304 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

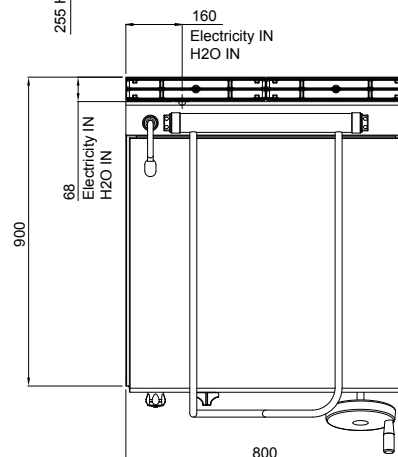
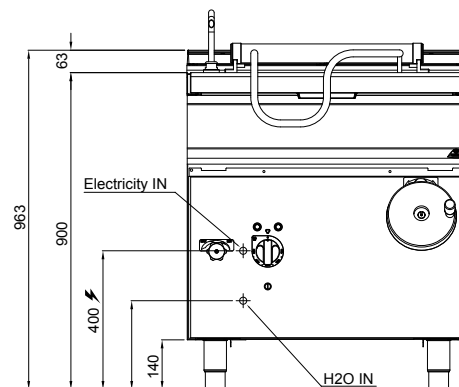
### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Deckel aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, an selbstausgleichendem Scharnier befestigt, mit besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 10 mm, außen verschweißt. Auf der Arbeitsfläche angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Handrad zum Anheben der Wanne, mit versenkbarem Griff. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne.

Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).



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



Mod. G9BR8/I Cod. 20821500

Mod. G9BR8/I+RM Cod. 20821700

MAXIMA 900

TILTING PANS

	L	80
	mm	710 x 590 x 225 h
	cm²	4.200
	W/cm²	4,5
	<b>kW</b>	<b>20</b>
	kcal/h	17.200
	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,56
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,47
	<b>Kg</b>	<b>147</b>



Versione con ribaltamento motorizzato / Model with motorized tilting / Model avec renversement motorisé / Modell mit Motorgetriebene Kippung (G9BR8/I+RM - Cod. 20821700)

**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsfere in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Volantino per il sollevamento vasca con maniglia rientrante. Riscaldamento uniforme del fondo con bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Comando con valvola termostatica di grande precisione con regolazione della temperatura da 100 a 300 °C.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 10 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top. Handwheel to lift the tank with a folding handle. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100 to 300 °C.

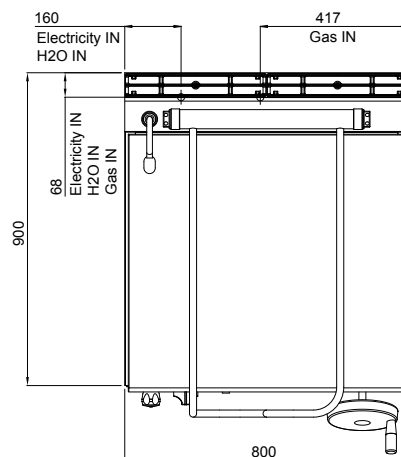
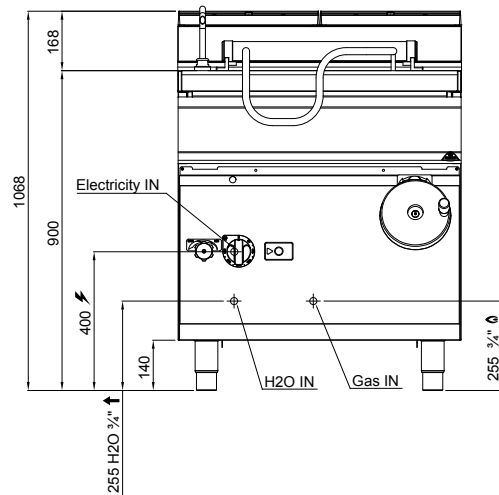
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col à haut débit positionné sur le plan. Volant pour le levage de la cuve avec poignée rentrante. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Deckel aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, an selbstausgleichendem Scharnier befestigt, mit besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 10 mm, außen verschweißt. Auf der Arbeitsfläche angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Handrad zum Anheben der Wanne, mit versenkbarem Griff. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens mit Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit mehreren Flammen, Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Bedienelement mit Hochpräzisions-Thermostatventil, Temperaturregelung von 100 bis 300 °C.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 3/4 UNI ISO 7/1	<b>kW 20</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 0,6</b>



	L	120
	mm	1.100 x 590 x 225 h
	cm²	6.500
	TOT kW	14,4
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	W/cm²	2,2
	Kg	205



Versione con ribaltamento motorizzato / Model with motorized tilting / Model avec renversement motorisé / Modell mit Motorgetriebene Kippung

**OPTIONAL**  
V3/C Volts 220 - 240 3~

### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsfera in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Microinterruttore di sicurezza per l'arresto del funzionamento a vasca alzata. Termostato di sicurezza a riarmo manuale.

Riscaldamento uniforme del fondo tramite resistenze elettriche corazzate in acciaio inox AISI 304 fissate sulla parte inferiore del fondo vasca e rivestite con materiale isolante. Erogazione della potenza controllata da interruttore e termostato (100 - 300 °C).

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 10 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top.

Safety micro-switch to stop the operation when the tank is lifted. Safety thermostat with manual restart. Even heating at the bottom, thanks to armored heating elements of AISI 304 stainless steel on the lower side of the tank bottom and with a coating of insulating material.

Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C).

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

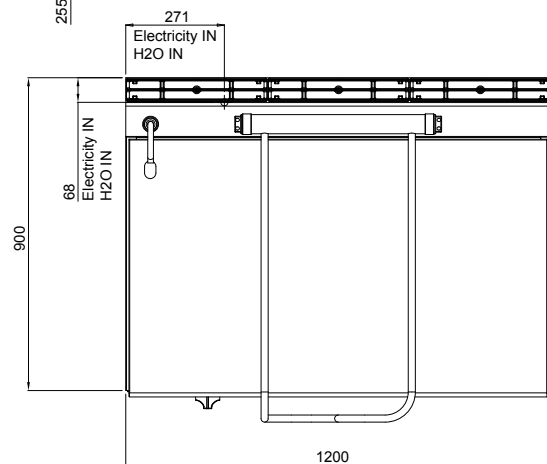
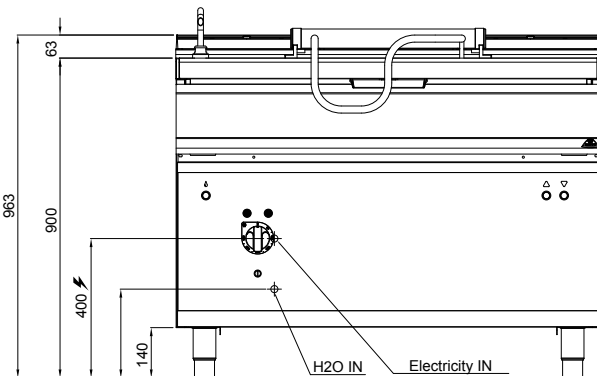
Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur avec col à haut débit positionné sur le plan. Micro-interrupteur de sécurité pour l'arrêt du fonctionnement lorsque la cuve est levée. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réchauffement uniforme du fond par le biais de résistances électriques cuirassées en acier inoxydable AISI 304 fixées sur la partie inférieure du fond de la cuve et revêtues de matériel isolant. Distribution de la puissance contrôlée par un interrupteur et un thermostat (100 - 300 °C).

### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Deckel aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, an selbstausgleichendem Scharnier befestigt, mit besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Anthhaftbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 10 mm, außen verschweißt. Auf der Arbeitsfläche angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Sicherheits-Mikroschalter zum Stoppen des Betriebes bei angehobener Wanne.

Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens über gepanzerte elektrische Heizkörper aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, die an der Unterseite des Wannenbodens befestigt und mit Isoliermaterial verkleidet sind. Leistungsabgabe über Schalter und Thermostat einstellbar (100 - 300 °C).

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



	L	120
	mm	1.100 x 590 x 225 h
	cm²	6.500
	W/cm²	4,8
	kW	30
	kcal/h	25.800
	Btu/h	102.360
	G30/G31	kg/h 2,35
	G20	m³/h 3,17
	G25	m³/h 3,71
	Kg	205

**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung

Versione con ribaltamento motorizzato / Model with motorized tilting / Model avec renversement motorise / Modell mit Motorgetriebene Kippung

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Costruzione interna ed esterna completamente in acciaio inox, parti esterne con finitura Scotch Brite. Coperchio fissato su cerniera auto-bilanciata in acciaio inox AISI 304, con maniglia di grande spessore in acciaio inox AISI 304.

Vasca di cottura con pareti in acciaio inox AISI 304 spessore 20/10, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli completamente arrotondati. Fondo vasca radiante in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente. Rubinetto erogatore con collo di grande portata posto sul piano. Riscaldamento uniforme del fondo con bruciatori in acciaio inox a più rami di fiamma, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Comando con valvola termostatica di grande precisione con regolazione della temperatura da 100 a 300 °C.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Internal and external frame completely made of stainless steel, external sides with Scotch Brite finishing. Cover fixed on a self-balanced hinge from AISI 304 stainless steel with a very thick handle from AISI 304 stainless steel. Cooking tank with AISI 304 stainless steel walls with 20/10 thickness, non-stick ceramic micro-sphere finishing and completely rounded angles. Radiating steel tank bottom with 10 mm thickness; externally welded. Distributing tap with large capacity neck placed on the top with double separate control of hot and cold water. Even heating at the bottom with stainless steel multi-flame burners, with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Control with a large precision thermostatic valve with temperature regulation from 100 to 300 °C.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

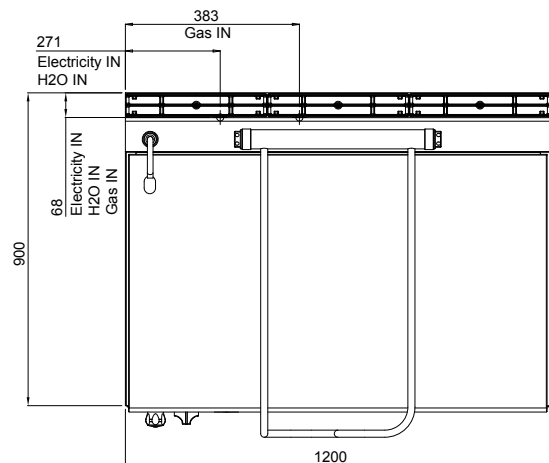
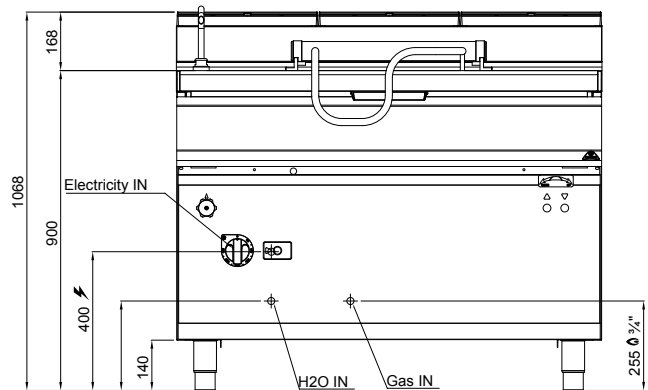
Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et angles complètement arrondis. Fond de cuve radiant en acier inoxydable, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur. Robinet distributeur. Réchauffement uniforme du fond avec brûleurs en acier inoxydable à plusieurs flammes, avec vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Commande avec vanne thermostatique de grande précision avec réglage de la température de 100 à 300 °C.


**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**


Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Deckel aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, an selbstausgleichendem Scharnier befestigt, mit besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und vollständig abgerundeten Ecken. Wanne mit Heizboden aus Stahl, Stärke 10 mm, außen verschweißt. Auf der Arbeitsfläche angebrachter Ausgabehahn, Hals mit besonders hohem Durchfluss. Gleichmäßige Erwärmung des Bodens mit Brennern aus rostfreiem Edelstahl mit mehreren Flammen, Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Bedienelement mit Hochpräzisions-Thermostatventil, Temperaturregelung von 100 bis 300 °C.





<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 3/4 UNI ISO 7/1	<b>kW 30</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 40</b>



 cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)

 **TOT.**  
kW 10  
kcal/h 8.598  
Btu/h 34.121

  
G30/G31 kg/h 0,79  
G20 m<sup>3</sup>/h 1,06  
G25 m<sup>3</sup>/h 1,23

 Kg 66

**OPTIONAL**

- TP10** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen  
**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 tubolari a fiamma di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Valvola a comando termostatico 60 °C - 300 °C per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma.

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. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Tubular flame burners with of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Valve with 60 °C - 300 °C thermostatic control for a precise and safe regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection.

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. Particularly suitable for delicate cooking. Slightly inclined cooking surface with large drain hole and pipe in a special container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Vanne à commande thermostatique 60 °C - 300 °C pour un réglage précis et sûr. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc.

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. Idéale pour les cuissons délicates.

Surface de cuisson légèrement inclinée avec un trou d'évacuation de grandes dimensions et un convoyeur dans un récipient spécifique.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Thermostatgesteuertes Ventil, 60 °C - 300 °C, für eine sichere und präzise Einstellung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz.

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. Leicht geneigte Kochfläche mit großer Auslassöffnung und Förderer in entsprechenden Behälter.

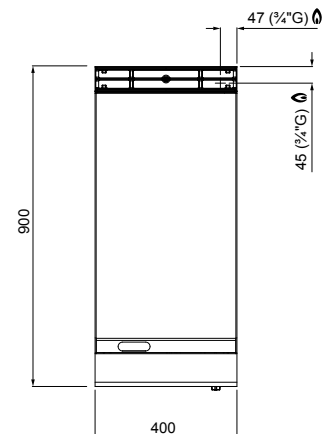
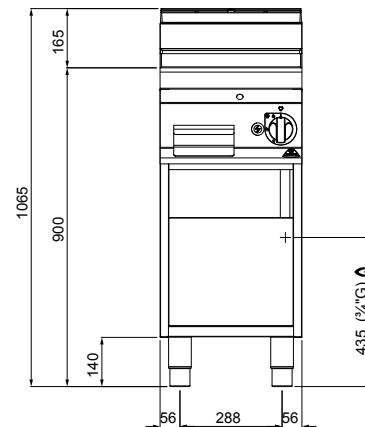


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 10**





cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)



**kW 10**

kcal/h 8.598

Btu/h 34.121



G30/G31 kg/h 0,79

G20 m<sup>3</sup>/h 1,06

G25 m<sup>3</sup>/h 1,23



**Kg 66**

**OPTIONAL**

**TP10** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

**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. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari a fiamma 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 gomma. Temperatura oltre i 300 °C.

Piastra liscia in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular flame burners of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

Smooth satin finish steel plate of high thickness occupying the entire worktop surface splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container.

Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme 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 caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque lisse en acier satiné de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C.

Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

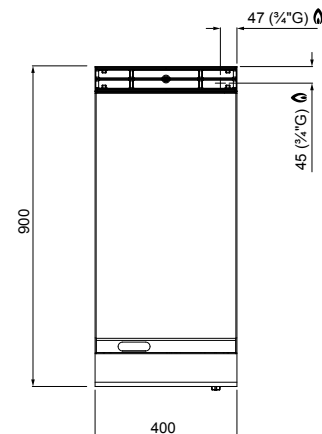
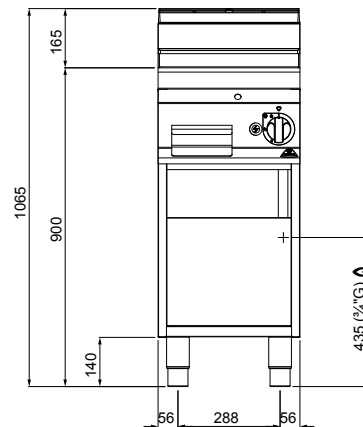


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 10**







cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)



**kW 10**

kcal/h 8.598

Btu/h 34.121



G30/G31 kg/h 0,79

G20 m<sup>3</sup>/h 1,06

G25 m<sup>3</sup>/h 1,23



**Kg 66**

**OPTIONAL**

**TP10** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

**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. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari a fiamma 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 gomma. Temperatura oltre i 300 °C.

Piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular flame burners of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

Ribbed satin finish steel plate of high thickness occupying the entire worktop surface splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container.

Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme 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 caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque nervurée en acier satiné de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C.

Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

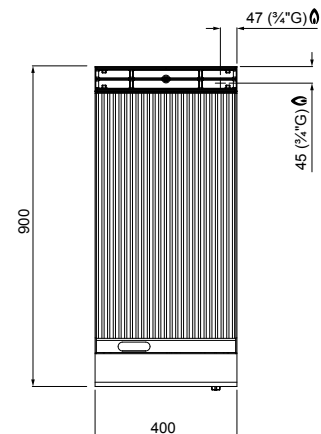
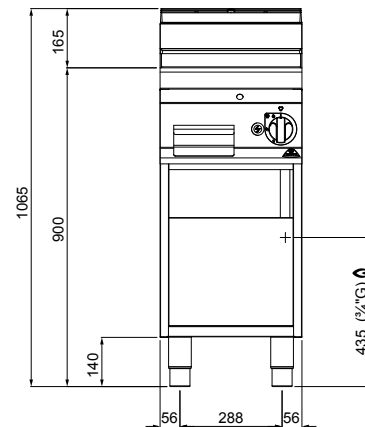


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 10**





cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



**kW** 20

kcal/h 17.197

Btu/h 68.243



G30/G31 kg/h 1,58

G20 m<sup>3</sup>/h 2,12

G25 m<sup>3</sup>/h 2,46



**Kg** 122

**OPTIONAL**

**TP10** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

**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. Bruciatori tubolari a fiamma di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Valvola a comando termostatico 60 °C - 300 °C per una regolazione precisa e sicura. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma.

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 della temperatura indipendente ed ottimale. Particolarmente indicato per cotture delicate. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Tubular flame burners with of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Valve with 60 °C - 300 °C thermostatic control for a precise and safe regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection.

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 large drain hole and pipe in a special container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Vanne à commande thermostatique 60 °C - 300 °C pour un réglage précis et sûr. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc.

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 un trou d'évacuation de grandes dimensions et un convoyeur dans un récipient spécifique.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Thermostatgesteuertes Ventil, 60 °C - 300 °C, für eine sichere und präzise Einstellung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz.

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. Leicht geneigte Kochfläche mit großer Auslassöffnung und Förderer in entsprechenden Behälter.

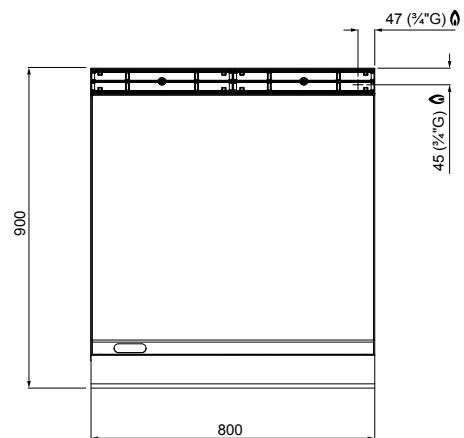
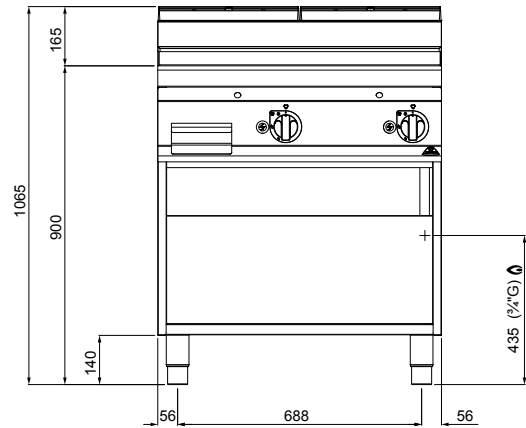


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 20**





cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



**kW 20**

kcal/h 17.197

Btu/h 68.243



G30/G31 kg/h 1,58

G20 m<sup>3</sup>/h 2,12

G25 m<sup>3</sup>/h 2,46



**Kg 111**

**OPTIONAL**

**TP10** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

**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. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari a fiamma 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 gomma. Temperatura oltre i 300 °C.

Piastra liscia in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura 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. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular flame burners of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

Smooth plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature.

Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container.

Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme 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 caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque lisse en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C.

Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

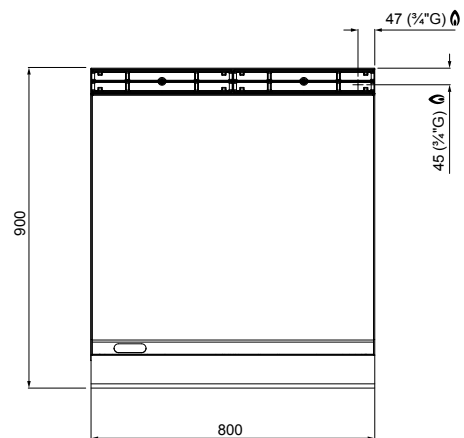
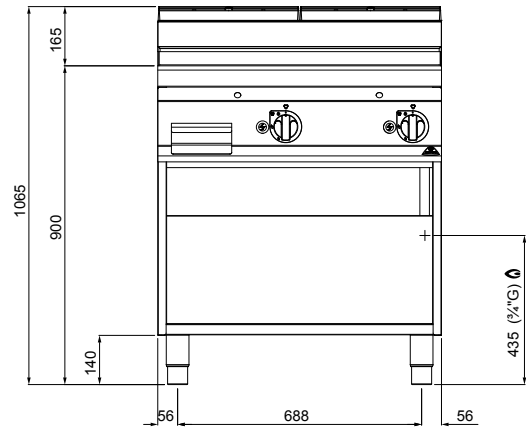


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 20**





cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



**kW 20**

kcal/h 17.197

Btu/h 68.243



G30/G31 kg/h 1,58

G20 m<sup>3</sup>/h 2,12

G25 m<sup>3</sup>/h 2,46



**Kg 111**

**OPTIONAL**

**TP10** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

**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. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari a fiamma 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 gomma. Temperatura oltre i 300 °C.

Piastra rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura 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. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular flame burners of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

Ribbed plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature.

Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container.

Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme 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 caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque nervurée en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C.

Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

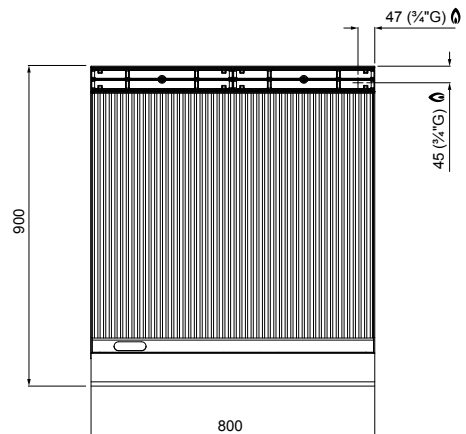
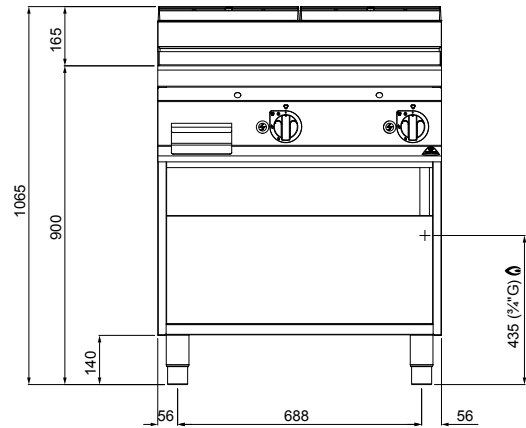


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 20**





cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



**kW** 20

kcal/h 17.197

Btu/h 68.243



G30/G31 kg/h 1,58

G20 m<sup>3</sup>/h 2,12

G25 m<sup>3</sup>/h 2,46



**Kg** 111

**OPTIONAL**

**TP10** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

**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. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari a fiamma 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 gomma. Temperatura oltre i 300 °C.

Piastra metà liscia e metà rigata in acciaio satinato ad alto spessore, a tutta misura 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. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Tubular flame burners of a large surface for a greater uniformity of heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Maximum temperature over 300 °C.

Half smooth and half ribbed plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme 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 caoutchouc. Température maximum de plus de 300 °C.

Plaque semi-lisse et semi-nervurée en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Höchsttemperatur über 300 °C.

Halb glatte, halb gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

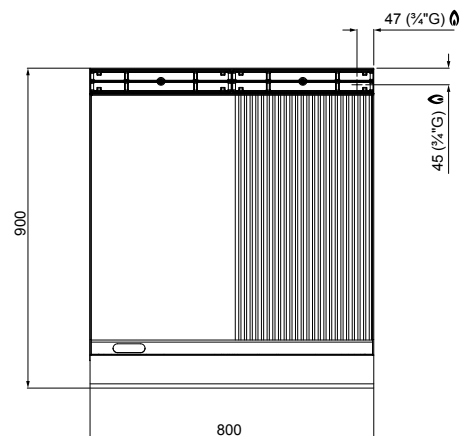
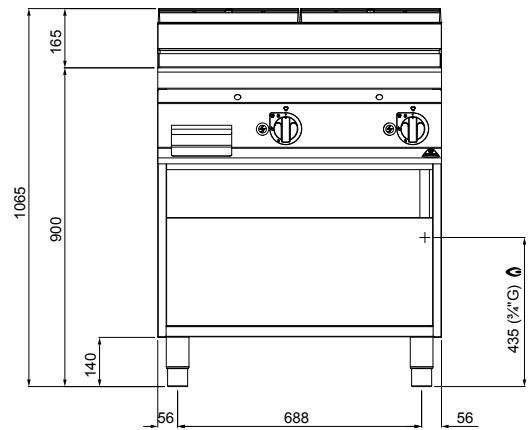


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 20**



cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)

**TOT** kW 5,7

**VOLT** 380-415 V3N~ 50/60 Hz

kg 63

**OPTIONAL**

**TPTO** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

**V3/A** Volts 220 - 240 3~

**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. Resistenze in acciaio inox 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. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below 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. Particularly suitable for delicate cooking. Slightly inclined cooking surface with large drain hole and pipe in a special container.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. 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. Idéale pour les cuissons délicates.

Surface de cuisson légèrement inclinée avec un trou d'évacuation de grandes dimensions et un convoyeur dans un récipient spécifique.

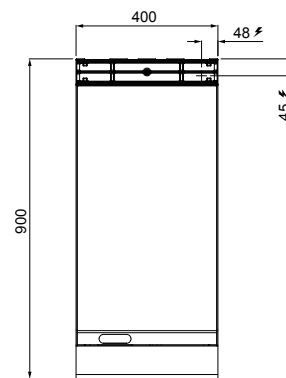
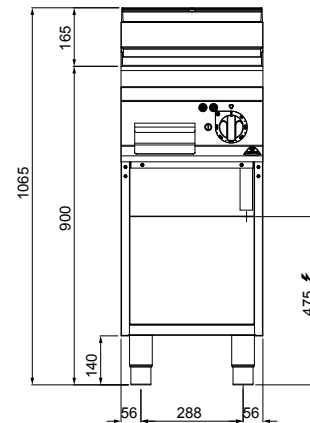
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. 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. Leicht geneigte Kochfläche mit großer Auslassöffnung und Förderer in entsprechenden Behälter.




<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 5,7</b>
----------	--	--------------	---------------






 cm<sup>2</sup> 2.640 (mm 396 x 667)

 TOT kW 5,7

 VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz

 Kg 63

**OPTIONAL**

**TPTO** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen

**V3/A** Volts 220 - 240 3~

**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. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox 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 ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below 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 of high thickness occupying the entire worktop surface splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. 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 de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

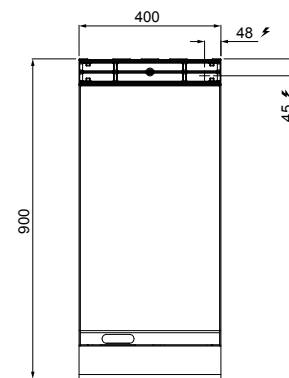
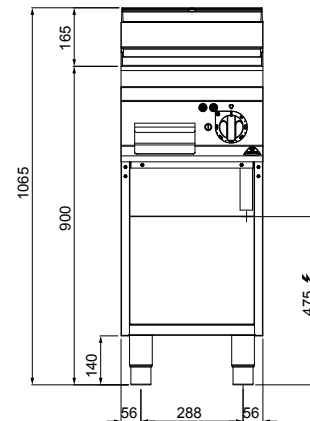
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 5,7</b>
----------	--	--------------	---------------





**cm<sup>2</sup>** 2.640 (mm 396 x 667)

**TOT kW** 5,7

**VOLT** 380-415 V3N~ 50/60 Hz

**kg** 63

**OPTIONAL**

- TPTO** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen
- V3/A** Volts 220 - 240 3~
- 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. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox 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 ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below 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 of high thickness occupying the entire worktop surface splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

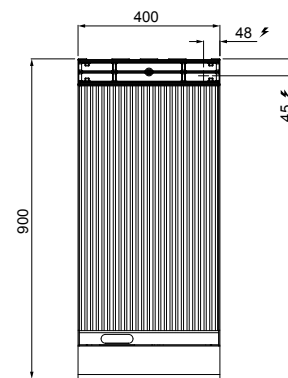
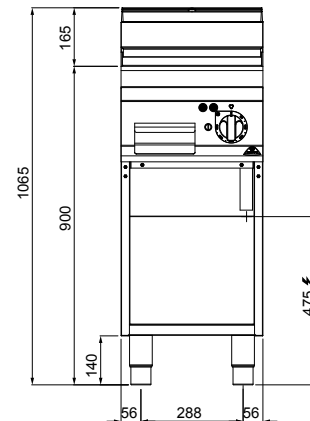
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



**E** connessione elettrica - electric connection  
branchement électrique - Elektrischer Anschluss 380-415 V3N~ **kW 5,7**





	cm <sup>2</sup>	5.300 (mm 796 x 667)
	kW	11,4
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	109



**OPTIONAL**

- TPTO** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen
- V3/B** Volts 220 - 240 3~
- 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. Resistenze in acciaio inox 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 della temperatura indipendente ed ottimale. Particolarmente indicato per cotture delicate. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below 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.  
 Two zones with separate controls for independent and optimal temperature regulation. Particularly suitable for delicate cooking. Slightly inclined cooking surface with large drain hole and pipe in a special container.

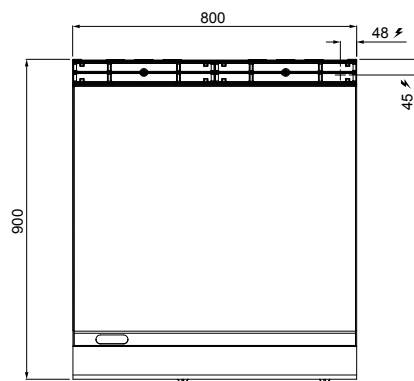
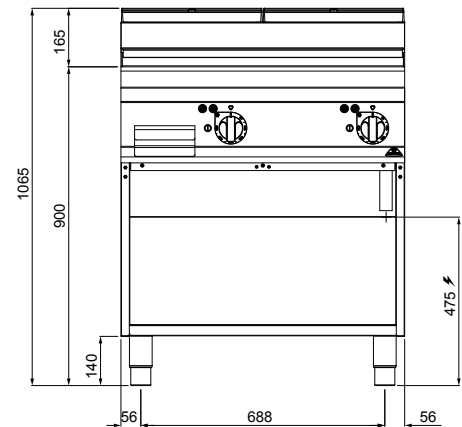
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. 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.  
 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 un trou d'évacuation de grandes dimensions et un convoyeur dans un récipient spécifique.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. 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.  
 Zwei Zonen mit separaten Steuerungen für eine unabhängige und optimale Temperaturregulierung. Besonders geeignet für sanftes Kochen. Leicht geneigte Kochfläche mit großer Auslassöffnung und Förderer in entsprechenden Behälter.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 11,4</b>
----------	--	--------------	----------------





cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



TOT kW 11,4



VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz



kg 109

**OPTIONAL**

- TPTO** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpropfen
- V3/B** Volts 220 - 240 3~
- 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. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox 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 ad alto spessore, a tutta misura 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. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

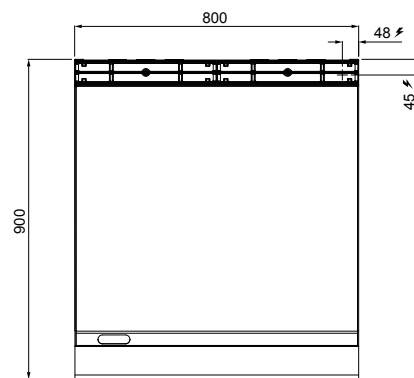
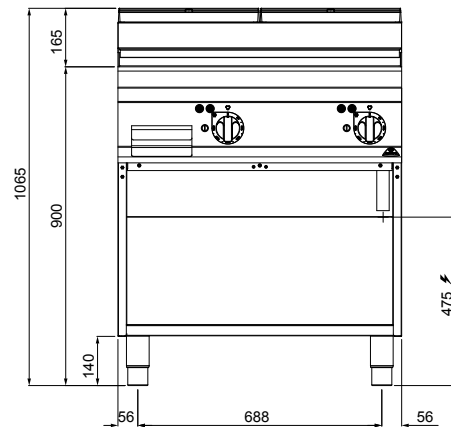
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 11,4</b>
----------	--	--------------	----------------



	cm <sup>2</sup>	5.300 (mm 796 x 667)
	kW	11,4
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	109



**OPTIONAL**

- TPTO** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpfropfen
- V3/B** Volts 220 - 240 3~
- 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. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox 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 ad alto spessore, a tutta misura 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. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Ribbed plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

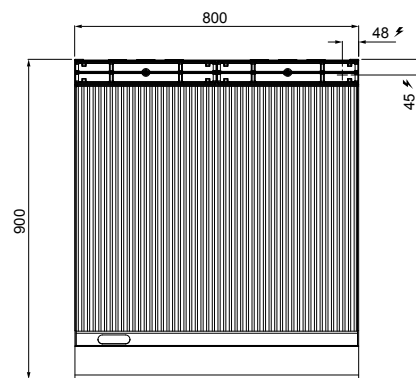
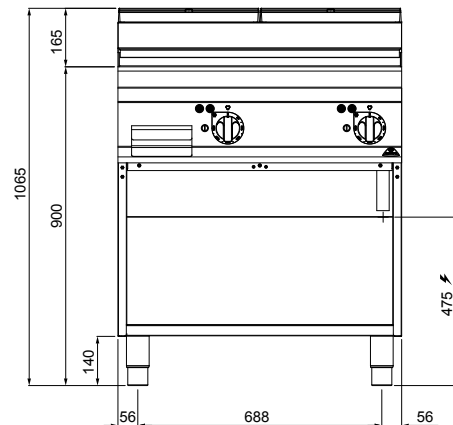
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. 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 à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 11,4</b>
----------	--	--------------	----------------





cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 796 x 667)



TOT kW 11,4



VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz



kg 109

**OPTIONAL**

- TPTO** Tappo in teflon / Oval teflon stopper / Bouchon de teflon oval / Oval Teflonpropfen
- V3/B** Volts 220 - 240 3~
- 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. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox 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 ad alto spessore, a tutta misura 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. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned below the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Half smooth and half ribbed plate in thick satin finish steel occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

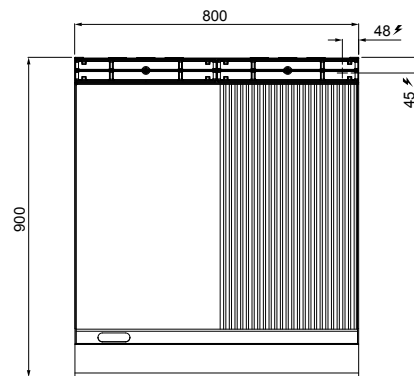
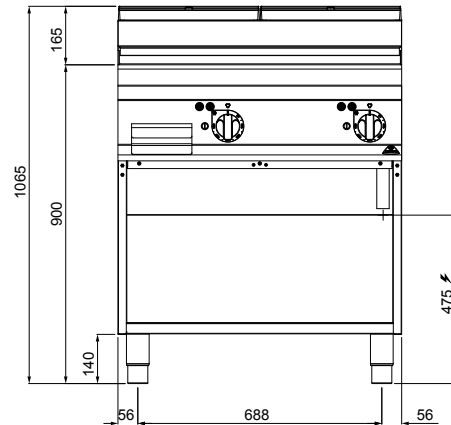
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque semi-lisse et semi-nervurée en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. 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. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper unterhalb der Bratplatte aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Halb glatte, halb gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.



<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 11,4</b>
----------	--	--------------	----------------





cm<sup>2</sup> 1.640 (mm 265 x 620)

TOT kW 5,4

VOLT 380-415 V3N~ 50/60 Hz

kg 42

**STANDARD**

Spatola rigata per griglia elettrica / Grooved scraper for electric grill / Raclette nervurée pour grille électrique / Gerillt spachtel für Elektro-grill

**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, spessore 20/10 e con finitura Scotch Brite. Regolazione della potenza tramite regolatore di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel, 20/10 thickness and Scotch Brite finishing. Fits power regulator, max temperature 400 °C. Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.

Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.

Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, avec une épaisseur de 20/10 et finition Scotch Brite. Réglage de la puissance au moyen d'un régulateur d'énergie, température maximale de 400 °C. Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes.

Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10 und mit Ausführung Scotch Brite. Einstellung der Leistung über Energieregler, Höchsttemperatur 400 °C.

Kontrolleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.

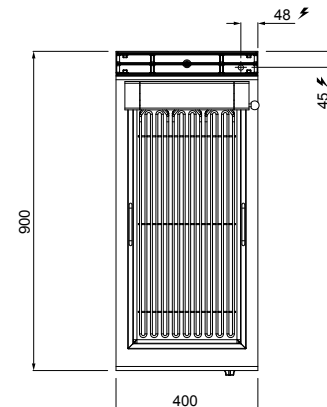
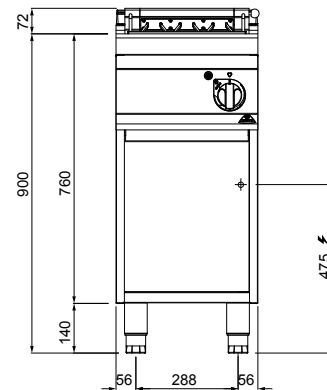
Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.

Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.

Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl.



E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 5,4
---	--	--------------	--------





**cm<sup>2</sup>** 3.360 (mm 543 x 620)

**TOT kW** 10,8

**VOLT** 380-415 V3N~ 50/60 Hz

**kg** 70



**STANDARD**

Spatola rigata per griglia elettrica / Grooved scraper for electric grill / Raclette nervurée pour grille électrique / Gerillt spachtel für Elektro-grill

**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, spessore 20/10 e con finitura Scotch Brite. Due zone di cottura indipendenti comandate da due regolatori di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel, 20/10 thickness and Scotch Brite finishing. Two independent cooking areas controlled by two power regulators, max temperature 400 °C.

Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact. Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations.

Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304, avec une épaisseur de 20/10 et finition Scotch Brite. Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par deux régulateurs d'énergie, température maximale de 400 °C.

Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes. Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage.

Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

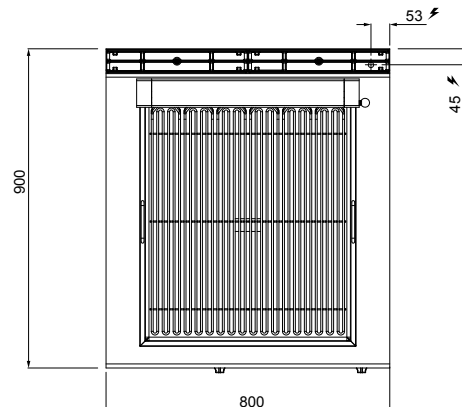
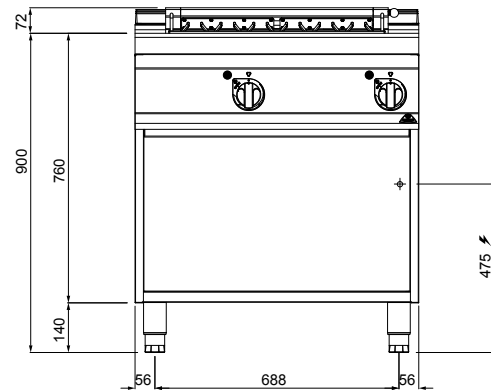
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**


Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10 und mit Ausführung Scotch Brite. Zwei unabhängige Kochzonen, die durch zwei Energieregler gesteuert werden, Höchsttemperatur 400 °C. Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.


Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert. Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten.


Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl.


**E** connessione elettrica - electric connection / branchement électrique - Elektrischer Anschluss 380-415 V3N~ **kW 10,8**



	cm <sup>2</sup>	2.205 (mm 350 x 630)
--	-----------------	----------------------

	<b>kW</b>	<b>12</b>
	kcal/h	10.320
	Btu/h	40.944

	G30/G31	kg/h	0,95
	G20	m <sup>3</sup> /h	1,27
	G25	m <sup>3</sup> /h	1,48

	<b>kg</b>	<b>60</b>
--	-----------	-----------

**STANDARD**

Griglia in ghisa / Cast iron grill / Grille en fonte / Gusseisen Rost

Spatola rigata per griglia a gas / Grooved scraper for gas grill / Raclette nervurée pour grille à gaz / Gerillt spachtel für gas Grill

**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. Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed oil collecting tray. Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric starter with silicon protection. Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grill. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Bac de récolte de l'huile moulé. Réglage de la puissance avec un robinet de minimum/maximum. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Fettauffangwanne formgestanzt. Einstellung der Leistungsabgabe über Hahn mit Groß-/Kleinstellung. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.

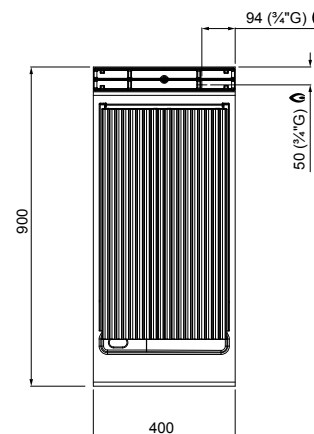
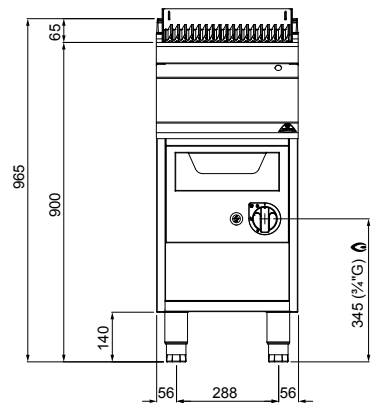


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 12**





cm<sup>2</sup> 4.410 (mm 700 x 630)



**kW 24**

kcal/h 20.640

Btu/h 81.888



G30/G31 kg/h 1,89

G20 m<sup>3</sup>/h 2,54

G25 m<sup>3</sup>/h 2,95



**Kg 105**

**STANDARD**

Griglia in ghisa / Cast iron grill / Grille en fonte / Gusseisen Rost

Spatola rigata per griglia a gas / Grooved scraper for gas grill / Raclette nervurée pour grille à gaz /

Gerillt spachtel für gas Grill

**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. Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed oil collecting tray. Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric starter with silicon protection. Burners and cupels in AISI 304 stainless steel.

Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Bac de récolte de l'huile moulé. Réglage de la puissance avec un robinet de minimum/maximum. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Fettauffangwanne formgestanzt. Einstellung der Leistungsabgabe über Hahn mit Groß-/Kleinstellung. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.

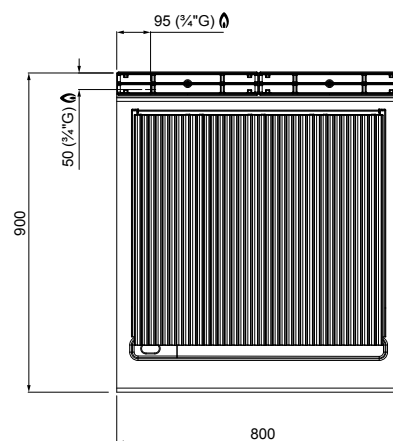
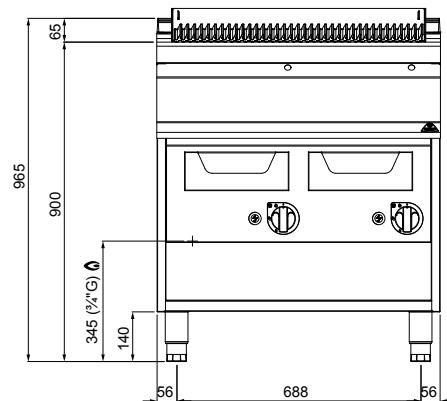


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 24**







cm<sup>2</sup> 2.500 (mm 360 x 700)



**kW** 9

kcal/h 7.740

Btu/h 30.708



G30/G31 kg/h 0,70

G20 m<sup>3</sup>/h 0,95

G25 m<sup>3</sup>/h 1,11



**Kg** 57

#### 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 - Gerillt spachtel für gas Grill

#### 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. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari in acciaio inox a due rami. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Bracieri in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica in dotazione. Ampio vano completamente in acciaio.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Stainless steel tubular dual-flame burner. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Brazier in AISI 304 stainless steel.

Large cooking surface with easy removable cast iron grid. The particular design allows one to cook fish, meat and vegetables, preventing fat from burning. All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long steel tray to collect ash and fat. Lava stone supplied. Large compartment completely in steel.

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires en acier inoxydable à deux branches. 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 caoutchouc. Braserio en acier inoxydable AISI 304.

Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Le design particulier permet de cuire le poisson, la viande et les légumes, en prévenant la combustion des graisses. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations normales de maintenance et de nettoyage. Long tiroir complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Grand compartiment complètement en acier.

#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit zwei Flammen. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Das besondere Design ermöglicht das Zubereiten von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt einem Verbrennen der Fette vor. Alle Bauteile sind zum Zwecke der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht demontierbar. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

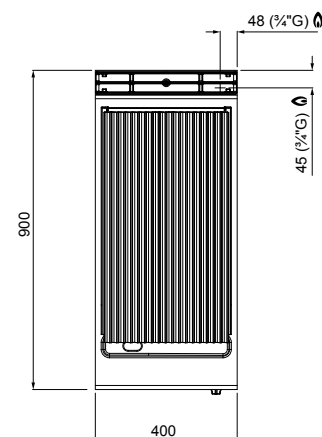
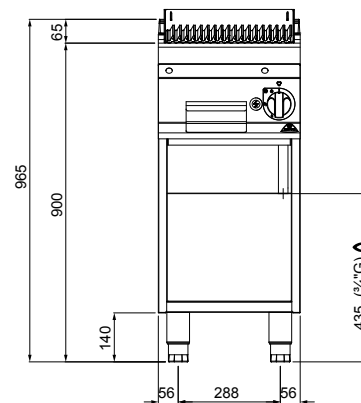


**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 9**





cm<sup>2</sup> 5.300 (mm 760 x 700)



**kW 18**

kcal/h 15.480

Btu/h 61.416



G30/G31 kg/h 1,40

G20 m<sup>3</sup>/h 1,90

G25 m<sup>3</sup>/h 2,22



**Kg 100**

**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 - Gerillt spachtel für gas Grill

**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. Interno in acciaio inox. Bruciatori tubolari in acciaio inox a due rami. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Bracieri in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Il particolare disegno consente di cucinare pesce, carne e verdure, prevenendo la combustione dei grassi. 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 completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica in dotazione. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Stainless steel tubular dual-flame burner. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Brazier in AISI 304 stainless steel.

Large cooking surface with easy removable cast iron grid. The particular design allows one to cook fish, meat and vegetables, preventing fat from burning. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature.

All components can be easily disassembled for regular operations of maintenance and cleaning. Long steel tray to collect ash and fat. Lava stone supplied. Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires en acier inoxydable à deux branches. 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 caoutchouc. Brasero en acier inoxydable AISI 304.

Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Le design particulier permet de cuire le poisson, la viande et les légumes, en prévenant la combustion des graisses.

Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations normales de maintenance et de nettoyage. Long tiroir complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner aus rostfreiem Edelstahl mit zwei Flammen. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement.

Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Das besondere Design ermöglicht das Zubereiten von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt einem Verbrennen der Fette vor. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Alle Bauteile sind zum Zwecke der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht demontierbar. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

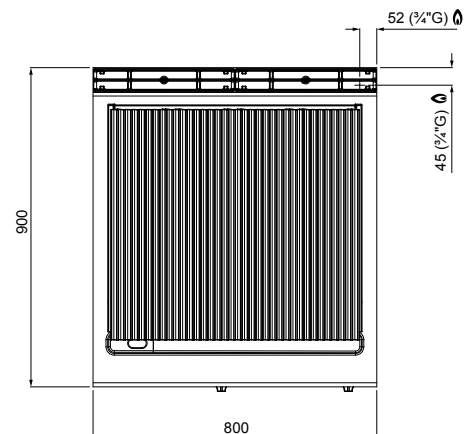
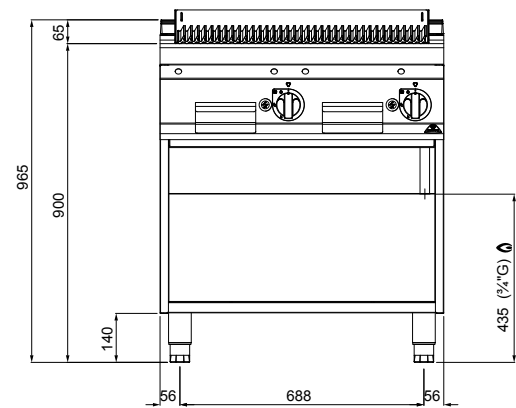







**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 18**



	L	40
	mm	308 x 510 x 295 h
	<b>kW</b>	<b>12</b>
<b>TOT.</b>	kcal/h	10.320
	Btu/h	40.944
	G30/G31	kg/h 1,02
	G20	m³/h 1,38
	G25	m³/h 1,60
	<b>Kg</b>	<b>54</b>



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. Interno in acciaio inox. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. 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. Inside made of stainless steel. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassemblable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. 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. Intérieur en acier inoxydable AISI 316. Hautes prestations garanties par le système de réchauffement qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur le panneau avant. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

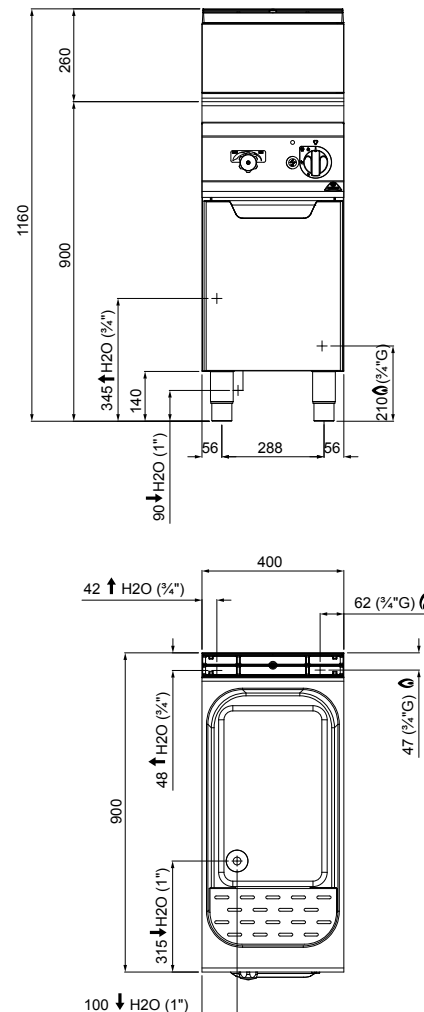
### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN






Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf der Arbeitsfläche angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

**G** connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 12**



	L	40 + 40
	mm	308 x 510 x 295 h (x2)
	kW	24 (12+12)
TOT.	kcal/h	20.640
	Btu/h	81.888
	G30/G31	kg/h 2,03 (1,02+1,02)
	G20	m³/h 2,75 (1,38+1,38)
	G25	m³/h 3,21 (1,60+1,60)
	Kg	94



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. Interno in acciaio inox. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie delle vasche. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. Vasche stampate con ampi bordi arrotondati realizzate completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Due vasche con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura.

### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tanks surface. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. Pressed tanks with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. Two tanks with separate controls for the independent and optimal regulation of temperature.

### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

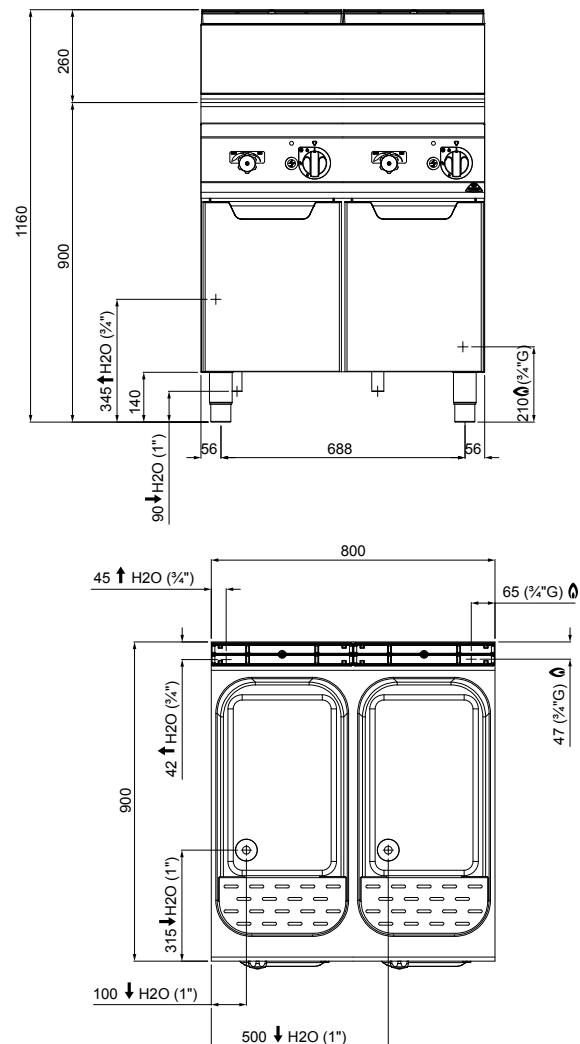
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Hautes prestations garanties par le système de réchauffement qui enveloppe à l'extérieur toute la surface des cuves. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. Cuves moulées aux larges bords arrondis complètement réalisées en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amides en excès pendant la cuisson. Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur le panneau avant. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Deux cuves avec commandes séparées pour le réglage indépendant et optimal de la température.

### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf der Arbeitsfläche angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung.

Zwei Wannen mit separaten Bedienelementen, für eine unabhängige, optimale Temperatureinstellung.

G connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 kW 24 (12+12)





	L	40
	mm	308 x 510 x 295 h
	kW	10
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	54



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. Interno in acciaio inox. Alte prestazioni garantite da resistenze in acciaio inox incoloy situate direttamente all'interno della vasca e protette dal fondo forato per l'appoggio dei cesti. Comando per la regolazione della potenza erogata con spia di controllo. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti di 10 cm dal fondo. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Piano di appoggio con funzione sgocciolatoio, smontabile, a filo del piano. Il beccuccio posto sul piano permette di regolare il flusso dell'acqua attraverso un comando posto sul cruscotto. 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. Inside made of stainless steel. High performances guaranteed by Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank and protected by a drilled bottom to rest baskets. Control for the power supply regulation with control light. Pressed tank with large rounded edges completely made in AISI 316 stainless steel. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that keeps the baskets 10 cm from the bottom. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Draining and disassembleable board at the same height of the top. The tap on the board allows one to regulate the water flow through a control on the front panel. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

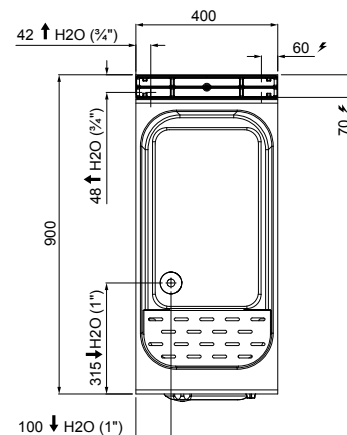
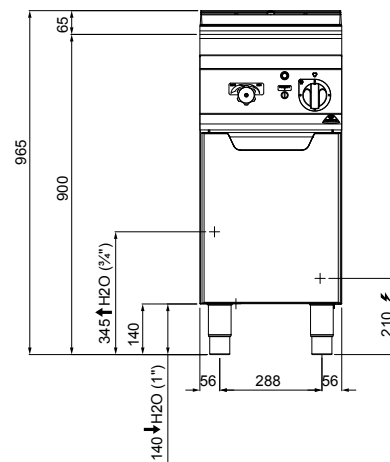
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Hautes prestations garanties par des résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement dans la cuve et protégées par le fond troué pour placer les paniers. Commande pour le réglage de la puissance fournie avec voyant de contrôle. Cuve moulée aux larges bords arrondis complètement réalisée en acier inoxydable AISI 316. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui place les paniers à 10 cm du fond. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidés en excès pendant la cuisson.











Plan d'appui avec fonction d'égouttoir, démontable, au niveau du plan. Le bec positionné sur le plan permet de réguler le débit de l'eau à l'aide d'une commande positionnée sur le panneau avant. 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. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale durch unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte, zum Abstellen der Körbe von einem perforierten Boden geschützte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl. Bedienelement zur Einstellung der Leistungsabgabe, mit Kontrollleuchte. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe 10 cm vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Abnehmbare Ablage am Tischrand, mit Abtropffunktion. Über ein Bedienelement auf dem Schaltfeld kann der Wasserfluss des auf der Arbeitsfläche angebrachten Ausgusses eingestellt werden. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

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



	L	18
	mm	307 x 342 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	59

**STANDARD**

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex Steuerung version  
 Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung  
 Cesto unico / One basket / Panier entier / Groß Korb

**OPTIONAL**

9IC2/18 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio 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". Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con 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, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica. Piedini regolabili.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a 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, pilot flame and safety system with thermocouple. Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition. Adjustable feet.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1". Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile. Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à 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, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple. Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Allumage électrique. Pieds réglables.

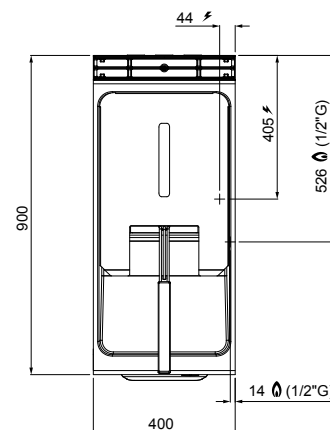
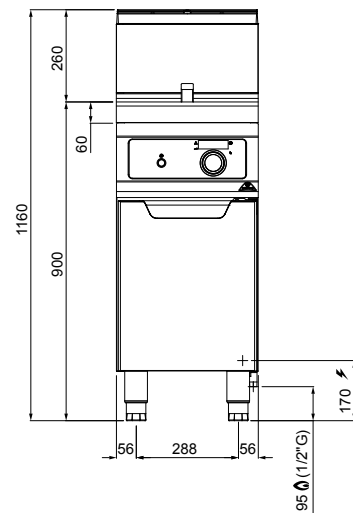
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**







Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Ablaufs.

Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt. Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und 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, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.



<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 14</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 100</b>



	L	18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h
	<b>kW</b>	<b>14</b>
<b>TOT.</b>	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72
	<b>Kg</b>	<b>59</b>



**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung  
Cesto unico / One basket / Panier entier / Groß Korb

**OPTIONAL**

9IC2/18 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio 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".

Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica. Piedini regolabili.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter.

The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

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. Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple.

Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition. Adjustable feet.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1".

Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.

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. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple.

Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Allumage électrique. Pieds réglables.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

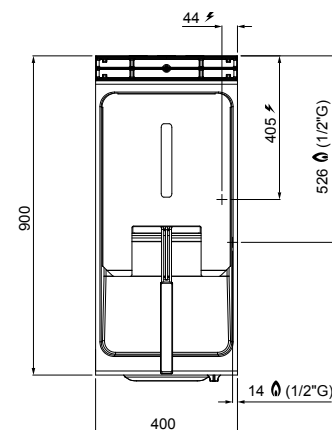
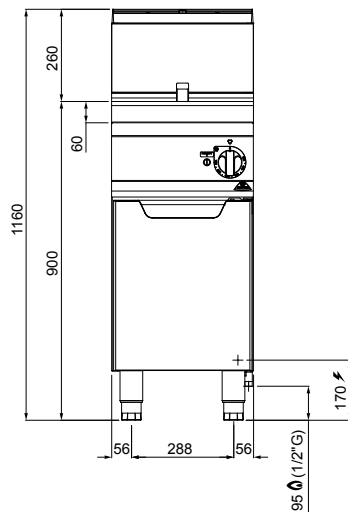
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Abflaufs.











Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.

Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement.

Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 14</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 10</b>



	L	18 + 18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)
	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	95

**STANDARD**

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex Steuerung version  
 Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung  
 2 cesti unici / 2 baskets / 2 paniers entiers / 2 Großen Körben

**OPTIONAL**

9IC2/18 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben  
 9IC4/18 4 mezzi cesti / 4 twin baskets / 4 demi paniers / 4 Halbkörben

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio 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". Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio. Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con 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, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica. Piedini regolabili.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a 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, pilot flame and safety system with thermocouple. Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition. Adjustable feet.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

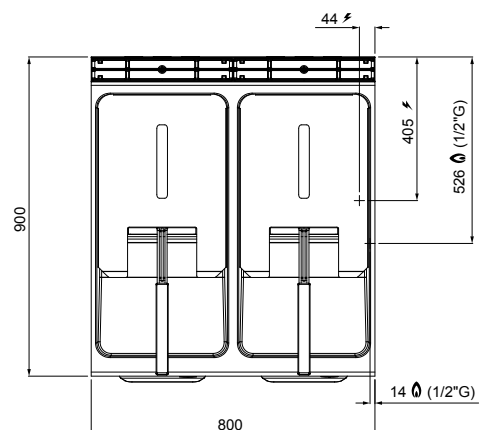
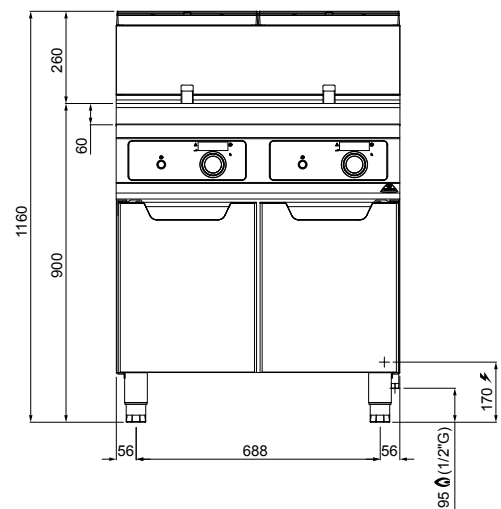
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1". Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile. Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à 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, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple. Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Allumage électrique. Pieds réglables.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**







Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Abflaufs. Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt. Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und 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, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.



<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 28</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 100</b>





	L	18 + 18
	mm	307 x 342 x 335 h
	mm	275 x 285 x 135 h (x2)
	<b>kW</b>	<b>28</b>
<b>TOT.</b>	kcal/h	24.075
	Btu/h	95.539
	G30/G31	kg/h 2,21
	G20	m³/h 2,96
	G25	m³/h 3,45
	<b>Kg</b>	<b>95</b>

**STANDARD**

Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung  
2 cesti unici / 2 baskets / 2 paniers entiers / 2 Großen Körben

**OPTIONAL**

9IC2/18 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben

9IC4/18 4 mezzi cesti / 4 twin baskets / 4 demi paniers / 4 Halbkörben

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio 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".

Il piano, dai bordi arrotondati, incorpora una superficie per l'appoggio dei cesti leggermente inclinata, favorendo lo scarico dell'olio.

Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione.

Termostato di sicurezza a riarmo manuale, fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia.

Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio. Accensione elettrica. Piedini regolabili.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with a large "cool" zone to collect food residuals. The unit is easy to clean as there are no pipes and the draining hole is a large 1" diameter.

The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining.

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. Safety thermostat with manual restart, pilot flame and safety system with thermocouple.

Spherical draining faucet positioned in the compartment controlled by a heat-proof handle and with steel collection tray. Electric ignition. Adjustable feet.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve emboutie avec un profil à large zone froide pour la récolte des résidus de nourriture et assurant une grande facilité de nettoyage grâce à l'absence de tuyaux et à la grande section du tuyau d'évacuation de 1".

Le plan, aux bords arrondis, comprend une surface légèrement inclinée pour poser les paniers, favorisant l'écoulement de l'huile.

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. Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, flamme pilote et système de sécurité avec thermocouple.

Robinet d'évacuation à bille à l'intérieur du compartiment commandé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier. Allumage électrique. Pieds réglables.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Abflaufs.

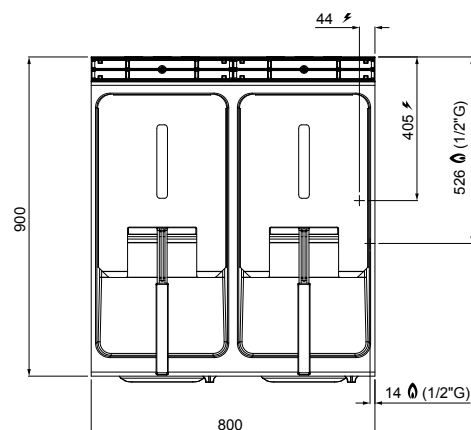
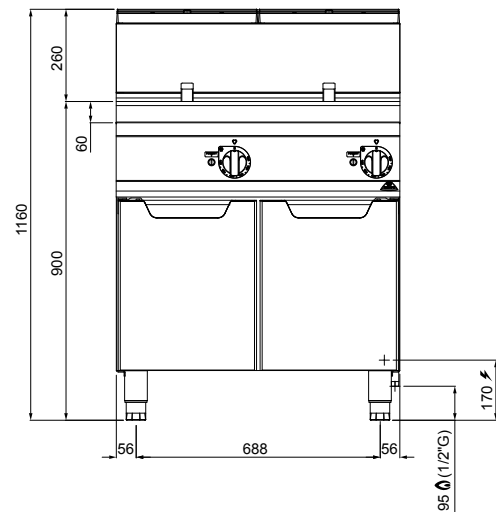
Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.











Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement.

Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.



<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 28</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 10</b>



	L	20
	mm	302 x 402 x 340 h
	mm	255 x 335 x 125 h
	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	59

**STANDARD**

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex Steuerung version  
 Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung  
 Cesto unico / One basket / Panier entier / Groß Korb

**OPTIONAL**

9C2/20 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 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**

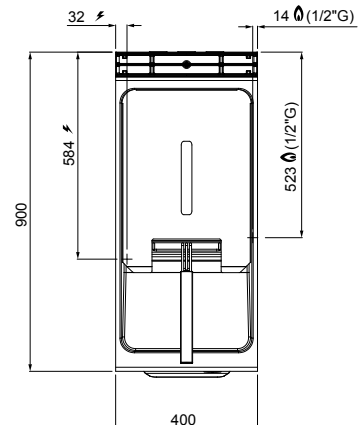
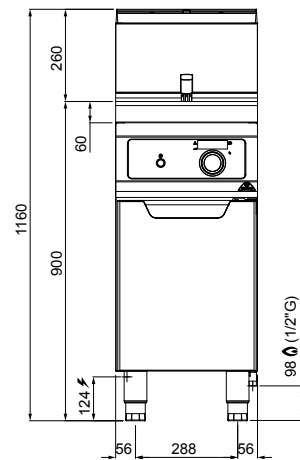
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne 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.



<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 17,5</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 100</b>



	L	20
	mm	302 x 402 x 340 h
	mm	255 x 335 x 125 h
	<b>kW</b>	<b>17,5</b>
<b>TOT.</b>	kcal/h	15.050
	Btu/h	59.710
	G30/G31	kg/h 1,38
	G20	m³/h 1,85
	G25	m³/h 2,16
	<b>Kg</b>	<b>59</b>



**STANDARD**

Cesto unico / One basket / Panier entier / Groß Korb

**OPTIONAL**

9C2/20 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 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. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. 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 valvola termostatica da 110 a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. 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. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. 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 a thermostatic valve from 110 to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. 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. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. 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 le biais d'une vanne thermostatique de 110 à 190 °C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. 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**

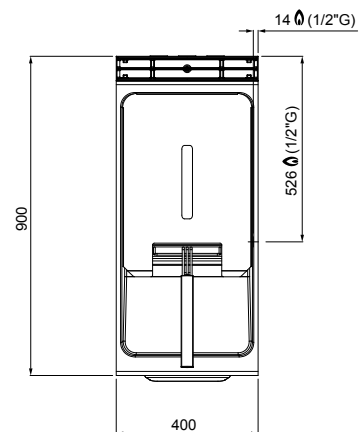
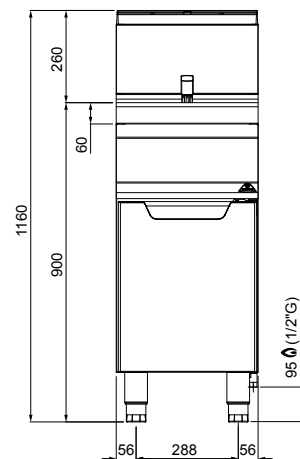
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner aus rostfreiem Edelstahl mit ovalem Querschnitt in Wabenform. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Wärmetauscher mit ovalem Querschnitt und großer Oberfläche, für eine rasche und gleichmäßige Erwärmung. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. 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. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils von 110 bis 190 °C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.







**G**

connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

**kW 17,5**



	L	20 + 20
	mm	302 x 402 x 340 h (x2)
	mm	255 x 335 x 125 h (x2)
	<b>kW</b>	<b>35</b> (17,5+17,5)
<b>TOT.</b>	kcal/h	30.100
	Btu/h	119.420
	G30/G31	kg/h 2,76 (1,38+1,38)
	G20	m³/h 3,70 (1,85+1,85)
	G25	m³/h 4,31 (2,16+2,16)
	<b>Kg</b>	<b>95</b>

**STANDARD**

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex Steuerung version  
 Accensione elettrica / Electric ignition / Allumage électrique / Elektrozündung  
 2 cesti unici / 2 baskets / 2 paniers entiers / 2 Großen Körben

**OPTIONAL**

**9C2/20** 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben  
**9C4/20** 4 mezzi cesti / 4 twin baskets / 4 demi paniers / 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**

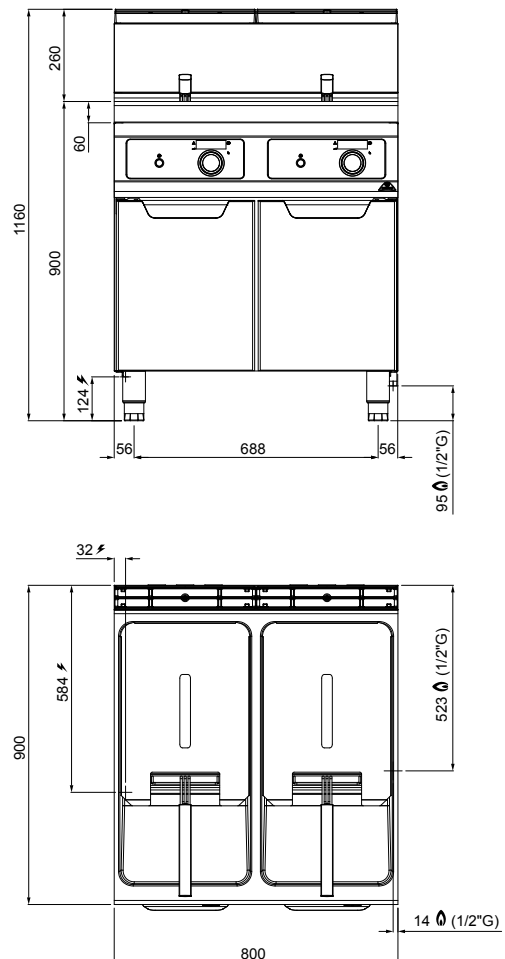
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs en acier inoxydable à section ovale à nid-d'abeilles. Échangeurs de chaleur à section ovale de grande surface, positionnés directement à l'intérieur de la cuve, pour un réchauffement rapide et homogène. Flamme pilote et vanne 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.



<b>G</b>	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	<b>kW 35</b>
<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>W 100</b>



	L	20 + 20
	mm	302 x 402 x 340 h (x2)
	mm	255 x 335 x 125 h (x2)
	kW	35 (17,5 + 17,5)
	kcal/h	30.100
	Btu/h	119.420
	G30/G31	kg/h 2,76 (1,38 + 1,38)
	G20	m³/h 3,70 (1,85 + 1,85)
	G25	m³/h 4,31 (2,16 + 2,16)
	Kg	95



**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. Accensione piezoelettrica con protezione in gomma. 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 valvola termostatica da 110 a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. 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. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with rubber protection. 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 a thermostatic valve from 110 to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Safety thermostat with manual restart. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

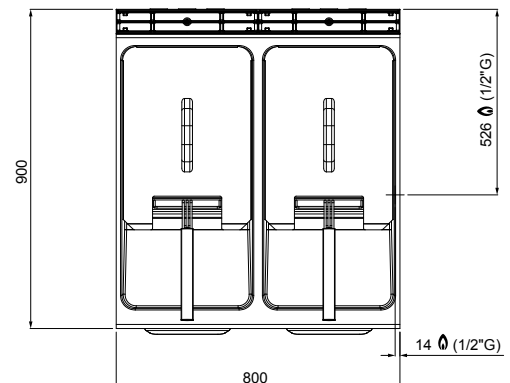
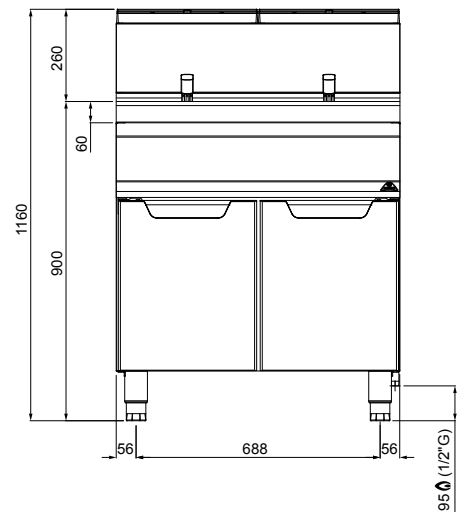
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

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. Allumage piézoélectrique avec protection en caoutchouc. 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 le biais d'une vanne thermostatique de 110 à 190 °C avec une détection plus soignée grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. 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. Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. 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. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostatventils von 110 bis 190 °C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

**G** connessione gas - gas connection  
branchement gaz - Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 35**





	L	7 + 7
	mm	140 x 342 x 258 h
	mm	115 x 280 x 135 h
	<b>TOT</b> kW	16
	<b>VOLT</b>	380-415 V3~ 50/60 Hz
	<b>Kg</b>	70

**STANDARD**

2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 halbkörben

**OPTIONAL**

**Bflex/2** Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex Steuerung version  
**V3/A** Volts 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio 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. Bacinella di raccolta in acciaio inox.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels from 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. Stainless steel collection tray.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

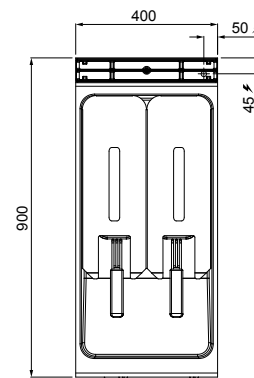
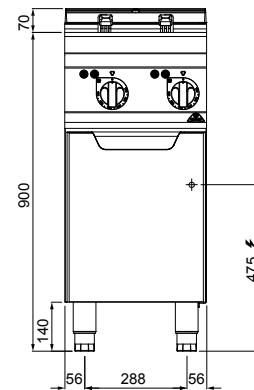
Plan de travail, panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de contrôles indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie 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, ce qui entraîne 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. Cuvette de récolte en acier inoxydable.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsstisch, Vorderfront aus rostfreiem edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte, abgerundete Wannen mit speziellen, drehbaren Heizkörpern aus langlebigem, rostfreiem Incoloy-Stahl. Sie erreichen die Betriebstemperatur in kürzester Zeit und ermöglichen eine Reduzierung des Ölverbrauchs um 60%. Beim Frittieren werden die organoleptischen Eigenschaften der Speisen unverändert beibehalten und es wird eine gesunde Zubereitung garantiert. Die Reduzierung der Ölwechsel ermöglicht beachtliche Einsparungen. Der drehbare Heizkörper erleichtert die Reinigungsarbeiten. Steuerung der eingestellten Temperatur über einen elektronischen Thermostat und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Auffangwanne aus rostfreiem edelstahl.



<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3~	<b>kW 16</b>
----------	--	-------------	--------------





	L	18
	mm	302 x 402 x 295 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	TOT kW	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	55

**STANDARD**

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex Steuerung version Cesto unico / One basket / Panier entier / Groß Korb

**OPTIONAL**

9CE2/18 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben  
 V3/A Volt 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. 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. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, 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. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position.

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. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. 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. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances 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. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

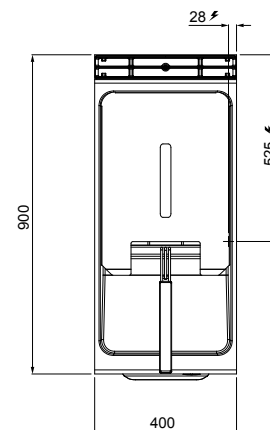
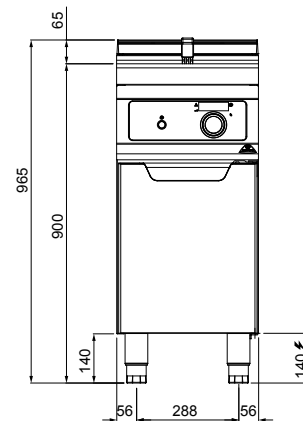
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern.

Temperaturkontrolle 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. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.



E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>KW 18</b>
---	--	--------------	--------------





	L	18
	mm	302 x 402 x 295 h
	mm	265 x 345 x 150 h
	TOT kW	18
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	55

**STANDARD**

Cesto unico / One basket / Panier entier / Groß Korb

**OPTIONAL**

9CE2/18 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben

V3/A Volt 220 - 240 3~

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Controllo della temperatura tramite termostato da 80 a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, 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. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position.

Temperature control through a thermostat from 80 to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Power indicator and temperature light. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale.

Contrôle de la température avec thermostat de 80 à 190 °C avec détection plus précise grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances 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. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

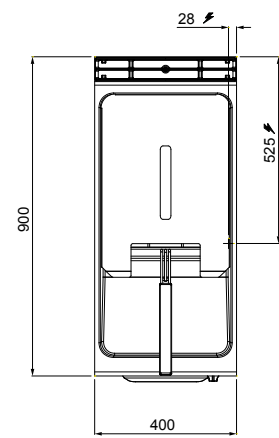
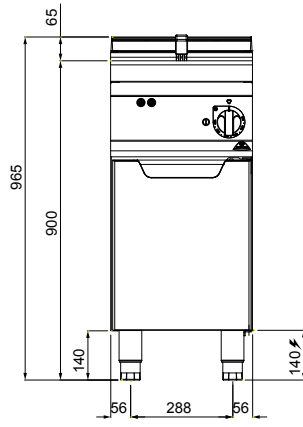
**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern.

Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostats von 80 bis 190 °C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper 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. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.



<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	<b>kW 18</b>
----------	--	--------------	--------------





Mod. E9F22-4M-BF Cod. 20515520

Mod. E9F22-4MS-BF Cod. 20515620



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22	
	mm	306 x 460 x 295 h	
	mm	260 x 400 x 150 h	
	TOT kW	18 (E9F22-4M-BF)	
	kW	22 (E9F22-4MS-BF)	
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	55	

#### STANDARD

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex Steuerung version Cesto unico / One basket / Panier entier / Groß Korb

#### OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben

V3/A Volt 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-4M-BF)

#### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale.

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. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, 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. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position.

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. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale.

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. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances 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. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Temperaturkontrolle 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. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

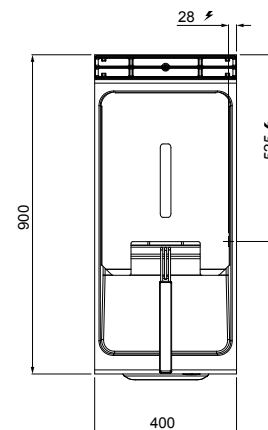
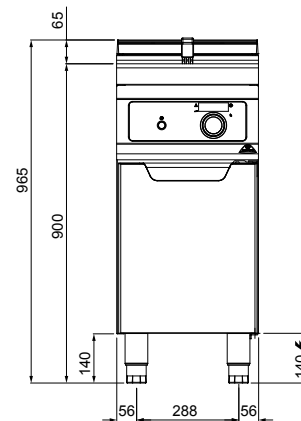


E

connessione elettrica - electric connection  
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 18 E9F22-4M-BF  
kW 22 E9F22-4MS-BF



Mod. E9F22-4M Cod. 20515500

Mod. E9F22-4MS Cod. 20515600



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22	
	mm	306 x 460 x 295 h	
	mm	260 x 400 x 150 h	
	TOT kW	18	(E9F22-4M)
	kW	22	(E9F22-4MS)
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	Kg	55	

#### STANDARD

Cesto unico / One basket / Panier entier / Groß Korb

#### OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben

V3/A Volt 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-4M)

#### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Controllo della temperatura tramite termostato da 80 a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, 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. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position.

Temperature control through a thermostat from 80 to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Power indicator and temperature light. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale.

Contrôle de la température avec thermostat de 80 à 190 °C avec détection plus précise grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances 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. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern.

Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostats von 80 bis 190 °C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper 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. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.

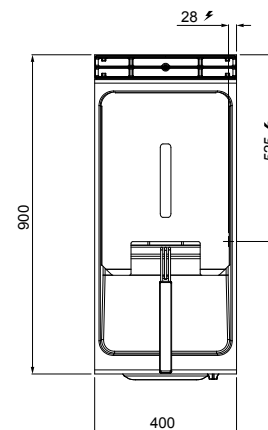
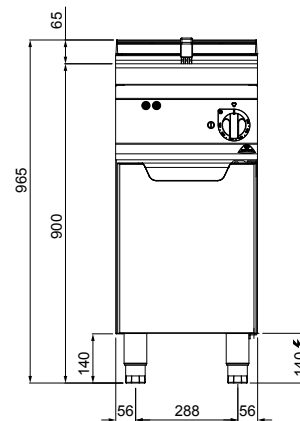


E

connessione elettrica - electric connection  
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 18 E9F22-4M  
kW 22 E9F22-4MS



Mod. E9F22-8M-BF Cod. 20516520

Mod. E9F22-8MS-BF Cod. 20516620



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22 + 22
	mm	306 x 460 x 295 h (x2)
	mm	260 x 400 x 150 h (x2)
	TOT kW	18 x 2 (E9F22-8M-BF) 22 x 2 (E9F22-8MS-BF)
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	95

#### STANDARD

Comandi elettronici Bflex / Bflex electronic controls / Commandes électroniques Bflex / Bflex Steuerung version  
2 cesti unici / 2 baskets / 2 paniers entiers / 2 Großen Körben

#### OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben

9CE4/22 4 mezzi cesti / 4 twin baskets / 4 demi paniers / 4 Halbkörben

V3/B Volt 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-8M-BF)

#### CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. 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. Vasca in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, 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. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

#### TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position. 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. AISI 304 stainless steel tank with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

#### CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

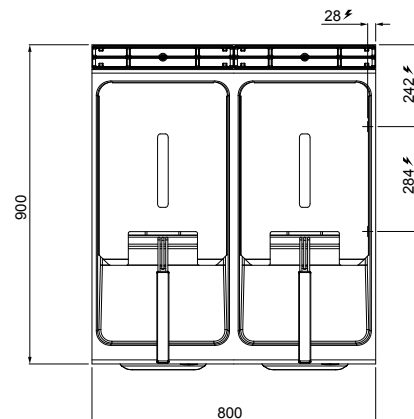
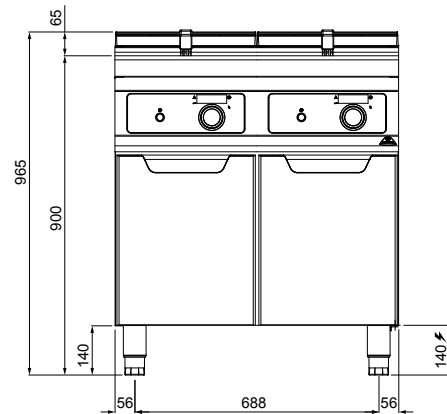
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. 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. Cuve en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances 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. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

#### TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Temperaturkontrolle 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. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper zum Dekantieren der Rückstände. Der mit abgerundeten Kanten ausgestattete Tisch verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl besser abfließt. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.



E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 18 x 2 E9F22-8M-BF kW 22 x 2 E9F22-8MS-BF
---	--	--------------	---



Mod. E9F22-8M Cod. 20516500

Mod. E9F22-8MS Cod. 20516600



MAXIMA 900

FRYERS

	L	22 + 22
	mm	306 x 460 x 295 h (x2)
	mm	260 x 400 x 150 h (x2)
	TOT kW	18 x 2 (E9F22-8M) 22 x 2 (E9F22-8MS)
	VOLT	380-415 V3N~ 50/60 Hz
	Kg	95

**STANDARD**

2 cesti unici / 2 baskets / 2 paniers entiers / 2 Großen Körben

**OPTIONAL**

9CE2/22 2 mezzi cesti / 2 twin baskets / 2 demi paniers / 2 Halbkörben

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy posizionate direttamente all'interno della vasca, ribaltabili in posizione verticale per facilitare le operazioni di pulizia. Dispositivo di sicurezza per il disinserimento dell'alimentazione elettrica con resistenze in posizione verticale. Controllo della temperatura tramite termostato da 80 a 190 °C con rilevazione più accurata grazie ai sensori posti all'interno della vasca. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura.

Vasche in acciaio inox AISI 304 con ampi bordi arrotondati e ampia zona fredda, sottostante le resistenze, 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. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno del vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica, con bacinella di raccolta in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned directly in the tank that can be tilted vertically to make cleaning operations easier. Safety device to cut power supply with resistances in vertical position.

Temperature control through a thermostat from 80 to 190 °C with a more precise temperature detection, thanks to the sensors positioned in the tank. Power indicator and temperature light. AISI 304 stainless steel tanks with large rounded edges and wide cold zone below the resistances to decant the residual. The top with rounded edges integrates a board to rest baskets; it is slightly inclined to favor oil draining. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle and with steel collection tray.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées directement à l'intérieur de la cuve, positionnables verticalement pour faciliter les opérations de nettoyage. Dispositif de sécurité pour la désactivation de l'alimentation électrique avec résistances en position verticale. Contrôle de la température avec thermostat de 80 à 190 °C avec détection plus précise grâce aux capteurs positionnés à l'intérieur de la cuve.

Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Cuves en acier inoxydable AISI 304 aux larges bords arrondis et avec une grande zone froide, au-dessous des résistances 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. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique avec cuvette de récolte en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

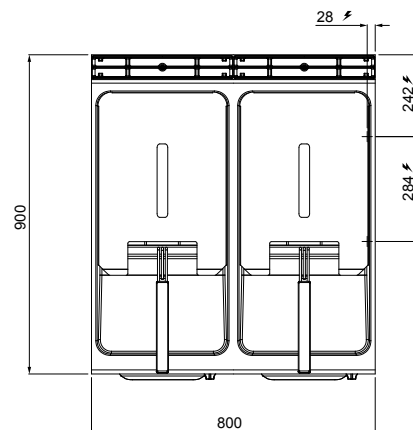
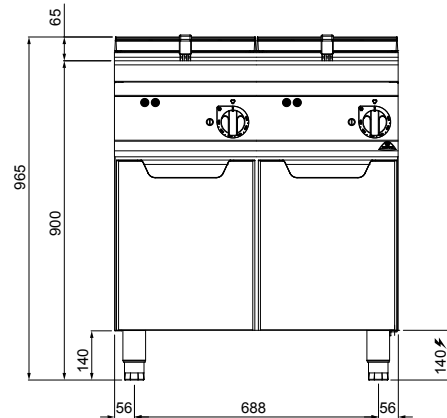
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostats von 80 bis 190 °C, mit präziser Messung dank der Sensoren im Inneren der Wanne. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Wannen aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit breiten abgerundeten Kanten und großzügiger Kaltzone unterhalb der Heizkörper 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. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl.



9CE4/22 4 mezzi cesti / 4 twin baskets / 4 demi paniers / 4 Halbkörben  
V3/B Volt 220 - 240 3~ (Mod. E9F22-8M)

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 18 x 2 E9F22-8M kW 22 x 2 E9F22-8MS
---	--	--------------	---





	<b>GN</b>	<b>1/1 + 1/3</b>
	mm	306 x 686 x 163 h
	<b>TOT kW</b>	<b>1,6</b>
	<b>VOLT</b>	<b>220-240 V~ 50/60 Hz</b>
	<b>Kg</b>	<b>33</b>



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Resistenze siliconiche 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. Rubinetto di carico acqua con comando sul cruscotto e troppopieno in vasca. 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. Inside made of stainless steel. Silicone heating elements on the outside of the tank. Electronic regulation of power.  
 AISI 304 stainless steel tank made from one piece mold with a large radius to facilitate cleaning operations. Load water tap with control on the front panel and overflow in the tank. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

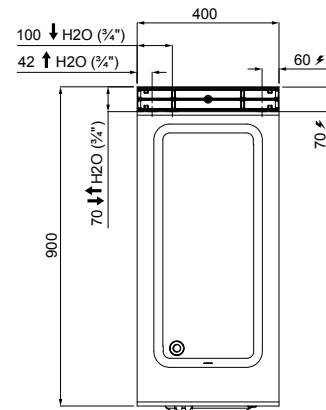
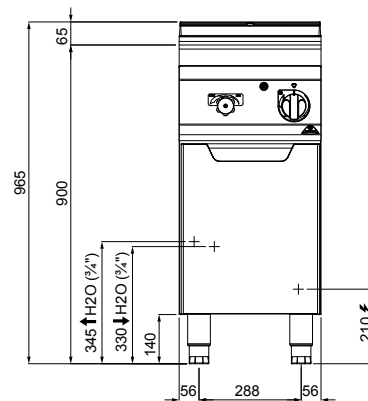
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances de silicone placées 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. Robinet de chargement de l'eau avec commande sur le panneau avant trop-plein dans la cuve. 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. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Silikon-Heizelemente, die außerhalb des Beckens positioniert sind. Elektronische Einstellung der Leistung.  
 Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Wasserzulaufhahn mit Bedienelement auf dem Schaltfeld und Überlauf in der Wanne. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>kW 1,6</b>
----------	--	------------	---------------



	<b>GN</b>	<b>1 + 1/3</b>
	<b>mm</b>	630 x 686 x 163 h
	<b>TOT kW</b>	<b>3,2</b>
	<b>VOLT</b>	<b>220-240 V~ 50/60 Hz</b>
	<b>Kg</b>	<b>48</b>



**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Resistenze siliconiche 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. Rubinetto di carico acqua con comando sul cruscotto e troppopieno in vasca. 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. Inside made of stainless steel. Silicone heating elements on the outside of the tank. Electronic regulation of power. AISI 304 stainless steel tank made from one piece mold with a large radius to facilitate cleaning operations. Load water tap with control on the front panel and overflow in the tank. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle.

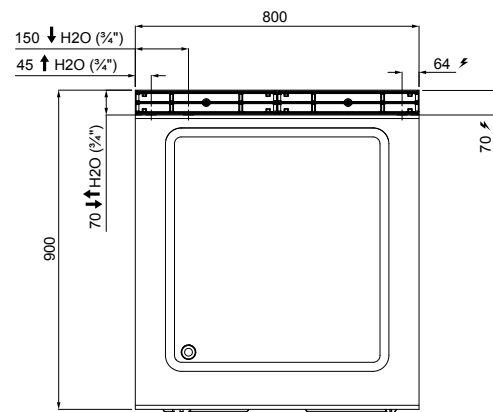
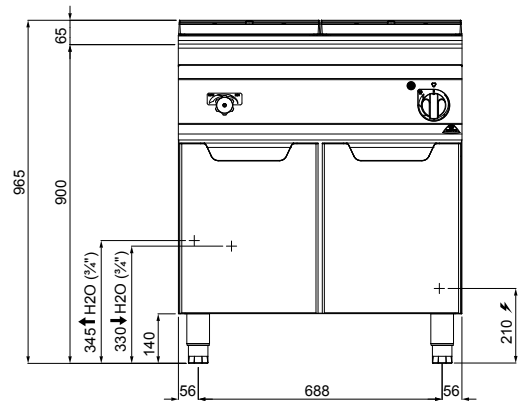
**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances de silicone placées 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. Robinet de chargement de l'eau avec commande sur le panneau avant trop-plein dans la cuve. 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. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Silikon-Heizelemente, die außerhalb des Beckens positioniert sind. Elektronische Einstellung der Leistung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Wasserzulaufhahn mit Bedienelement auf dem Schaltfeld und Überlauf in der Wanne. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

<b>E</b>	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	220-240 V~	<b>kW 3,2</b>
----------	--	------------	---------------



Mod. N9T2M Cod. 20902500



Mod. N9T4M Cod. 20900500

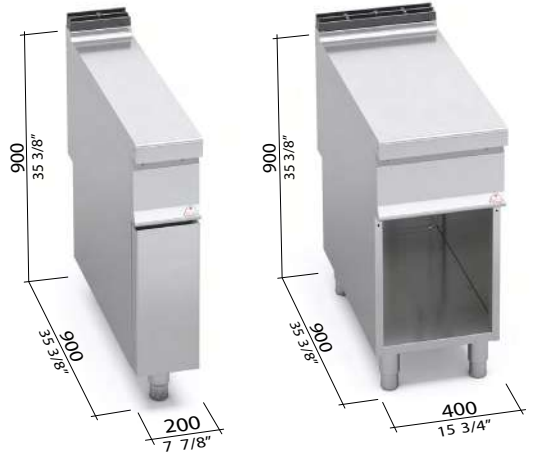
Mod. N9T4MC Cod. 20901500

Mod. N9-8M Cod. 20901000

Mod. N9-8MC Cod. 20902000

MAXIMA 900

	mod. N9T2M	mod. N9T4M - N9T4MC	mod. N9-8M - N9-8MC
 cm <sup>2</sup>	1.620 (mm 200 x 810)	3.240 (mm 400 x 810)	6.480 (mm 800 x 810)
 Kg	20	35	55



**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 (N9T4M - COD. 20900500 / N9T4MC - COD. 20901500)

**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 (N9-8M - COD. 20901000 / N9-8MC - COD. 20902000)

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox.  
Modelli singolo e doppio con mobile, semplici da utilizzare e da pulire.  
Disponibili anche con pratico cassetto estraibile porta utensili. Ampio vano completamente in acciaio.

**TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES**

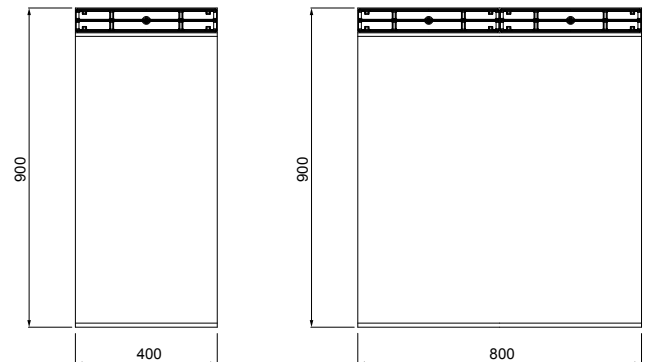
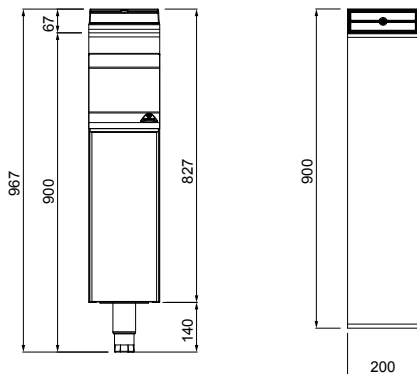
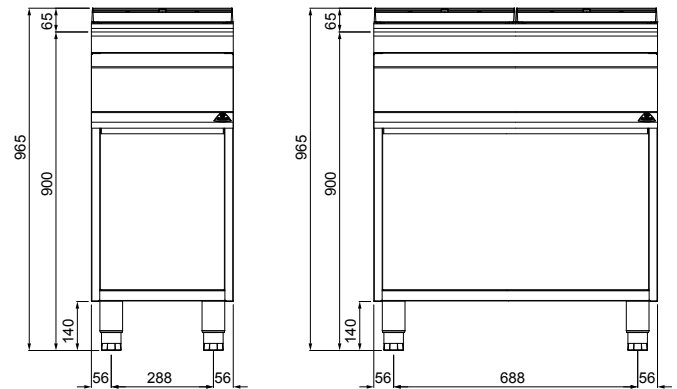
Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.  
Single and double models with cabinet, easy to use and clean.  
Available with a practical removable drawer to keep utensils. Large compartment completely in steel.

**CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES**

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.  
Modèles simple et double sur meuble, simples à utiliser et à nettoyer. Modèle disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique. Grand compartiment complètement en acier.

**TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN**

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.  
Einzel- oder Doppelmodelle mit Möbel, einfach einzusetzen und zu reinigen.  
Modelle erhältlich mit praktischen Schublade für Küchengeräte. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.





**IT** Da più di quarantacinque anni operiamo nel settore delle attrezzature per la ristorazione professionale. Il Commendatore Giorgio Berto, mio padre, fondò questa società con la missione di produrre attrezzature semplici, innovative, sicure, durature ed economiche nella loro gestione perché i nostri prodotti sono uno strumento di lavoro per chi opera in cucina ed un investimento per chi li acquista. Da sempre operiamo nel mercato internazionale e oggi i nostri prodotti sono utilizzati ed apprezzati in tutto il mondo ovunque si faccia della ristorazione l'arte della preparazione, della presentazione e della degustazione conviviale.

**FR** Depuis plus de quarante-cinq ans, nous travaillons dans le secteur des équipements pour la restauration professionnelle. Le Commendatore Giorgio Berto, mon père, a fondé cette société dont la mission est de produire des équipements à la fois simples, innovants, sûrs, durables et économiques, parce que nos produits sont un outil de travail pour toutes celles et ceux qui cuisinent chaque jour et un investissement pour les établissements qui en font l'achat. Nous exportons depuis toujours notre production et notre gamme d'équipements est aujourd'hui utilisée et appréciée aux quatre coins du monde, partout où la restauration est synonyme d'art de la préparation, de la présentation et de la dégustation conviviale.

**EN** We have been working in the field of professional catering equipment for more than forty five years. The Commendatore Giorgio Berto, my father, founded this company with the mission of manufacturing equipment that's simple, innovative, safe, durable, and economical to manage because our products are a working tool for those who work in the kitchen and an investment for those who purchase them. We have always operated in the international market and today our products are used and appreciated worldwide, wherever catering is together with the art of preparation, presentation and dining.

**DE** Wir arbeiten nunmehr seit über fünfundvierzig Jahren in der Branche der professionellen Küchenausstattung. Commendatore Giorgio Berto, mein Vater, dieses Gesellschaft mit der Zielsetzung gegründet, einfache, innovative, sichere, langlebige und im Betrieb wirtschaftliche Geräte herzustellen. Für den Koch sind diese ein Mittel zum Zweck, für den Käufer eine Investition. Unser Unternehmen behauptet sich seit jeher am internationalen Markt, und heute werden unsere Geräte auf der ganzen Welt eingesetzt. Sie genießen überall dort, wo man Gastronomie als Kunst der Zubereitung, der Präsentation und der geselligen Verkostung betrachtet, höchste Anerkennung.

**Dott. Enrico Berto**

*Presidente - President - Président - Präsident*

