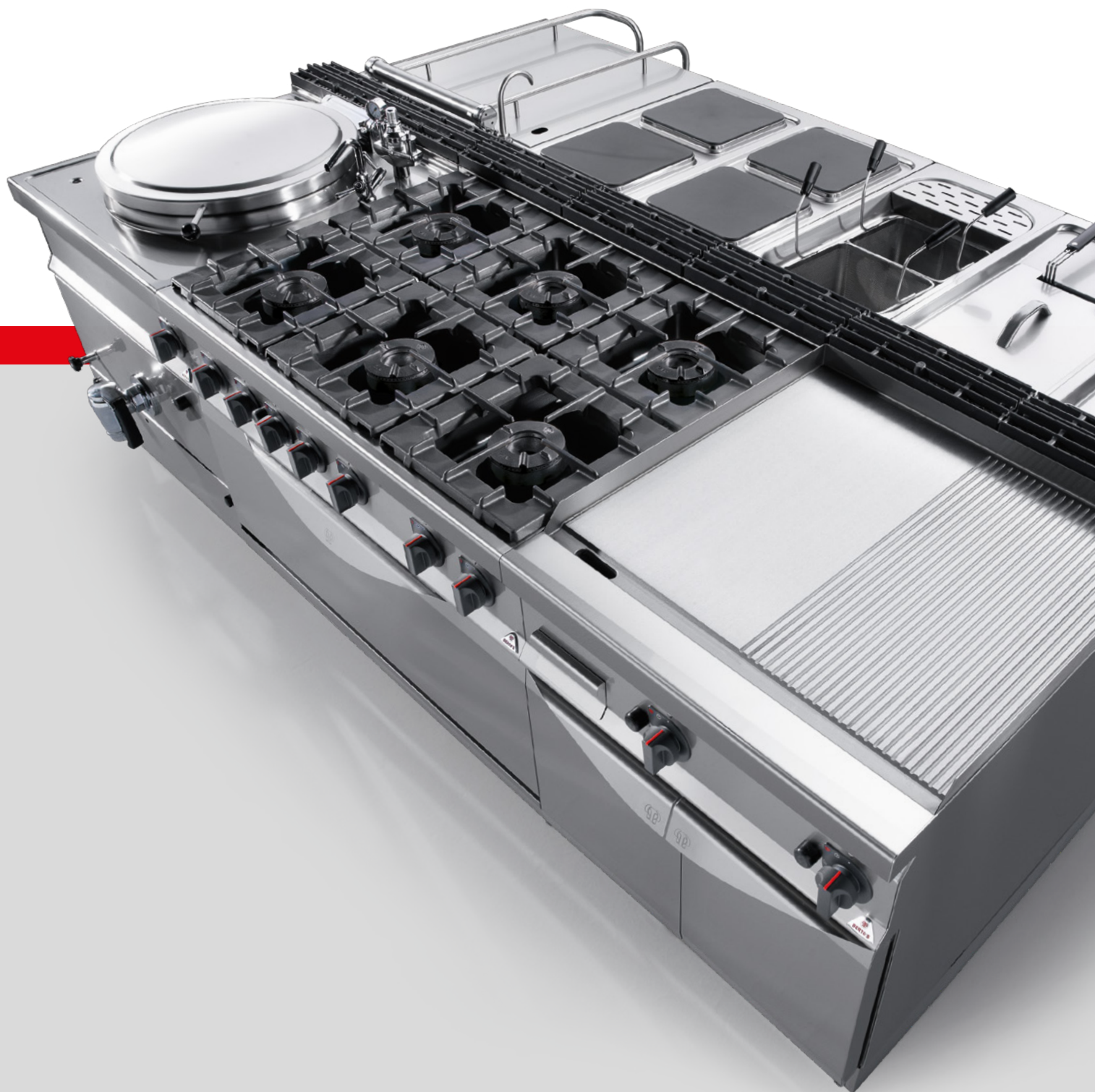


M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

MAXIMA 900

It | En | Fr | De



3 YEAR
GUARANTEE



BERTO'S[®]
the best catering equipment



MAXIMA 900



BERTO'S[®]
the best catering equipment

MAXIMA 900

Design your own solution



I professionisti della progettazione sono a tua disposizione per rispondere alle tue esigenze.

Professional Kitchen Designers are available to meet all your needs.

Les professionnels de la conception sont à votre disposition pour répondre à vos exigences.

Unsere Fachleute stehen Ihnen bei der Ausarbeitung Ihrer Wünsche gern zur Seite.



BERTO'S
the best catering equipment



Save money, protect the environment

Il logo Berto's ECO-FRIENDLY è sinonimo di basso impatto ambientale. Garantisce che i prodotti così marchiati presentano una riciclabilità superiore al 90%, bassi consumi a fronte di un'alta efficienza energetica e la piena conformità alle specifiche Rohs che escludono l'utilizzo di sostanze nocive per l'ambiente e la persona.

I marchi di prodotto IMQ e IMQ-GS attestano la conformità delle attrezzature Berto's alle direttive europee sulla qualità e sicurezza.



Berto's ECO-FRIENDLY logo is synonymous with low environmental impact. It guarantees that the products bearing this mark can be recycled by more than 90%, have a low consumption, thanks to a high energetic efficiency, and comply completely with the RoHS specifications that prohibit the use of harmful substances for the environment and people.

The IMQ and IMQ-GS product brands certify that Berto's equipment comply with European quality and safety directives.

Le logo Berto's ECO-FRIENDLY est synonyme de faible impact sur l'environnement. Il garantit que les produits contenant cette marque sont recyclables à plus de 90%, de faibles consommations face à une haute efficacité énergétique et l'entière conformité aux spécifications Rohs qui excluent l'utilisation de substances nuisibles pour l'environnement et les personnes.

Les marques de produit IMQ et IMQ-GS attestent la conformité des équipements Berto's aux directives européennes en matière de qualité et sécurité.

Das Berto's Logo ECO-FRIENDLY ist Synonym für eine stark reduzierte Umweltbelastung. Es ist eine Garantie für die Recyclingfähigkeit der mit ihm gekennzeichneten Erzeugnisse von über 90%, für einen niedrigen Verbrauch bei gleichzeitiger hoher Energieeffizienz und eine hundertprozentige Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie, die den Einsatz von umwelt- und gesundheitsschädigenden Substanzen ausschließt.

Die Produktkennzeichnungen IMQ und IMQ-GS bescheinigen die Konformität der Berto's-Geräte mit den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien.

Great sturdiness, elegant shape

Ogni particolare è stato progettato dai nostri designers per avere la massima rapidità nell'esecuzione dei comandi ed un'estrema chiarezza delle impostazioni, privilegiando l'aspetto estetico.

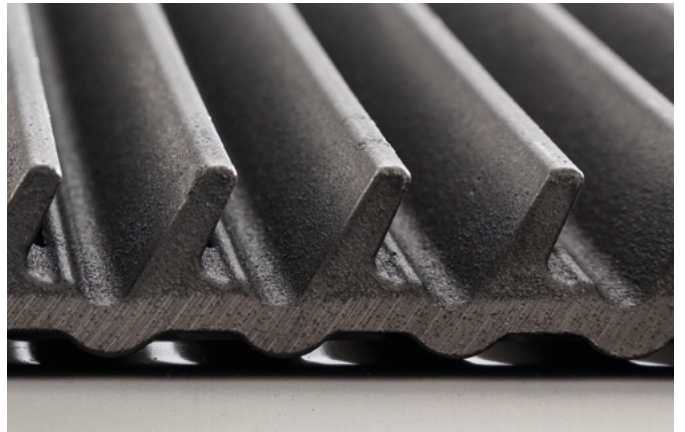
Each detail has been made by our designers to offer the fastest controls with the simplest settings, giving special attention to appearance.

Chaque détail a été conçu par nos designers pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec particulière attention à l'esthétique du produit.

Alle Details wurden von unseren Designern so entworfen, dass sie maximale Schnelligkeit bei der Bedienung und besonders klare Einstellungen gewährleisten, unter gleichzeitiger Berücksichtigung der Ästhetik.



BERTO'S®
the best catering equipment



A new opening to the future

In ogni particolare, qualità e funzionalità assicurano un rendimento ottimale ed inalterato nel tempo.

In every detail, quality and functionality guarantee a perfect and unchangeable performance every time.

Dans chaque détail, la qualité et la fonctionnalité assurent une performance excellente et inaltérée dans le temps.

Qualität und Funktionalität in allen Details garantieren eine optimale, langfristig gleichbleibende Leistung.




 **FG**
kW 7.8
2/1 GN
(mm 530x650)



 **FG1**
kW 4
1/1 GN
(mm 530x325)



 **T**
kW 12
(mm 1051x530)

 **FE1**
kW 3 convection
1/1 GN
(mm 530x325)



BERTO'S®
the best catering equipment



Power & control: a perfect combination



eco
power

8 kW



Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et scellés au plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.



Guarantee for life

high_{power}

3,5 kW

7 kW

12 kW



Il livello di potenza è il massimo disponibile sul mercato, dimostrazione del primato tecnologico di Berto's.

The power level is the highest available in the market. This is the demonstration of Berto's technological supremacy.

Le niveau de puissance c'est le maximum disponible sur le marché. Démonstration de la suprématie technologique Berto's.

Die Leistungsstufe ist die höchste auf dem Markt erhältliche, ein Beweis der technologischen Spitzenstellung von Berto's.





Sistema modulare composto da 120 modelli con moduli da 40, 80, 120, 160 cm per realizzare piani completi con tutte le funzioni di cottura.

Modular system made up of 120 models with 40, 80, 120, 160 cm modules to create complete worktops with all the cooking functions.



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Cucine a gas - Gas stoves

Tuttapiastro a gas - Gas solid top

Cucine elettriche - Electric stoves

Cucine ad infrarosso e induzione

Infrared & induction hobs

Pentole - Boiling pans

Pentole ribaltabili - Tilting boiling pans

Brasiere - Tilting bratt pans

120 models

Fry top - Griddles

Griglie con acqua - Water grills

Griglie pietralavica - Lava stone grills

Cuocipasta - Pasta cookers

Friggitrici - Fryers

Bagnomaria - Bain marie

Piani neutri - Plain tops

Système modulaire composé de 120 modèles avec modules de 40, 80, 120, 160 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson.

Modulares System, bestehend aus 120 Modellen mit 40, 80, 120, 160 cm Modulen zur Zusammenstellung von kompletten Arbeitsflächen mit allen Zubereitungsfunktionen.

CUCINE ECO POWER

ECO POWER STOVES

gas

12
models



G9F2MPW



G9F4MPW



G9F6MPW



G9F4PW+FG1



G9F4PW+FG



G9F4PW+FE1



G9F4PW+FE



G9F6PW+FG1

MAXIMA 900 SERIE ECO POWER è caratterizzata da bruciatori con diametro 120 mm e potenza 8 kW a grande produttività.

Ideale per l'utilizzo di pentole anche di grandi dimensioni fino a un diametro massimo di 35 cm.

Griglie singole e indipendenti per una migliore manovrabilità e per una maggiore facilità di pulizia.

Bruciatori stagni ad alta potenza,

costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

I forni sono costruiti interamente in acciaio inox e sono disponibili sia con alimentazione a gas che elettrica, statici e a convezione.

Le giunzioni tra apparecchiature sono studiate per essere precise e facili da pulire.



eco power

inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

3 YEAR
GUARANTEE

The MAXIMA 900 SERIES ECO POWER stands out for the highly productive 120 mm, 8 kW power burners. It is perfect even for very large pans up to a diameter of 35 cm.

Single, independent grills for easier handling and cleaning.

High power waterproof burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

The ovens are completely made in stainless steel and are available in gas or electric, both static or with convection.

The joints between units are designed to be precise and easy-to-clean.

MAXIMA 900 SÉRIE ECO POWER est caractérisée par des brûleurs de 120 mm de diamètre et 8 kW de puissance à grande productivité. Idéale également pour l'utilisation de casseroles de grandes dimensions jusqu'à un diamètre maximum de 35 cm.

Grilles individuelles et indépendantes pour une meilleure maniabilité et une plus grande facilité de nettoyage.

Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec alimentation à gaz et électrique, statiques et à convection. Les jonctions entre les appareils sont étudiées pour être précises et faciles à nettoyer.

MAXIMA 900 SERIE ECO POWER zeichnet sich durch Hochleistungs-Brenner mit einem Durchmesser von 120 mm und einer Leistung von 8 kW aus. Ideal für einen Einsatz mit großen Töpfen geeignet, bis zu einem Durchmesser von maximal 35 cm. Separate Einzeltopfträger für eine bessere Handhabung und eine problemlose Reinigung.

Dichte Hochleistungs-Brenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt. Die Öfen sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, in der Gas- oder Elektroausführung und als statische oder Konvektionsbacköfen erhältlich.

Die Verbindungen zwischen den Geräten sind präzise ausgeführt und problemlos zu reinigen.



G9F6PW+FG



G9F6PW+T



G9F6PW+FE1



G9F6PW+FE



CUCINE HIGH POWER

HIGH POWER STOVES

gas

9
models



G9F2M



G9F4M



G9F6M



G9F4+FG



G9F4+FE



G9F6+FG



G9F6+T



G9F6+FE

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria. Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente. Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia.

I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza, da 3,5 kW, da 7 kW e da 12 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali. La completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.



Top Flame Technology

high+power

inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

3 YEAR
GUARANTEE

Cooking directly on the flame or sautéing food is an essential need for all chefs in preparing traditional dishes. Thanks to their full and rounded design, the cast iron pan supports create a unique worktop where it is possible to move pans easily. The high thickness guarantees a long duration and resistance while also making cleaning easy. The 3.5 kW, 7 kW and 12 kW cast iron burners are guaranteed for life. The high energy efficiency allows gas savings of at least 30% per year compared with traditional burners. The burner drip trays with rounded edges are completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire. Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile. Les brûleurs, entièrement en fonte, ayant une épaisseur et une puissance élevée de 3,5 kW, 7 kW et 12 kW, sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage facile, mais surtout une maintenance facile.

Speisen direkt auf der Flamme zubereiten, Kurzbraten und Sautieren sind für jeden Koch Highlights der kulinarischen Tradition. Durch ihr volles, abgerundetes Design bilden die Gusseisenroste eine einheitliche Arbeitsfläche, auf der die Töpfe problemlos verschoben werden können. Dank ihrer großen Stärke sind sie besonders langlebig, robust und leicht zu reinigen. Die komplett aus Gusseisen gefertigten Hochleistungsbrenner in den Ausführungen 3,5 kW, 7 kW und 12 kW zeichnen sich durch ihre große Materialstärke und die unbegrenzte Garantie aus. Dank ihrer hohen Energieeffizienz erlauben sie im Vergleich zu herkömmlichen Brennern eine Gaseinsparung von mindestens 30 % jährlich. Das vollständig abnehmbare Kochfeld mit seinen komplett abgerundeten Kanten ermöglicht optimale Hygiene und Reinigung, vor allem aber eine problemlose Wartung.



G9F8+2FG



TUTTAPIASTRA A GAS

GAS SOLID TOP

gas

4
models



G9TPM



G9TP+FG



G9TP2F+FG



G9TP4F+FG

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali.

La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante.

L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi.

Il rivestimento interno, costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef.



Top Flame Technology

high  **power**

inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

3 YEAR
GUARANTEE

It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking.

The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature.

The large, completely smooth surface make using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm.

The internal coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels.

La distribution indirecte de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

Le revêtement interne, en matériau réfractaire à haute isolation, permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort et sécurité au Chef.

Ideal für traditionelle Speisen und Zubereitungsmethoden geeignet. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche bietet vielfältige Einsatzmöglichkeiten, sowohl für Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen, als auch als Wärmeplatte neben der Kochstelle. Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung ermöglicht eine maximale Konzentration der Hitze im mittleren Teil der Platte, und ist für den Küchenchef eine Garantie für besonderen Komfort.



CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC STOVES

electric

7
models



E9PQ2M



E9PQ4M



E9PQ6M



E9PQ4+FE1



E9PQ4+FE



E9PQ6+FE1



E9PQ6+FE

Dotate di piastre quadre in ghisa con superficie 300 x 300 mm, da 3,5 kW (optional 4 kW) ciascuna, raggiungono i 400 °C e sono facilmente regolabili grazie al selettore che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza.

Questo sistema di controllo diretto della temperatura garantisce un notevole risparmio energetico e rende queste cucine ideali per cotture di mantenimento e per l'ebollizione di grandi quantità d'acqua.

Gli elementi riscaldanti sono fissati ermeticamente su un piano stampato in un pezzo unico.



inox AISI 304



Equipped with cast iron square plates with a 300 x 300 mm surface of 3,5 kW (optional 4 kW) each, electric stoves reach 400 °C and are easily adjustable thanks to the selector that activates 6 different concentric areas of power. This direct temperature control system ensures high energy savings and makes these stovetops perfect for keeping food warm and boiling large amounts of water.

The heating components are tight fixed on a top pressed in a unique piece.

Elles disposent de plaques carrées en fonte de 300 x 300 mm de surface, de 3,5 kW (option 4 kW) chacune.

Elles atteignent une température de 400 °C et sont facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 zones concentriques de puissance différentes.

Ce système de contrôle direct de la température garantit une économie énergétique considérable et il rend ces plaques électriques idéales pour les cuissons de maintien au chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau. Les éléments chauffants sont fixés hermétiquement sur un plan moulé en une seule pièce.

Mit quadratischen, je 300 x 300 mm großen 3,5 kW-Gusseisenplatten ausgestattet (optional 4 kW), die eine Temperatur von 400 °C erreichen und über den Wählschalter für 6 verschiedene konzentrische Leistungsfelder problemlos eingestellt werden können.

Die direkte Temperaturkontrolle garantiert eine beachtliche Energieeinsparung und macht diese Herde ideal für das Garen mit konstanter Temperatur und das Erhitzen großer Wassermengen geeignet.

Die Heizelemente sind hermetisch auf dem aus einem Stück formgestanzten Kochfeld befestigt.

INFRAROSSO E INDUZIONE

INFRARED & INDUCTION HOBS

infrared and
induction

7
models



E9P2M/VTR



E9P4MP/VTR



E9P4P/VTR+FE1



E9P4P/VTR+FE



E9P2M/IND



E9P4M/IND



E9WOK/IND

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi.

Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine in vitroceramica raggiungono in pochi secondi i 500 °C e sono dotate di una spia, posizionata sul

piano, che segnala la presenza di calore residuo fino a 60 °C.

Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.



inox AISI 304



Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers.

The pyroceram thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures allow one to work safely. The tops reach 500 °C in a few seconds and are equipped with a pilot light on the top that signals the presence of residual heat up to 60 °C.

In the induction stovetops, energy saving is ensured by the immediate reaching of maximum temperatures in the cooking containers, even if the top is completely cold. The high energy efficiency is given with the lack of thermal dispersion and consumption that is reduced by more than 30%.

Caractérisés par une surface parfaitement lisse, ils garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser des détergents agressifs.

L'épaisseur du plan en vitrocéramique, égale à 60/10, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité.

Les plaques atteignent en quelques secondes 500°C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur le plan signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C.

Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant le plan complètement froid. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.

Dank ihrer absolut glatten Oberfläche können sie mit wenigen Handgriffen ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel besonders rasch gereinigt werden.

Die Stärke des Kochfeldes von 60/10 und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb.

Das Glaskeramik-Kochfeld erreicht in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500 °C und ist mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Restwärme bis 60 °C anzeigt.

Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs sofort erreicht wird, wobei sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieeffizienz wird dadurch erreicht, dass kein Wärmeverlust entsteht und der Energieverbrauch um mehr als 30% reduziert wird.



PENTOLE

BOILING PANS

gas, electric and steam

20
models



E9P10I
(E9P15I)
(E9P20I)



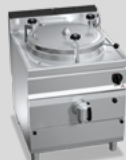
E9P10IA
(E9P15IA)
(E9P20IA)



G9P10D
(G9P15D)
(G9P20D)



G9P10I
(G9P15I)



G9P10DA
(G9P15DA)
(G9P20DA)



G9P10IA
(G9P15IA)



G9P20I



G9P20IA

Disponibili in versione a riscaldamento diretto per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas, elettrico e a vapore) per pietanze più dense, come creme e sughi.

La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure.

Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile: eventuali piccole fuoriuscite defluiscono nel foro presente nel piano.



inox AISI 304



Available in the direct heating version for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas, electric and steam) for thicker foods, such as creams and sauces.

The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily. Any small residuals flow through the hole on the top.

Disponibles en version à chauffage direct pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz, électrique et à la vapeur) pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces.

La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable: d'éventuelles évacuations s'écoulent à travers le trou présent dans le plan.

In einer Ausführung mit direkter Beheizung lieferbar, für die Zubereitung von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen, und in einer Ausführung mit indirekter Beheizung (Gas, Strom oder Dampf), für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen.

Der Kessel aus Stahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz und Soßen und ermöglicht den Einsatz von Körben, in denen große Mengen von Gemüse gegart werden können.

Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die problemlos abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert. Eventuell austretende Flüssigkeiten fließen über den Ablauf auf der Arbeitsfläche ab.



9P20IV



9P20IVA

PENTOLE RIBALTABILI

TILTING BOILING PANS

gas, electric and steam



12
models



E9P10IR
(E9P15IR)



E9P20IR



G9P10DR
(G9P15DR)



G9P20DR



G9P10IR
(G9P15IR)



G9P20IR



9P10IRV
(9P15IRV)

Le pentole ribaltabili sono adatte per la cottura di grandi quantità di cibi, anche ad alta acidità.

Disponibili in versione a riscaldamento diretto per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas, elettrico e a vapore) per pietanze più dense, come creme e sughi.

La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse,

può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di cesti che permettono la cottura di grandi quantità di verdure. Il ribaltamento motorizzato su asse anteriore favorisce la praticità dell'utilizzo da parte dell'operatore e rende più agevoli le operazioni di pulizia e manutenzione. La struttura portante è in acciaio inox spessore 30/10.



inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

3 YEAR
GUARANTEE

Tilting boiling pans are ideal for cooking large quantities of food, even with high acid content.

Available in the direct heating version for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas, electric and steam) for thicker foods, such as creams and sauces.

The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting baskets for cooking large amounts of vegetables.

The motorised tilting mechanism around the front axis makes them extremely easy to use, clean and maintain.

The structure is in 30/10 stainless steel.

Les marmites basculantes sont adaptées à la cuisson de grosses quantités d'aliments, même fortement acides. Disponibles en version à chauffage direct pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz, électrique et à la vapeur) pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces.

La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes.

Le basculement motorisé sur l'axe avant permet à l'opérateur de bénéficier d'une utilisation plus pratique et simplifie les opérations de nettoyage et d'entretien. La structure portante est en acier inox épaisseur 30/10.

Kippkochkessel sind für die Zubereitung großer Mengen von Speisen sowie für Speisen mit einem hohen Säureanteil geeignet.

In einer Ausführung mit direkter Beheizung lieferbar, für die Zubereitung von flüssigen Speisen, die nicht umgerührt werden müssen, und in einer Ausführung mit indirekter Beheizung (Gas, Strom oder Dampf), für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen.

Der Kessel aus Stahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz und Soßen und ermöglicht den Einsatz von Körben, in denen große Mengen von Gemüse gegart werden können.

Die motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse macht den Kessel besonders bedienerfreundlich und erleichtert Reinigungs- und Wartungsarbeiten.

Tragwerk aus rostfreiem Edelstahl, Stärke 30/10.



9P20IRV



BRASIERE

TILTING BRATT PANS

gas and electric

4
models



E9BR8/I



G9BR8/I



E9BR12/I+RM



G9BR12/I+RM

Caratterizzate da una vasca completamente in acciaio AISI 304 con capacità 80 litri, le brasiere permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca. Grazie all'elevato spessore di quest'ultimo, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico. Il carico acqua posto nella parte posteriore del piano e la conformazione arrotondata

della vasca, ribaltabile manualmente, assicurano facilità di pulizia. Il ribaltamento motorizzato su asse anteriore favorisce la praticità dell'utilizzo da parte dell'operatore e rende più agevoli le operazioni di pulizia e manutenzione.



inox AISI 304



Made completely of an AISI 304 steel tank with a 80 liters capacity, the tilting pans allow different types of cooking: it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank. Its high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy saving.

The water load tap on the back side of the top and the rounded shape of the tank, that can be overturned manually, make it easy to be cleaned.

The motorised tilting mechanism around the front axis makes them extremely easy to use, clean and maintain.

Caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 304 ayant une capacité de 80 litres, les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Grâce à l'épaisseur élevée de la cuve, la température est diffusée de façon uniforme sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie énergétique. Le robinet de remplissage de l'eau positionné sur la partie arrière du plan et la conformation arrondie de la cuve escamotable manuellement, assurent un nettoyage facile.

Le basculement motorisé sur l'axe avant permet à l'opérateur de bénéficier d'une utilisation plus pratique et simplifie les opérations de nettoyage et d'entretien.

Die Kippbratpfannen sind mit einem komplett aus Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel mit einem Fassungsvermögen von 80 Liter ausgestattet und können für unterschiedlichste Zubereitungsarten eingesetzt werden: man kann direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen.

Dank des besonders starken Bodens wird die Temperatur gleichmäßig auf der gesamten Fläche verteilt und es werden einheitliches Garen und eine beachtliche Energieeinsparung garantiert.

Der Wasserzulauf an der hinteren Blende der Arbeitsfläche und das abgerundete Design des von Hand kippbaren Tiegels erleichtern die Reinigung.

Die motorbetriebene Kippvorrichtung an der Vorderachse macht den Kessel besonders bedienerfreundlich und erleichtert Reinigungs- und Wartungsarbeiten.



FRY TOP GRIDDLES

gas and electric

14
models



G9FL4M
(G9FL4M/CR)



G9FR4M



G9FL8M-2
(G9FL8M-2/CR)



G9FR8M-2



G9FM8M-2



E9FL4M
(E9FL4M/CR)



E9FR4M



E9FL8M-2
(E9FL8M-2/CR)



E9FR8M-2



E9FM8M-2

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o al cromo per permettere la cottura "per contatto" di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata. Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro. I residui di cottura vengono convogliati nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Optional: tappo in teflon resistente alle alte temperature.



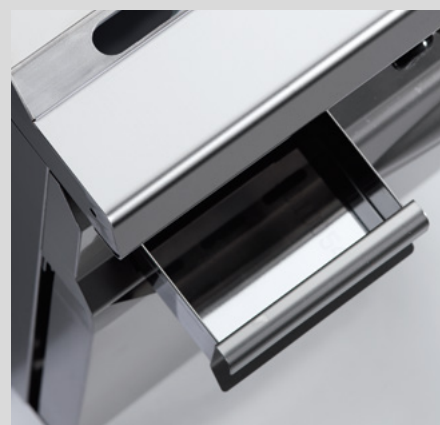
inox AISI 304



A complete range of gas and electric griddles with single or double plate in steel or chrome to cook any food "by contact", even the most delicate dishes. The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat. Energy saving and improvement of the work environment are obvious results. The cooking residual oil flows naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, is collected in a large drawer. The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou en chrome pour permettre la cuisson "par contact" de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat. Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail. Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goutte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grande dimension. Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Einzel- und Doppelbratplatten in Gas- oder Elektroausführung, aus Stahl oder Chrom, die eine Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte ermöglichen. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und zur Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung. Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehenen Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



GRIGLIE CON ACQUA E GRIGLIE PIETRALAVICA

WATER GRILLS AND LAVA STONE GRILLS

4
models



G9WG40M



G9WG80M



G9PL40M/G



G9PL80M/G

Cuocere alla griglia è una cottura naturale. La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore. Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.

Le griglie ad acqua, disponibili in versione a gas, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina.

I bruciatori sono posti sopra ad una zona accessibile tramite un ampio cassetto in acciaio Inox estraibile, riempito con acqua. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi. Tutti i componenti sono completamente asportabili e il gruppo resistenze è sollevabile per una completa ed efficace pulizia della vasca sottostante. La griglia, costruita interamente in ghisa, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).



inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

3 YEAR
GUARANTEE

Grilling is a natural way of cooking. Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator. The incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer. The water grills are available in the gas version, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating. The burners are easily accessible above a large removable stainless steel tank filled with water. The water in the tank beneath the cooking surface means the food stays tender, and also helps reduce smoke and collects the fat drips. All the components can be completely removed, and the heating element can be lifted for total cleaning in the tank beneath. The grill is entirely made in cast iron, with a shape that creates a large surface ideal for any type of food (meat, fish or vegetables).

Cuire au feu de bois est une cuisson naturelle. La pierre lavique, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle plus précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions. Les grilles à eau, disponibles en version à gaz, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la dispersion des graisses pour une alimentation plus naturelle. Les brûleurs sont placés au-dessus d'une zone facilement accessible au moyen d'un grand tiroir en acier inoxydable escamotable rempli d'eau. L'eau présente dans la cuve en dessous du plan de cuisson permet à la nourriture de rester moelleuse. La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses. Tous les composants sont complètement amovibles et le groupe de résistances peut être soulevé pour le nettoyage complet et efficace de la cuve du dessous. La grille construite complètement en fonte, a une forme permettant de travailler sur une grande surface adaptée aux différents types d'aliments (viande, poisson, légumes).

Das Grillen von Speisen ist ein natürlicher Garvorgang. Der Lavasteingrill ersetzt mit seinen Eigenschaften das traditionelle Grillen.

Im Gegensatz zum herkömmlichen Grillen erlaubt der Lavasteingrill eine bessere Kontrolle der Temperatur, erleichtert die Reinigung und erhöht die Sicherheit für den Bediener. Durch die Neigung des Rostes können überflüssige Fette in die Fettwanne abfließen.

Die in der Gas Ausführung erhältlichen Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Ernährung gefördert werden. Die Brenner sind oberhalb eines Bereichs angeordnet, der über eine große, mit Wasser gefüllte ausziehbare Wanne aus rostfreiem Edelstahl zugänglich ist. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Rauchentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird. Alle Bauteile sind komplett abnehmbar und die Heizkörper können für eine komplette, wirksame Reinigung der darunterliegenden Wanne angehoben werden. Der Rost besteht aus Gusseisen und seine geräumige Fläche gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse).

CUOCIPASTA

PASTA COOKERS

gas and electric

3
models



G9CP40



G9CP80



E9CP40



Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica.

Il carico acqua, posizionato nella parte anteriore del piano, facilita la regolazione del flusso d'acqua e garantisce la pulizia in vasca, agevolando lo smaltimento di amido e residui. La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 40 litri, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli.

Lo sgocciolatoio assicura un grande e comodo piano di appoggio.



inox AISI 304



It's the ideal equipment for cooking pasta, rice, vegetables and eggs thanks to the quick water boil, available in gas and electric versions.

The water load tap on the front side of the top makes the water flow regulation easier as well as easy for tank cleaning by favouring the elimination of starch deposits left by the pasta. The pressed tank in AISI 316 stainless steel of 40 liters, has large rounded edges and is equipped with a drilled board to rest large baskets.

The draining board ensures a large and comfortable board to rest things.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique.

Le robinet de remplissage de l'eau, positionné dans la partie antérieure du plan, facilite le réglage du débit de l'eau et garantit le nettoyage en cuve, favorisant l'évacuation de l'amidon et des résidus.

La cuve moulée en acier AISI 316 de 40 litres, caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer les larges paniers.

L'égouttoir est un plan d'appui large et confortable.

Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung Wasser in kürzester Zeit zum Kochen, und ist daher ideal für die Zubereitung von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet.

Der im vorderen Bereich der Arbeitsfläche positionierte Wasserzulauf erleichtert die Regulierung des Wasserflusses und gewährleistet durch die problemlose Entfernung von Stärke und Speiseresten eine optimale Reinigung des Kochbehälters. Die formgestanzte Wanne aus Stahl AISI 316 mit einem Fassungsvermögen von 40 Litern zeichnet sich durch ihre abgerundeten Kanten aus, und ist mit einem perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe ausgestattet. Große, praktische Ablage mit Abtropffunktion.



9CP1



9CP2



9CP3



9CP4



9CP5



9CP6



9CP7



9CP8

FRIGGITRICI

FRYERS

gas and electric

18
models



9GL18MIEL
(9GL20MEL)



9GL18MI



9GL18+18MIEL
(9GL20+20MEL)



9GL18+18MI



9GL20M



9GL20+20M



E9F18-4MEL
(E9F22-4MEL)
(E9F22-4MSEL)



E9F18-4M
(E9F22-4M)
(E9F22-4MS)



E9F22-8MEL
(E9F22-8MSEL)



E9F22-8M
(E9F22-8MS)

Tutte le versioni, sia quella elettrica sia quella a gas, sono disponibili con comandi meccanici o digitali per una più accurata e precisa regolazione della temperatura. La tecnologia di riscaldamento diretto ad alta efficienza garantisce tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive. I bordi perfettamente arrotondati della vasca stampata e l'ampio scivolo permettono all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort.



inox AISI 304



All versions, both electric and gas, are equipped with mechanical or digital controls so that the temperature can be precisely adjusted.

The direct heat technology with high efficiency burners guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures. The tank's well-rounded edges and the large inclined basket rest allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working.

Toutes les versions, électrique et gaz, sont disponibles avec des commandes mécaniques ou numériques pour un réglage plus précis de la température.

La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées. Les bords parfaitement arrondis de la cuve et la large glissière permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximum et travailler en toute sécurité.

Alle Modelle, sowohl die Elektro- als auch die Gasausführung, sind mit mechanischen oder digitalen Bedienelementen lieferbar, die eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen.

Die hocheffiziente, direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden.

Die komplett abgerundeten, formgestanzten Wannen und die große Abtropffläche erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen.

BAGNOMARIA

BAIN MARIE

electric

2
models



E9BM4M



E9BM8M

Disponibile in versione elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza negli appositi contenitori da 1+1/3 GN, nel modulo singolo, e 2+2/3 GN, nel modulo doppio. Nel modello a gas, grazie ad un termostato, la temperatura dell'acqua nella vasca è facilmente regolabile garantendo l'ottimizzazione dei consumi energetici. La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.



inox AISI 304



Available in the electric versions, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper containers of 1+1/3 GN, in the single module and 2+2/3 GN, in the double module. Thanks to a thermostat tap, the gas model also allows the tank water temperature to be regulated easily so that energy saving is guaranteed. The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponibile en version électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des bacs gastronorm 1+1/3 GN, dans le module simple et 2+2/3 GN, dans le module double. Dans le modèle à gaz, grâce à un robinet thermostat, la température de l'eau dans la cuve est facilement réglable et garantit l'optimisation des consommations énergétiques. La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximum.

Dieses als Elektromodell erhältliche Gerät ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen in speziellen Gastronorm-Behältern 1+1/3 GN für die einfache Ausführung und 2+2/3 GN für die doppelte Ausführung geeignet. Beim Gasmodell kann die assertemperatur in der Wanne mit einem Thermostat besonders einfach eingestellt werden, was zu einer Optimierung des Energieverbrauches führt. Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



PIANI NEUTRI

PLAIN TOPS



4
models



N9T4M
(N9T4MC)



N9-8M
(N9-8MC)

In versione singola o doppia, sono comodi ed essenziali per completare qualsiasi ambiente di cucina grazie alle ampie superfici.

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene.



inox AISI 304

ANNIVERSARY
45
SINCE 1973

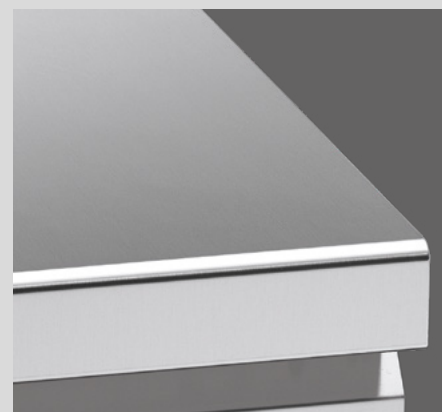
3 YEAR
GUARANTEE

In the single or double version, plain tops are comfortable and useful to complete any cooking range, thanks to large surfaces. The pressed top with rounded edges makes cleaning faster. Maximum hygiene is guaranteed.

En version simple ou double, ils sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle cuisine grâce à de larges surfaces.

Le plan moulé caractérisé par des bords arrondis, permet de nettoyer rapidement en assurant une hygiène maximum.

Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar. Sie sind besonders komfortabel und dank ihrer großen Oberflächen ideal als Ergänzung für alle Küchen geeignet. Die formgestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene.





MAXIMA 900



BERTO'S[®]
the best catering equipment



n.	2
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



TOT.

kW	16
kcal/h	13.760
Btu/h	54.592



G30/G31	kg/h	1,26
G20	m³/h	1,69
G25	m³/h	1,97



Kg	52
-----------	-----------

**OPTIONAL**

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance.

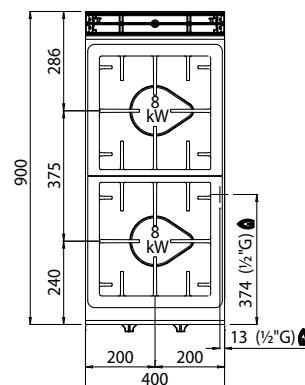
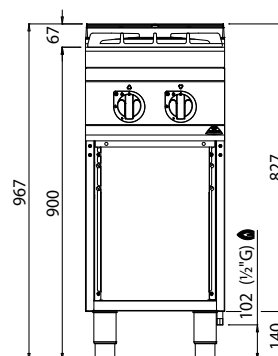
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung.

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 16



n.	4
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



TOT.

kW	32
kcal/h	27.520
Btu/h	109.184



G30/G31	kg/h	2,52
G20	m³/h	3,39
G25	m³/h	3,94



Kg	79
-----------	-----------

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox.
Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance.

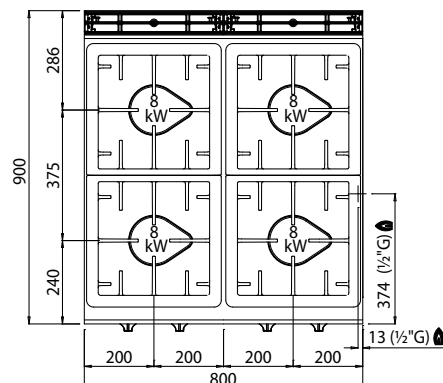
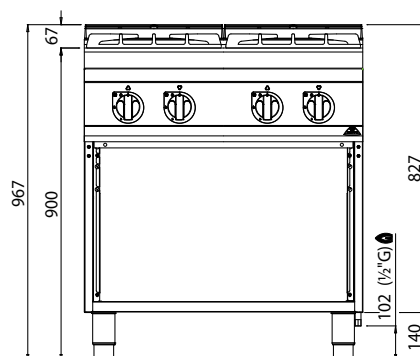
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn.
Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung.

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 32



n.	6
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



TOT.

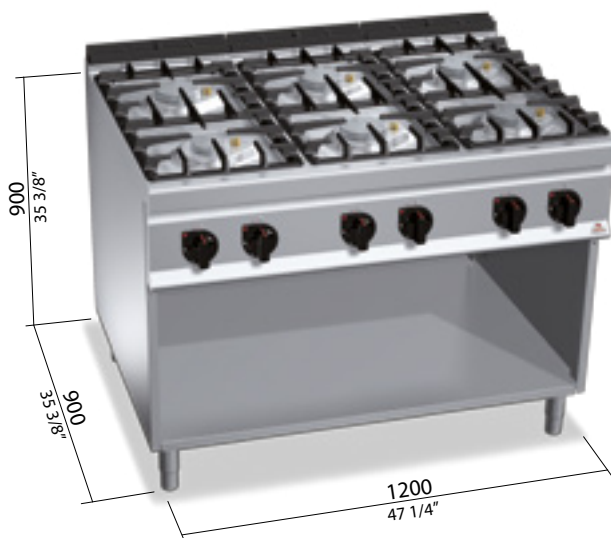
kW	48
kcal/h	41.280
Btu/h	163.776



G30/G31	kg/h	3,79
G20	m³/h	5,08
G25	m³/h	5,91



Kg	111
----	-----

**OPTIONAL**

2P 600 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox.
Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance.

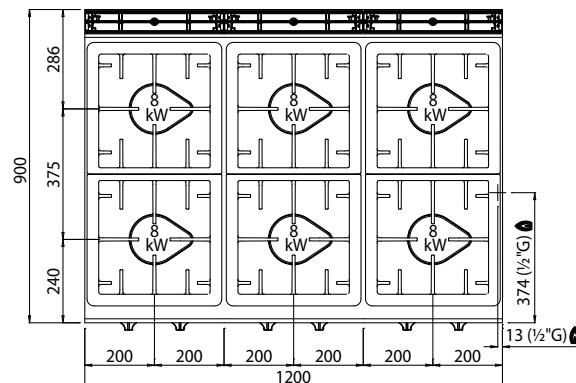
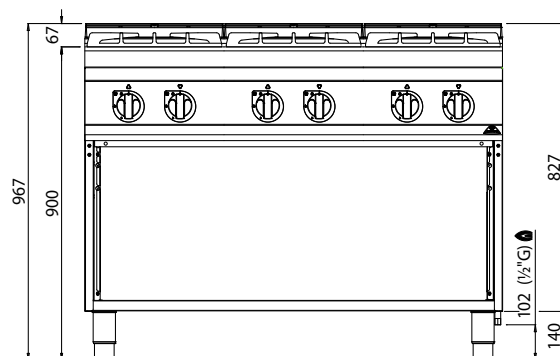
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN






Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.
Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn.
Sicherheits-Thermolelement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung.

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 48

	n.	4	
	Ø mm	120	
	kW	8	
	kcal/h	6.880	
	Btu/h	27.296	
	GN	1/1	
	mm	530 x 325 x 4 pos.	
	kW	4	
	kcal/h	3.440	
	Btu/h	13.648	
TOT.			
	kW	36	
	kcal/h	30.960	
	Btu/h	122.832	
	TOT.		
	G30/G31	kg/h	2,84
	G20	m³/h	3,81
	G25	m³/h	4,43
	Kg	109	



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, n. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven made completely of stainless steel with 3 levels of rack guides for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN shelves/trays. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

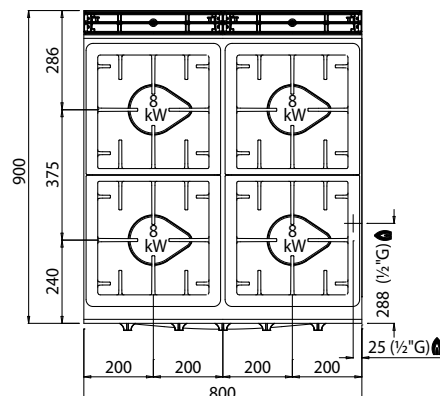
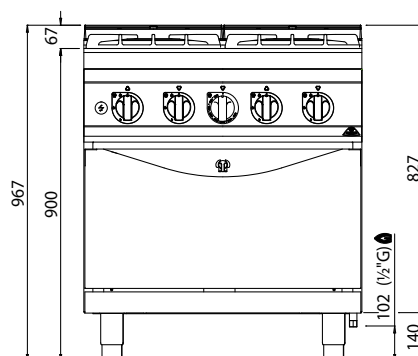
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 3 positions pour grilles/plats à four EuroNorm 400x600mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304 formgestanzte. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 36
----------	--	-------------------	--------------





n.	4
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



TOT.

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



TOT.

kW	39,8
kcal/h	34.228
Btu/h	135.798



G30/G31	kg/h	3,14
G20	m³/h	4,21
G25	m³/h	4,90



Kg	109
-----------	-----



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione. 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance. 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 et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et fiamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance. 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

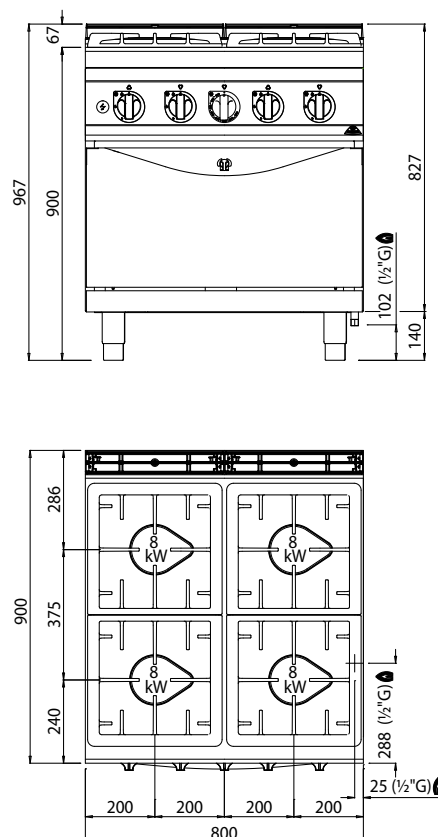
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung. 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. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 39,8



	n.	4
	Ø mm	120
	kW	8
	kcal/h	6.880
	Btu/h	27.296
	TOT.	
	GN	1/1
	mm	530 x 325 x 4 pos.
	TOT.	
	kW	3
	kW	32 + 3
	kcal/h	27.520
	Btu/h	109.184
	G30/G31	kg/h 2,52
	G20	m³/h 3,39
	G25	m³/h 3,94
	Kg	109



Versione con griglia inox - Model with stainless steel grill -
Model avec grille en inox - Modell mit Edelstahl Rost (G9F4PW+FE1/GFA - Cod. 20605300)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox.
Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione.
Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance.
Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel.
High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

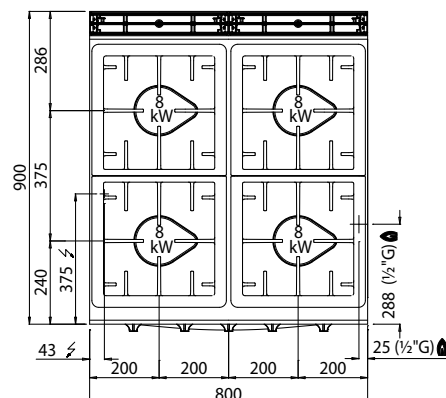
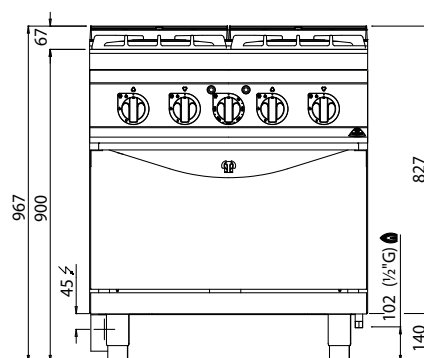
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance.
Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec guides à 3 positions grilles/plaques de four 1/1GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.
Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung.
Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 32 + 3
----------	--	-------------------	------------------





n.	4
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



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

TOT.



kW	32 + 7,5
kcal/h	27.520
Btu/h	109.184

TOT.



G30/G31	kg/h	2,52
G20	m³/h	3,39
G25	m³/h	3,94



Kg	109
----	-----

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 e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione. 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance. 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.

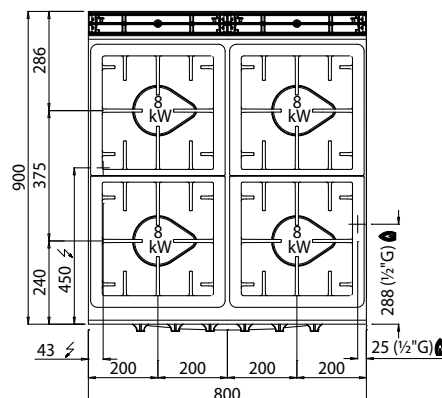
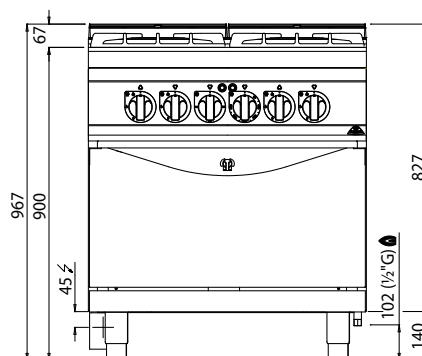
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance. 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, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung. 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.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 32 + 7,5
----------	--	-------------------	--------------------





n.	6
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



TOT.

GN	1/1
mm	530 x 325 x 4 pos.
kW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648



TOT.

kW	52
kcal/h	44.720
Btu/h	177.424



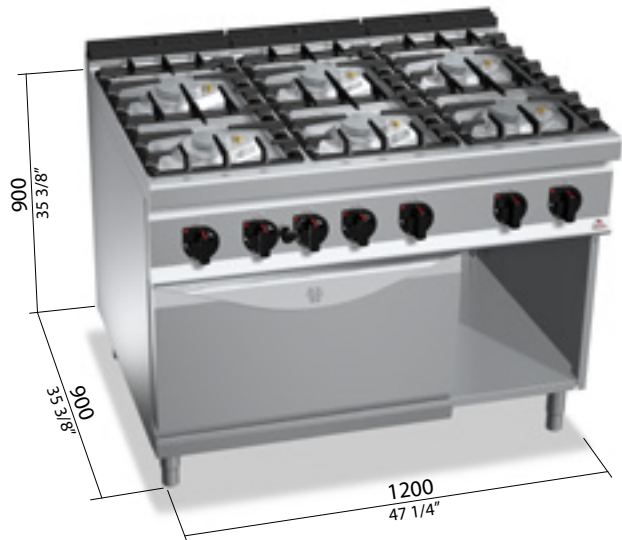
G30/G31	kg/h	4,10
G20	m³/h	5,50
G25	m³/h	6,40



Kg	141
-----------	------------

OPTIONAL

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, n. 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven made completely of stainless steel with 3 levels for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN grids/pans. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

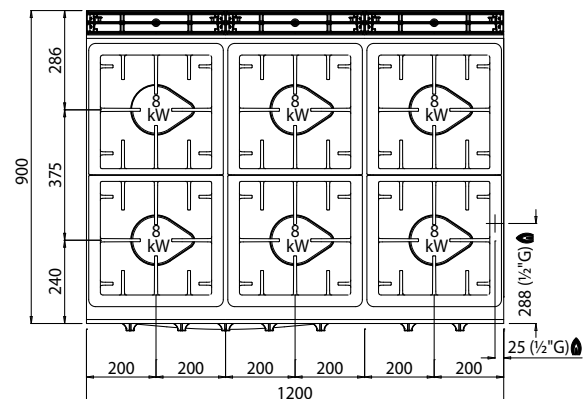
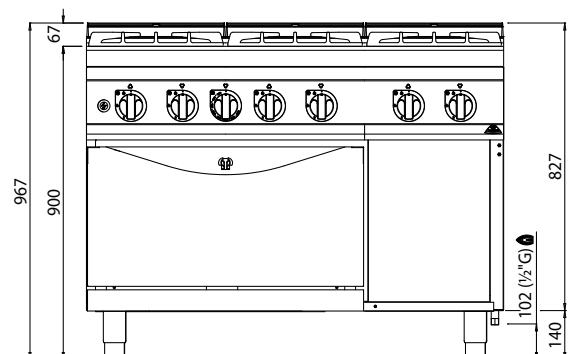
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 3 positions grilles/plaques de four EuroNorm 400x600mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, n° 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 52
----------	--	-------------------	--------------





n.	6
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



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

TOT.



kW	55,8
kcal/h	47.998
Btu/h	190.390

TOT.



G30/G31	kg/h	4,40
G20	m³/h	5,90
G25	m³/h	6,87



Kg	141
-----------	------------

OPTIONAL

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione. 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance. 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.

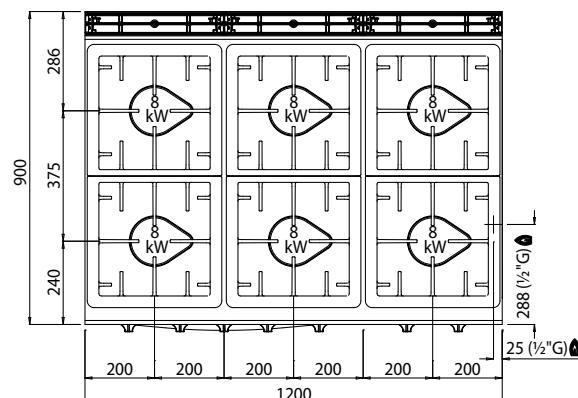
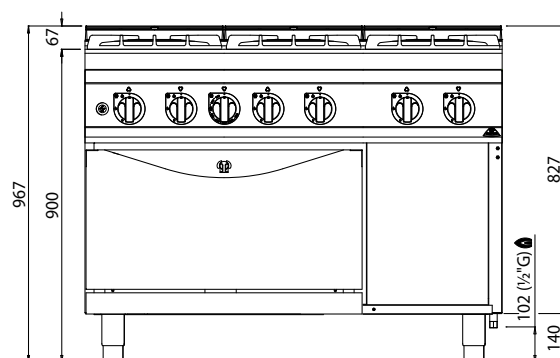
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance. 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 AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung. 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. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 55,8
----------	--	-------------------	----------------





n.	6
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



mm	1.051 x 530 x 4 pos.
kW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944

TOT.



kW	60
kcal/h	51.600
Btu/h	204.720

TOT.



G30/G31	kg/h	4,73
G20	m³/h	6,35
G25	m³/h	7,39



kg	153
----	-----



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione. 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance. 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.

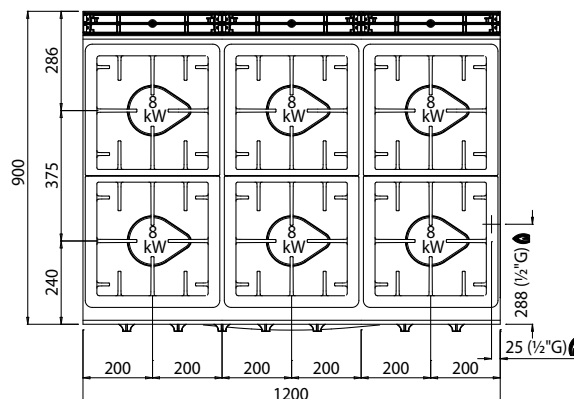
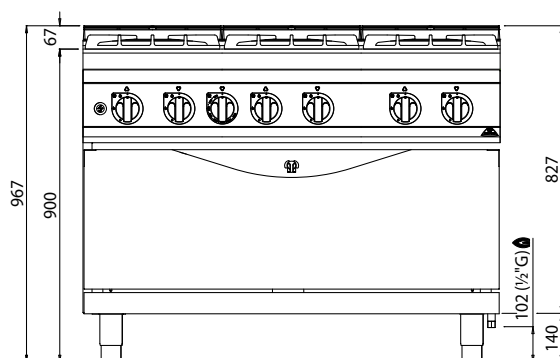
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance. 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 AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung. 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. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 60
----------	--	-------------------	--------------





n.	6
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



TOT.

GN	1/1
mm	530 x 325 x 4 pos.
kW	3



TOT.

kW	48+3
kcal/h	41.280
Btu/h	163.776



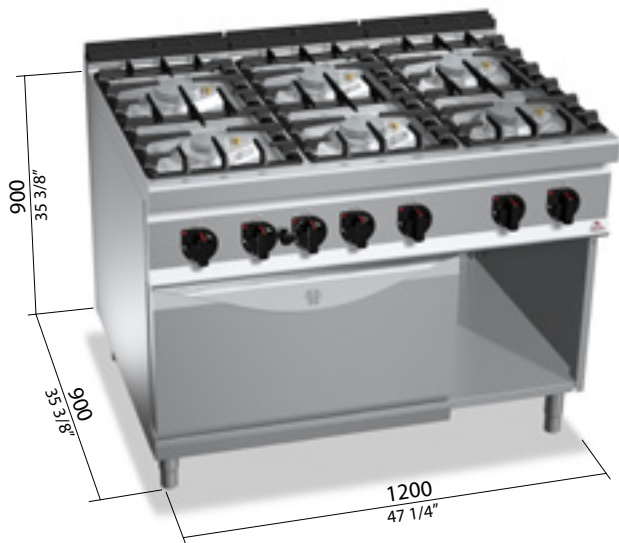
G30/G31	kg/h	3,79
G20	m³/h	5,08
G25	m³/h	5,91



Kg	141
-----------	------------

OPTIONAL

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox.
Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione.
Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance.
Electric convention oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel.
High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

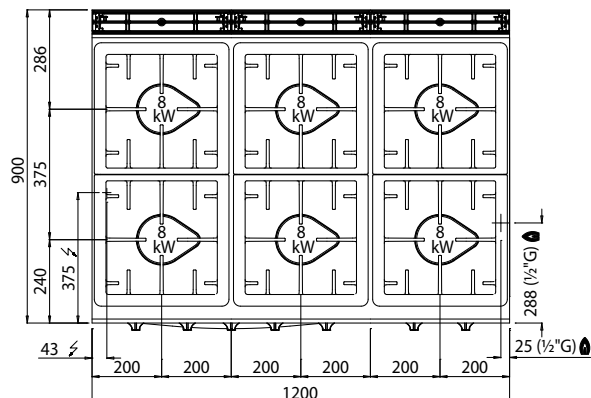
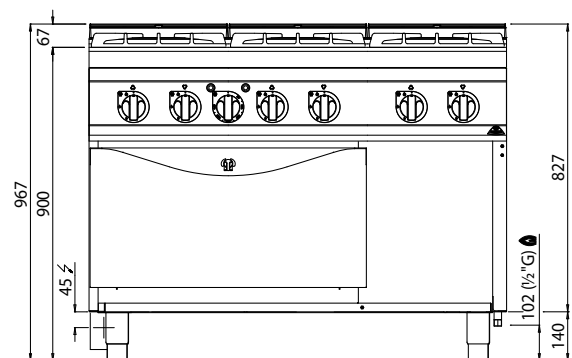
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance.
Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec guides à 3 positions grilles/plaques de four 1/1GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.
Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung.
Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 48+3
----------	---	-------------------	----------------





n.	6
Ø mm	120
kW	8
kcal/h	6.880
Btu/h	27.296



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



kW	48+7,5
kcal/h	41.280
Btu/h	163.776



G30/G31	kg/h	3,79
G20	m³/h	5,08
G25	m³/h	5,91



Kg	141
----	-----

OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro - 2 working thermostat - 2 thermostat de travail - 2 Betriebsthermostat

V3/B Volts 220 - 240 3~

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox.
Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza e fiamma pilota fuochi protetta da copertura in acciaio AISI 304 per una facile pulizia e manutenzione.
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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel.
Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple and burner pilot flame protected by an AISI 304 steel cap for an easy cleaning and maintenance.
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

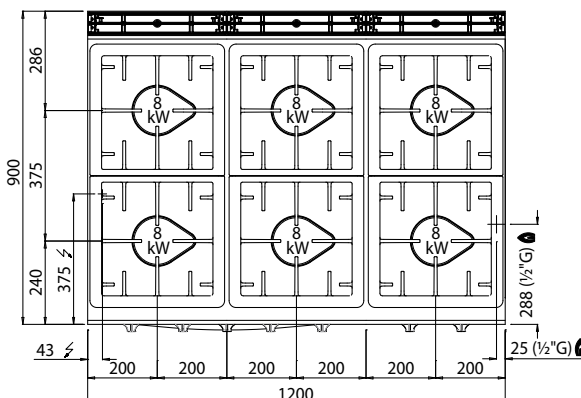
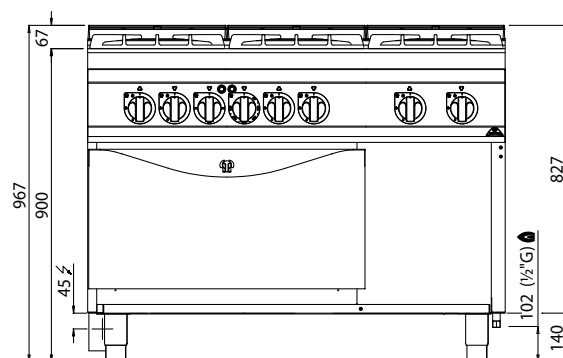
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité et flamme pilote des feux protégée par un chapeau en acier AISI 304 facilitant le nettoyage et la maintenance.
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, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement und Pilotflamme Edelstahlschutz AISI 304, für eine leichtere Reinigung und Wartung.
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.



G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 48+7,5
----------	--	-------------------	-----------





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 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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.

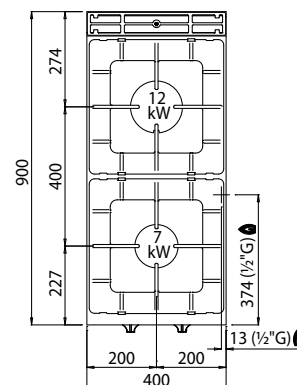
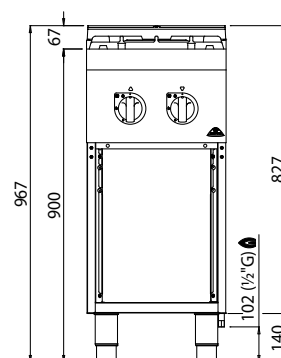
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

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



TOT.

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 - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur inox 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.

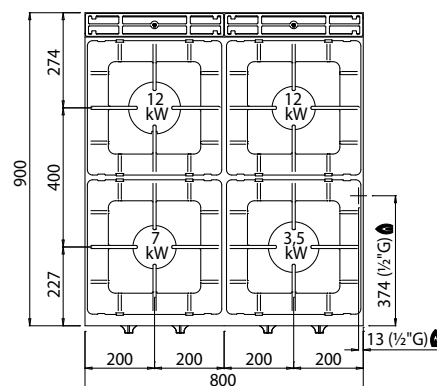
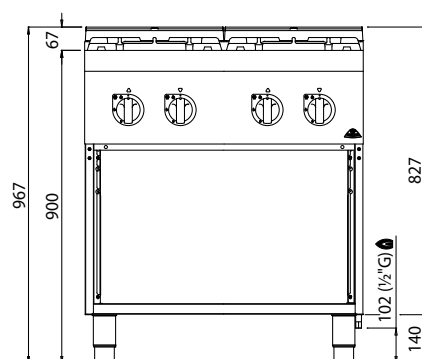
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

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



TOT.

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 - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

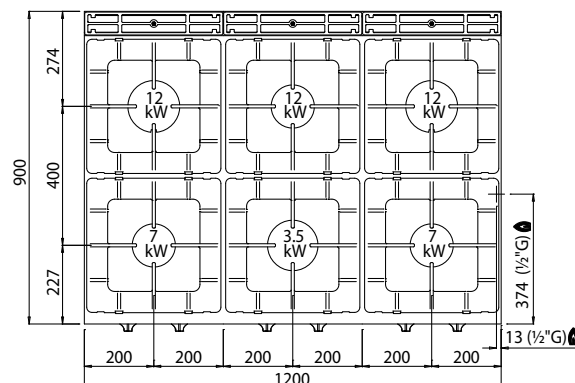
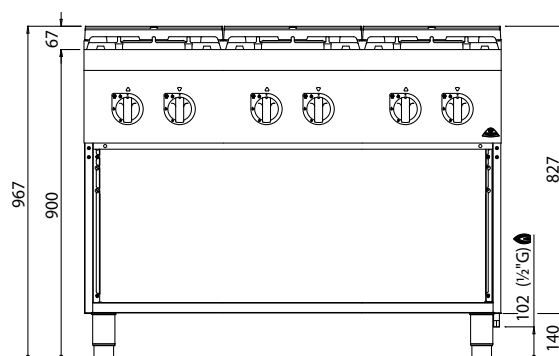
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.
Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.

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
Btu/h	26.614

TOT.



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 e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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 AISI 304, épaisseur 20/10.
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

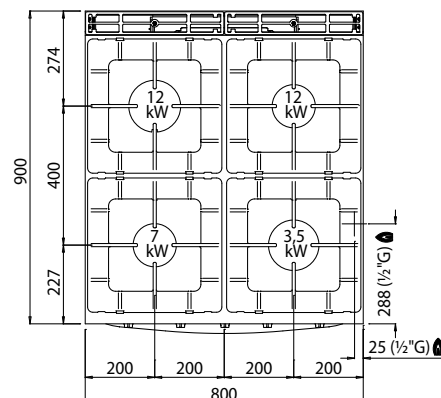
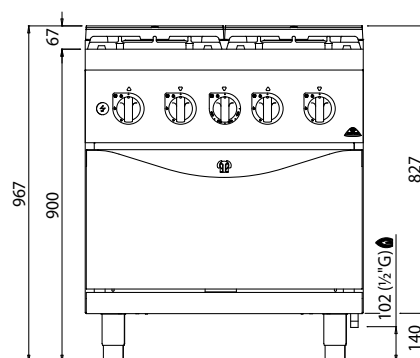
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.
Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.
Gasbackofen mit 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

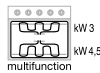
R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 42,3





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.
TOT. kW	7,5 (4,5 + 3)



kW	34,5 + 7,5
kcal/h	29.670
TOT. Btu/h	117.714



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



Kg	158
----	-----



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 e laterali 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, front and side 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.

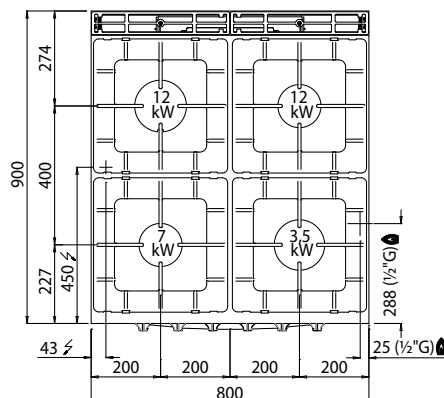
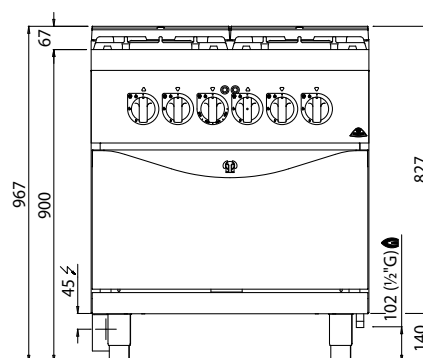
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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 34,5+7,5





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

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



TOT.

kW	61,3
kcal/h	52.718
Btu/h	209.156



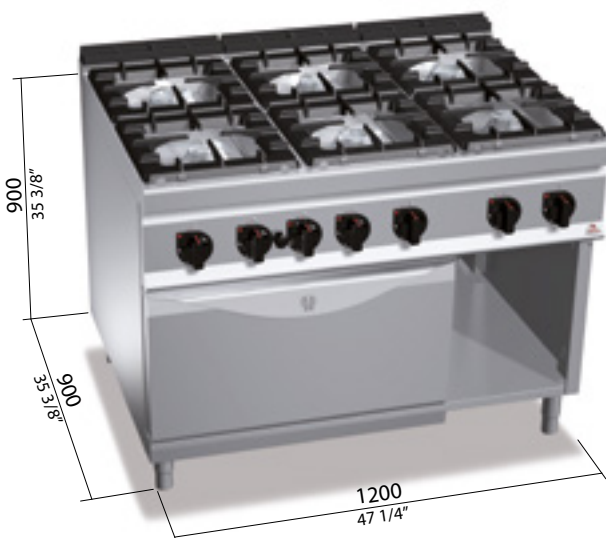
G30/G31	kg/h	4,83
G20	m³/h	6,49
G25	m³/h	7,55



Kg	202
-----------	------------

OPTIONAL

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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

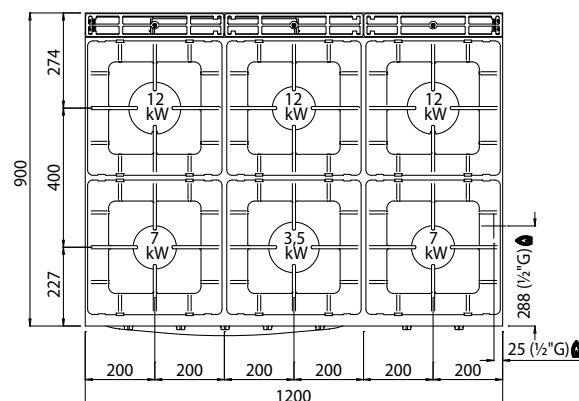
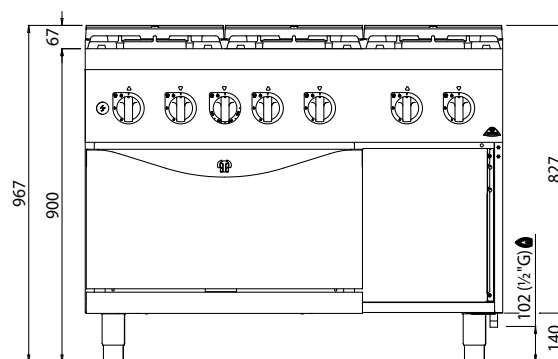
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur AISI 430.
Brûleurs en fonte de 80 mm, réglable jusqu'à 3,5 kW, de 108 mm, réglable jusqu'à 7 kW et de 130 mm, réglable jusqu'à 12 kW. Soupape de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée.
Four à gaz avec 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 AISI 304, épaisseur 20/10.
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 61,3



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

TOT.



kW	65,5
kcal/h	56.330
Btu/h	223.486

TOT.



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 e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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 AISI 304, épaisseur 20/10.
Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

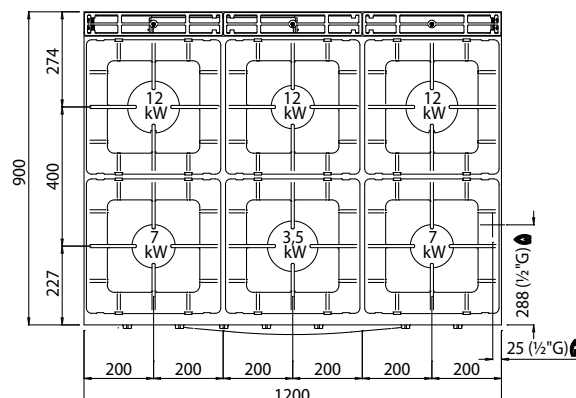
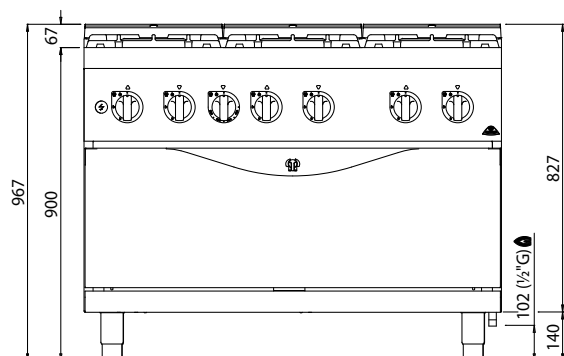
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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

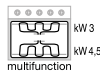
R 1/2 UNI ISO 7/1

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



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



kW	53,5 + 7,5
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	210
----	-----

OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro - 2 working thermostat -
2 thermostat de travail - 2 Betriebsthermostat

V3/B Volts 220 - 240 3~

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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

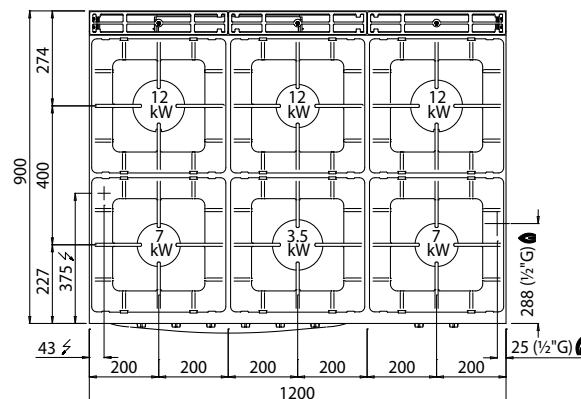
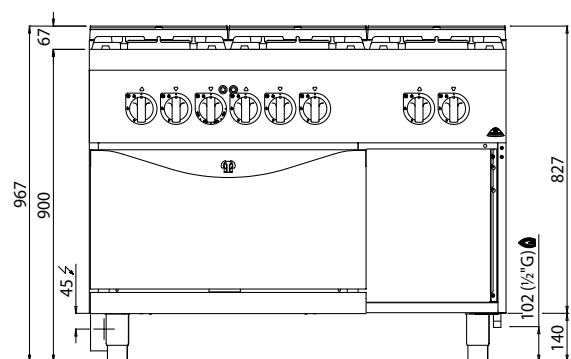
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.
Brenner aus Gusseisen d 80 mm mit Einstellung bis 3,5 kW, d 108 mm mit Einstellung bis 7 kW und d 130 mm mit Einstellung bis 12 kW. Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Zündflamme.
Elektrobackofen 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

TOT.



kW	84,6
kcal/h	72.756
Btu/h	288.655

TOT.



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 e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno AISI 430.

Buciatori 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, front and side 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 et latéraux 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 AISI 304, épaisseur 20/10.

Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

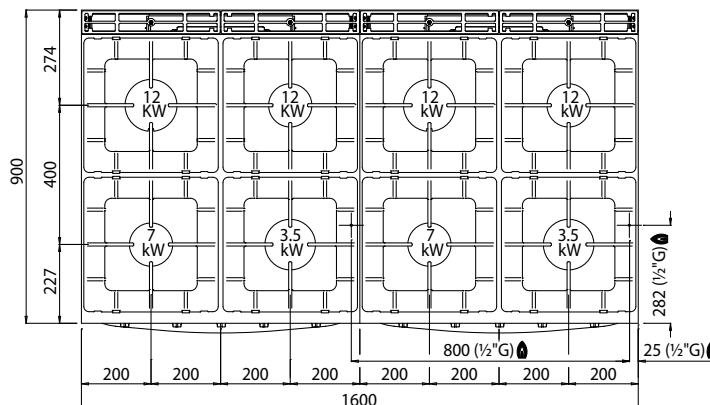
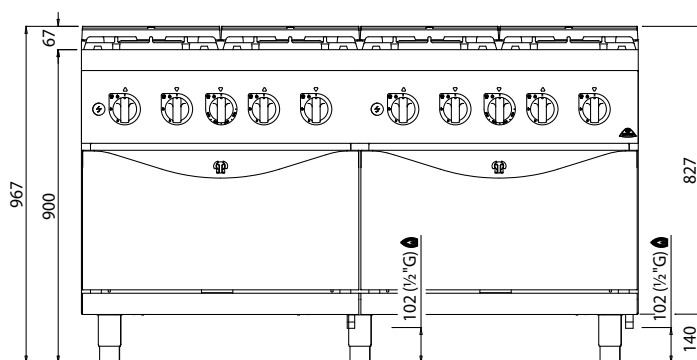
Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.





G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 84,6



	n.	2	
	kW	6,5	
	kcal/h	5.590	
	Btu/h	22.178	
<hr/>			
	kW	13	
	kcal/h	11.180	
	Btu/h	44.356	
	<hr/>		
TOT.			
	G30/G31	kg/h	1,03
	G20	m³/h	1,38
	G25	m³/h	1,60
	<hr/>		
	Kg	157	
<hr/>			

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 with differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing to the edges.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen AISI 430.

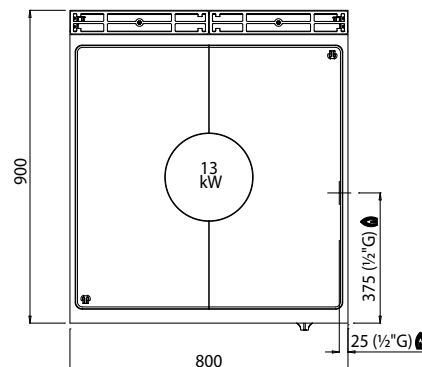
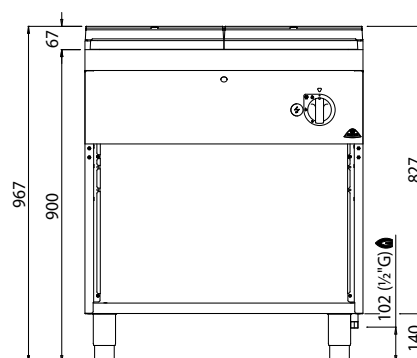
Mittlerer Brenner aus Gusseisen mit optimierter Verbrennung, maximale Leistung 13 kW, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und Zündflamme. Piezoelektrische Zündung und Verkleidung des Verbrennungsraumes aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften.






Platte aus Edelstahl mit hoher Stärke und differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend.

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 13

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



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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.

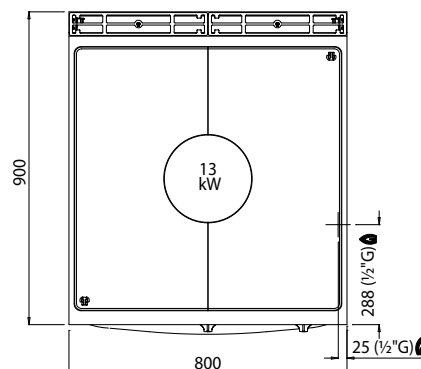
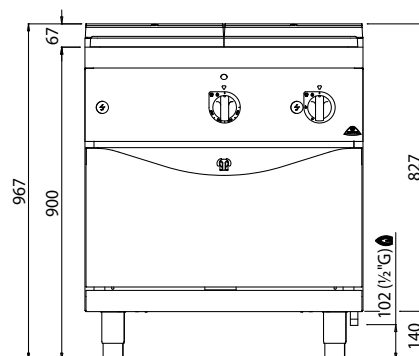
Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 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. 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.	1	1	TP
	Ø mm	108	130	n. 2
	kW	7	12	6,5
	kcal/h	6.020	10.320	5.590
	Btu/h	23.884	40.944	22.178
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
	Btu/h	26.614		
	TOT.			
	kW	39,8		
	kcal/h	34.228		
	Btu/h	135.738		
	G30/G31	kg/h	3,14	
	G20	m³/h	4,21	
	G25	m³/h	4,90	
	kg	276		

OPTIONAL

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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. Bruciatori in ghisa, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW.

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, front and side 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. 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.

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 et latéraux 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. 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. 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 AISI 304, épaisseur 20/10. Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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. 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. 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 und Brennerhalterung aus rostfreiem Stahl AISI 430. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10. Gestanzte Mulden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

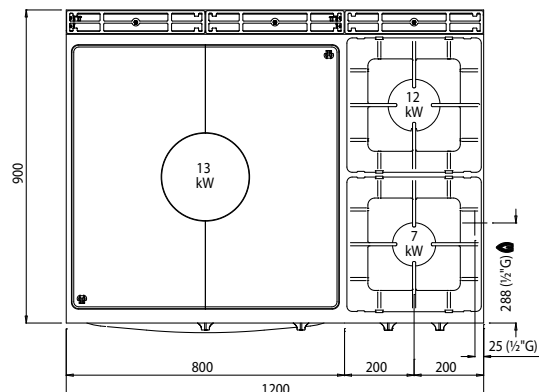
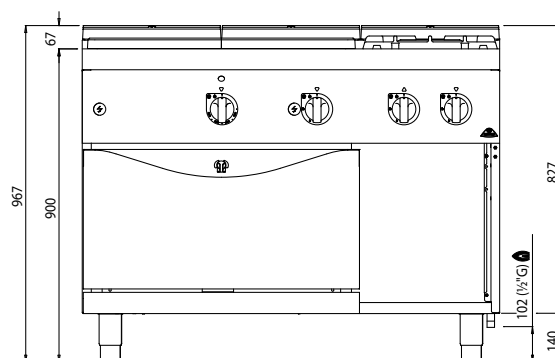








G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 39,8



	n.	2	2	TP
	Ø mm	108	130	n. 2
	kW	7	12	6,5
	kcal/h	6.020	10.320	5.590
	Btu/h	23.884	40.944	22.178
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
TOT.	Btu/h	26.614		
	kW	58,8		
	kcal/h	50.568		
	Btu/h	200.626		
	G30/G31	kg/h	4,64	
	G20	m³/h	6,22	
	G25	m³/h	7,24	
	Kg	315		

OPTIONAL

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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. Bruciatori in ghisa, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta, da 108 mm, con regolazione fino a 7 kW e da 130 mm, con regolazione fino a 12 kW.

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, front and side 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. 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.

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 et latéraux 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. 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. 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 AISI 304, épaisseur 20/10. Cuves moulées en acier inoxydable AISI 304.

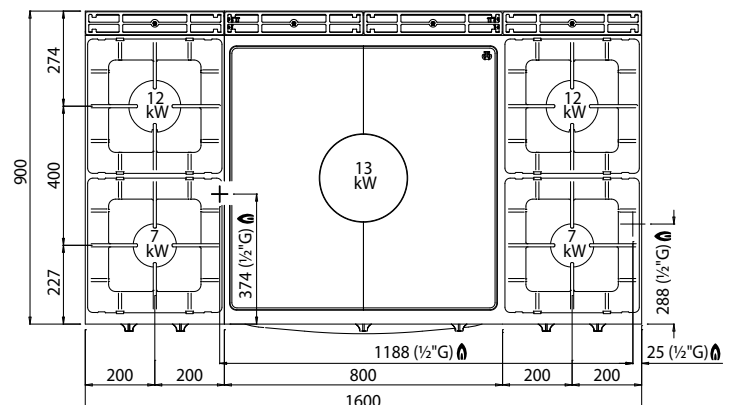
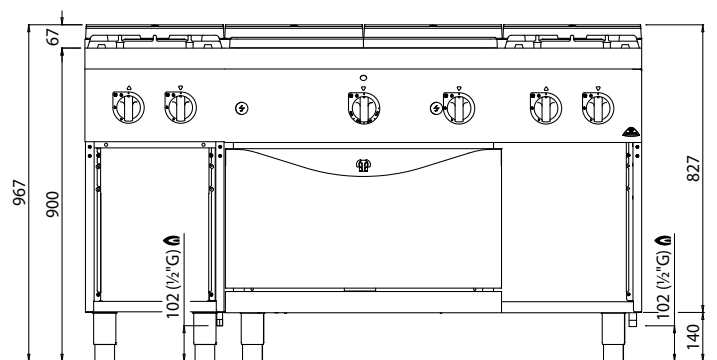
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN





Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 geschützter 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. 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. 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 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 58,8



	n.	2
	mm	300x300
	kW	3,5
 380-415 V3N ~ 50/60 Hz		
 TOT. kW 7		
 kg 56		

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

P4/2 Piastra 4 kw - 4 kW plates - Plaque 4 kW - 4 kW Kochplatte

PG2Q900 Piastra in ghisa - Cast iron plate - Plaque en fonte - Gusseisenplatte

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali 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 from AISI 304 stainless steel, front and side panels from 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 en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux 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 aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände 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.

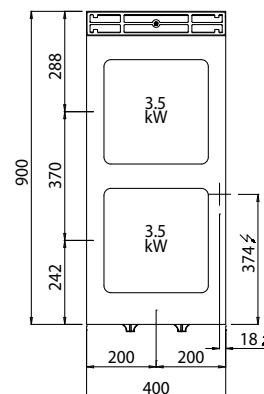
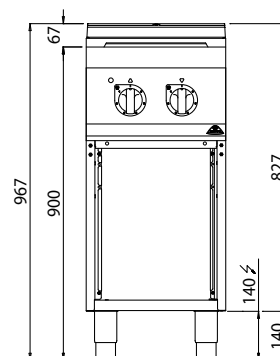






E

connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N ~

kW 7



	n.	4
	mm	300x300
	kW	3,5
 380-415 V3N~ 50/60 Hz		
 TOT. kW 14		
 Kg 87		

OPTIONAL

PG2Q900 Piastra in ghisa - Cast iron plate - Plaque en fonte - Gusseisenplatte

V3/B Volts 220 - 240 3~

P4/4 Piastra 4 kW - 4 kW plates - Plaque 4 kW - 4 kW Kochplatte

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali 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 from AISI 304 stainless steel, front and side panels from 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 en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux 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 aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

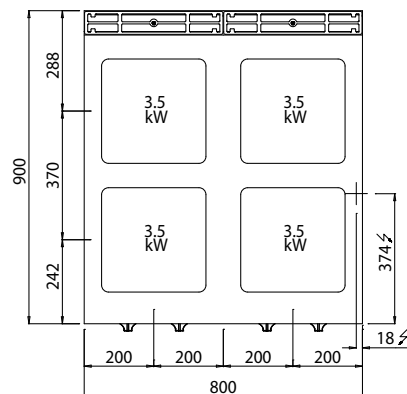
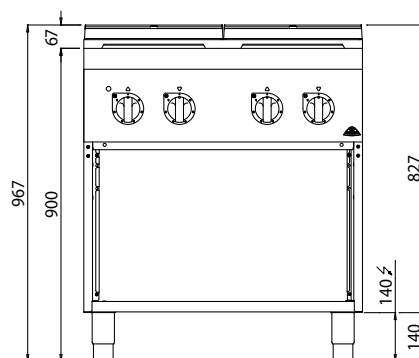
Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen





**E**

connessione elettrica - *electric connection*
branchement électrique - *Elektrischer Anschluss*

380-415 V3N~

kW 14



	n.	6
	mm	300x300
	kW	3,5
 380-415 V3N~ 50/60 Hz		
 TOT. kW 21		
 Kg 136		

OPTIONAL

PG2Q900 Piastra in ghisa - Cast iron plate - Plaque en fonte - Gusseisenplatte

V3/B Volts 220 - 240 3~

P4/6 Piastra 4 kW - 4 kW plates - Plaque 4 kW - 4 kW Kochplatte

2P 600 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, finitura Scotch Brite. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna.

Piastra in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from 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

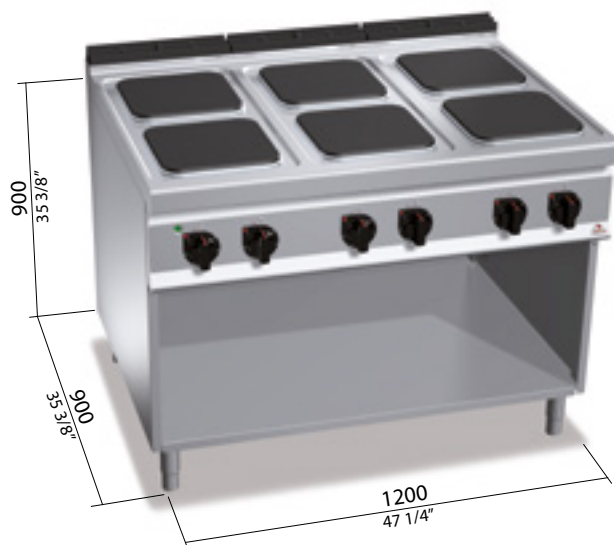
Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce.

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 aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.

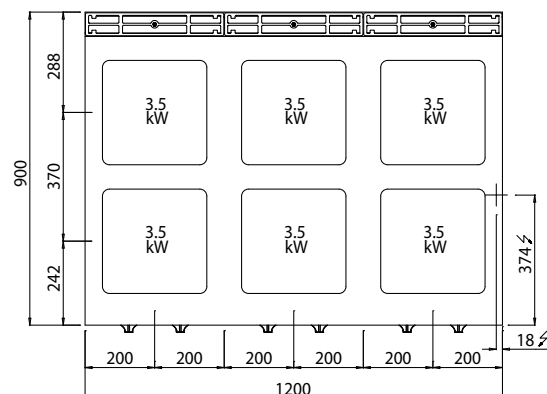
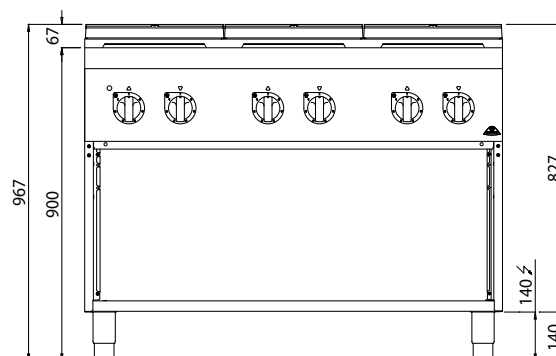
Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen.






**E**

connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 21



	n.	4
	mm	300x300
	kW	3,5
	GN	1/1
	kW	3
	mm	530 x 325 x 4 pos.
TOT.		
 380-415 V3N ~ 50/60 Hz		
 TOT. kW 17		
 Kg 124		

**OPTIONAL**

PG2Q900 Piastra in ghisa - Cast iron plate - Plaque en fonte - Gusseisenplatte

V3/B Volts 220 - 240 3~

P4/4 Piastra 4 kW - 4 kW plates - Plaque 4 kW - 4 kW Kochplatte

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali 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 a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from 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 convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel.

High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux 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 à convection entièrement en acier inoxydable avec guides à 3 positions grilles/plaques de four 1/1GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.

Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.

Poignée à haute résistance en acier inoxydable AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

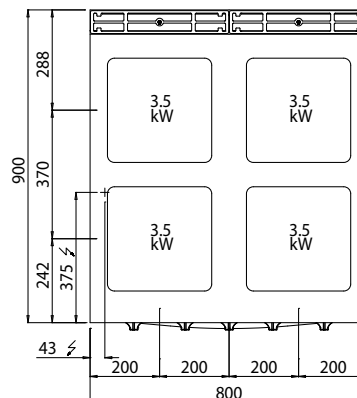
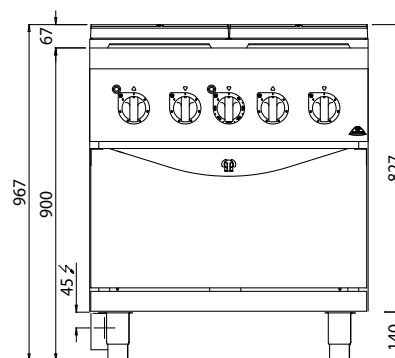
Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Ausführung Scotch Brite. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld.






Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte.

Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt.

Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - <i>electric connection</i> branchement électrique - <i>Elektrischer Anschluss</i>	380-415 V3N ~	kW 17
----------	--	---------------	-------



	n.	4
	mm	300x300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
TOT.	kW	7,5 (4,5+3)
		
		380-415 V3N~ 50/60 Hz
		
TOT.	kW	21,5
		
	Kg	138

**OPTIONAL**

2TL 2 termostati di lavoro - 2 working thermostat - 2 thermostat de travail - 2 Betriebsthermostat

PG2Q900 Piastra in ghisa - Cast iron plate - Plaque en fonte - Gusseisenplatte

P4/4 Piastra 4 kW - 4 kW plates - Plaque 4 kW - 4 kW Kochplatte

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali 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 from AISI 304 stainless steel, front and side panels from 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 en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux 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.

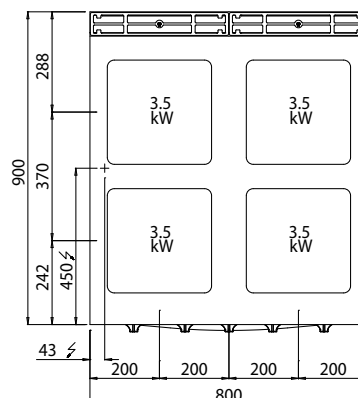
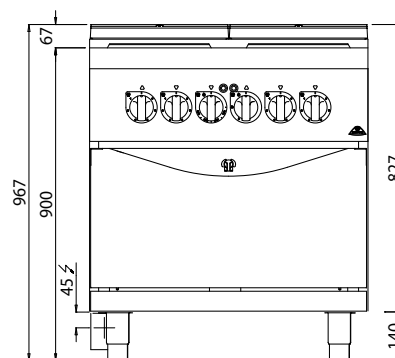
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN






Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände 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 Temperaturkontrollleuchte.

Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

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



	n.	6
	mm	300x300
	kW	3,5
	GN	1/1
	kW	3
	mm	530 x 325 x 4 pos.
TOT.		
 380-415 V3N ~ 50/60 Hz		
 TOT. kW 24		
 Kg 174		

**OPTIONAL**

PG2Q900 Piastra in ghisa - Cast iron plate - Plaque en fonte - Gusseisenplatte

P4/6 Piastra 4 kW - 4 kW plates - Plaque 4 kW - 4 kW Kochplatte

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali 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 a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel, front and side panels from 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 convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel. High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux 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 à convection entièrement en acier inoxydable avec guides à 3 positions grilles/plaques de four 1/1GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.

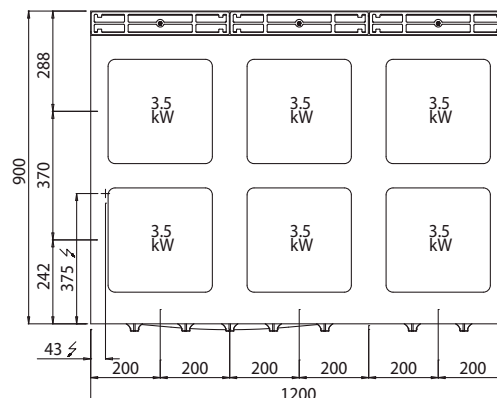
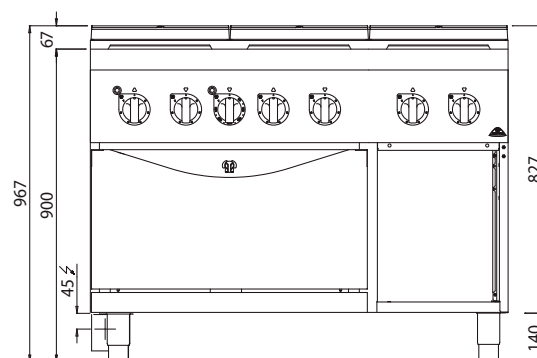
Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.






TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände 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.

Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - electric connection branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N ~	kW 24
----------	--	---------------	-------



	n.	6
	mm	300x300
	kW	3,5
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
TOT.	kW	7,5 (4,5+3)
 380-415 V3N~ 50/60 Hz		
 TOT. kW 28,5		
 Kg 189		

OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro - 2 working thermostat - 2 thermostat de travail - 2 Betriebsthermostat

PG2Q900 Piastra in ghisa - Cast iron plate - Plaque en fonte - Gusseisenplatte

P4/6 Piastra 4 kw - 4 kW plates - Plaque 4 kW - 4 kW Kochplatte

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304, pannelli frontali e laterali 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 from AISI 304 stainless steel, front and side panels from 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 en acier inoxydable AISI 304, panneaux avant et latéraux 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.

Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Vorder- und Seitenwände 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.

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.

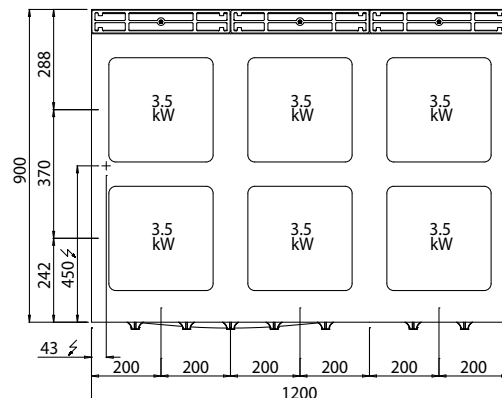
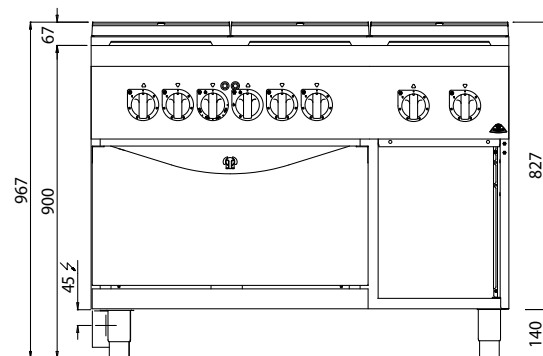


E

connessione elettrica - electric connection
branchement électrique - Elektrischer Anschluss

380-415 V3N~

kW 28,5





n.	2
mm	270 x 270
kW	4



380-415 V3N~ 50/60 Hz



TOT.

kW 8



Kg 40

STANDARD

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

OPTIONAL

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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.
 Circuito di riscaldamento a zona quadra 300 x 300 mm e potenza 4 kW.
 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, front and side 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. Heating circuit in square zones 300 x 300 mm and 4 kW of power.
 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 et latéraux 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. Circuit de réchauffement à zone carré 300 x 300 mm et une puissance de 4 kW. 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, Vorder- und Seitenwände 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). Heizkreis mit Quadratischem Bereich, 300 x 300 mm, Leistung 4 kW. 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.

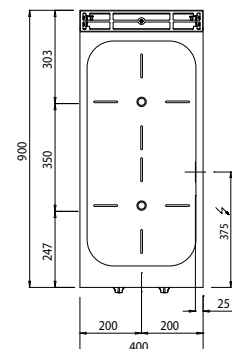
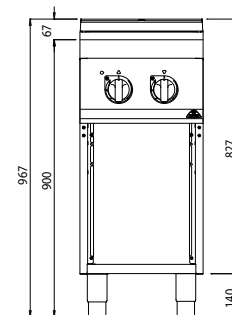


E

connessione elettrica - *electric connection*
 branchement électrique - *Elektrischer Anschluss*

380-415 V3N~

kW 8





n.	4
mm	270 x 270
kW	4



380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 16



Kg 68

STANDARD

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

OPTIONAL

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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.
 Circuito di riscaldamento a zona quadra 300 x 300 mm e potenza 4 kW. 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, front and side 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. Heating circuit in square zones 300 x 300 mm and 4 kW of power. 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.

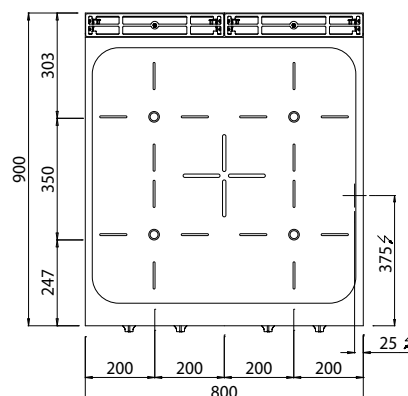
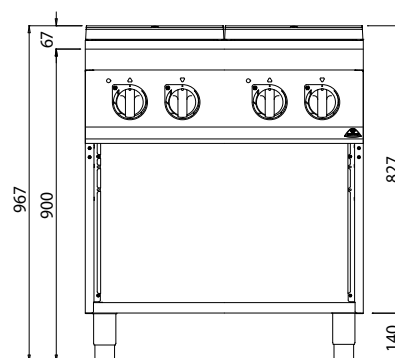
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES






Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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. Circuit de réchauffement à zone carré 300 x 300 mm et une puissance de 4 kW. 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, Vorder- und Seitenwände 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). Heizkreis mit Quadratischem Bereich, 300 x 300 mm, Leistung 4 kW. 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.

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



	n.	4
	mm	270 x 270
	kW	4
	GN	1/1
	mm	530 x 325 x 4 pos.
	kW	3
TOT.		
	380-415 V3N~	50/60 Hz
	TOT.	
	kW	19
	Kg	104

**STANDARD**

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

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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.
 Circuito di riscaldamento a zona quadra 300 x 300 mm e potenza 4 kW.
 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 a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1GN.
 Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304.
 Maniglia ad alta resistenza in acciaio inox AISI 304, spessore 20/10.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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. Heating circuit in square zones 300 x 300 mm and 4 kW of power.
 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 convention oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1GN.
 Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 stainless steel.
 High resistance handle from AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness.

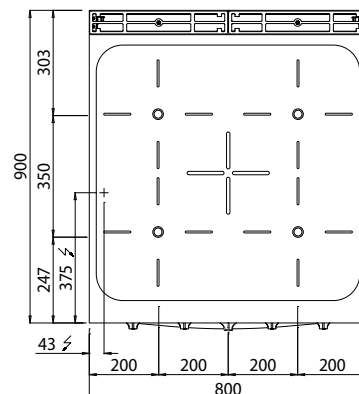
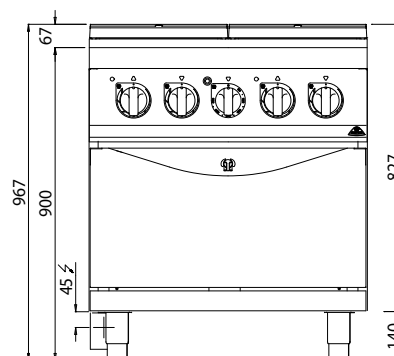
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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.
 Circuit de réchauffement à zone carré 300 x 300 mm et une puissance de 4 kW.
 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 à convection entièrement en acier inoxydable avec guides à 3 positions grilles/plaques de four 1/1GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température.
 Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304.
 Poignée à haute résistance en acier inoxydable inox AISI 304, épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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). Heizkreis mit Quadratischem Bereich, 300 x 300 mm, Leistung 4 kW. 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.
 Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Griff hochfestem Edelstahl AISI 304, Stärke 20/10.

E	connessione elettrica - <i>electric connection</i> branchement électrique - <i>Elektrischer Anschluss</i>	380-415 V3N~	kW 19
---	--	--------------	-------





n. 4
mm 270 x 270
kW 4



GN 2/1
mm 530 x 650 x 4 pos.

TOT. kW 7,5 (4,5+3)



380-415 V3N~ 50/60 Hz



TOT. kW 23,5



kg 118

STANDARD

Spia di segnalazione calore residuo - *Residual heat signal light* -
Voyant signalisation chaleur résiduelle - *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 e laterali 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.

Circuito di riscaldamento a zona quadra 300 x 300 mm e potenza 4 kW. 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, front and side 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. Heating circuit in square zones 300 x 300 mm and 4 kW of power. 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 et latéraux 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. Circuit de réchauffement à zone carré 300 x 300 mm et une puissance de 4 kW. 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 salamander 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.

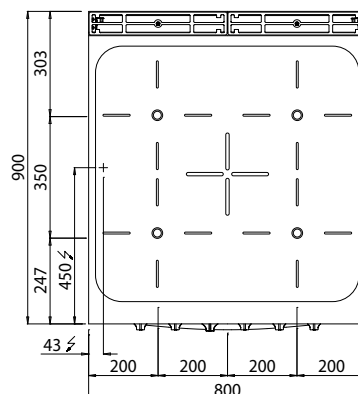
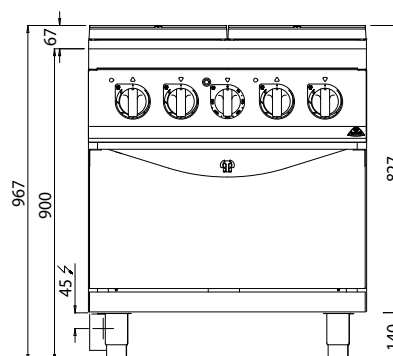
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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). Heizkreis mit Quadratischem Bereich, 300 x 300 mm, Leistung 4 kW. 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.

E connessione elettrica - *electric connection*
branchement électrique - *Elektrischer Anschluss* 380-415 V3N~ kW 23,5





n.	2
mm	270 x 270
kW	5



380-415 V3N ~ 50/60 Hz



kW 10



Kg 55

**OPTIONAL**

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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 elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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. Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

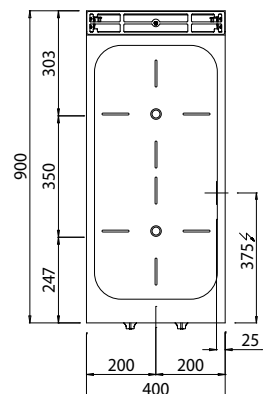
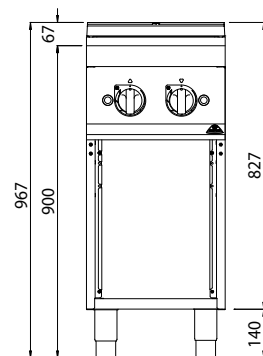
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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 électronique de la température grâce à un potentiomètre.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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). Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

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





n.	4
mm	270 x 270
kW	5



380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 20



Kg 85

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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 elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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.
Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

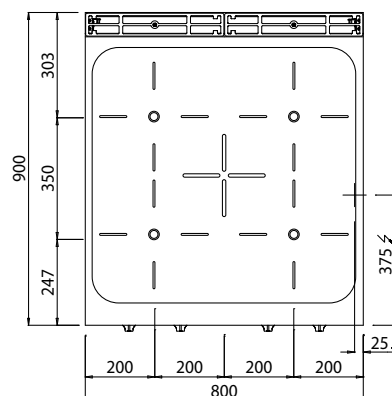
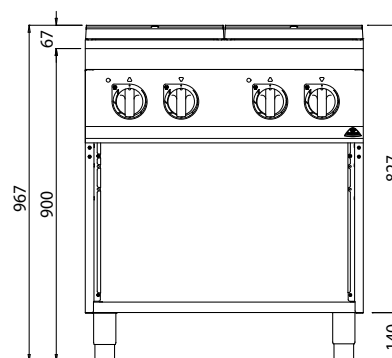
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES





Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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 électronique de la température grâce à un potentiomètre.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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).
Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

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



	n.	1
	Ø mm	300
	kW	5
<hr/>		
	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	<hr/>	
	TOT.	
	kW	5
<hr/>		
	Kg	45
	<hr/>	

**OPTIONAL**

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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 elettronica della temperatura grazie ad un simmostato.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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.
Electronic regulation of the temperature, thanks to a potentiometer.

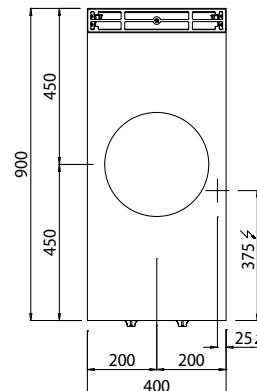
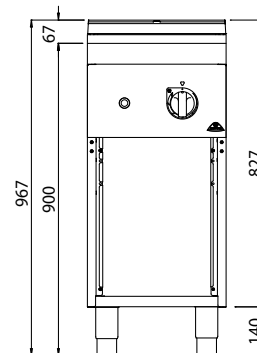
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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 électronique de la température grâce à un potentiomètre.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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).
Elektronische Temperaturregelung mit Hilfe eines Potentiometers.

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



Mod. E9P10I	Cod. 20833002
Mod. E9P15I	Cod. 20843002



MAXIMA 900

boiling pans

	Lt	mod. E9P10I 100	mod. E9P15I 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	TOT. kW	16	18
	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 e laterali 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, front and side 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.

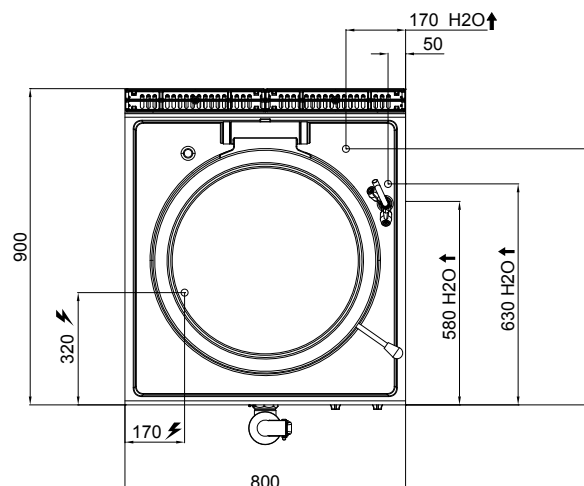
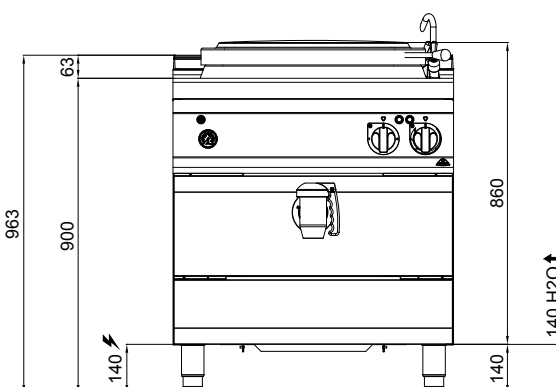
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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 paroi.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 Warmwassererhänge 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 branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 16 E9P10I kW 18 E9P15I
----------	--	--------------	--



Mod. E9P10IA (AUTOCLAVE)	Cod. 20833202
Mod. E9P15IA (AUTOCLAVE)	Cod. 20843202



MAXIMA 900

boiling pans

	Lt	mod. E9P10IA 100	mod. E9P15IA 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	kW	16	18
	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 e laterali 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, front and side 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. Separate control for temperature regulation. Power indicator and temperature light.

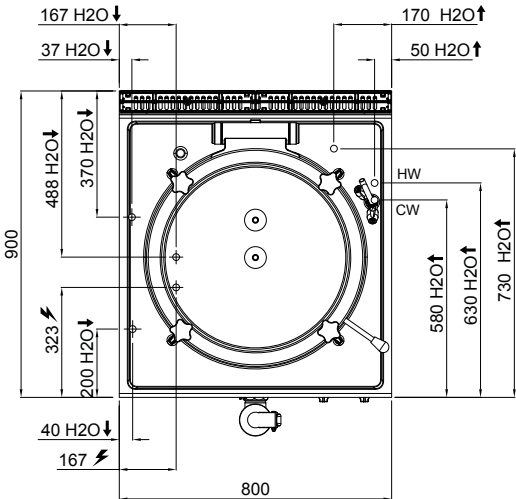
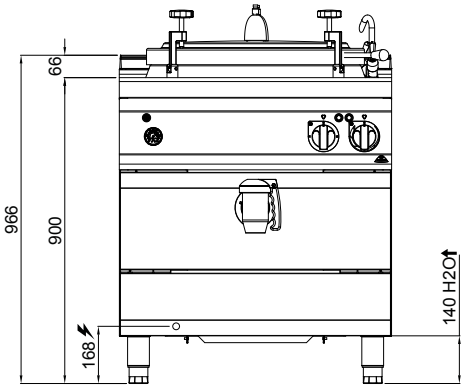
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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. 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, Vorder- und Seitenwände 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 branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 16 E9P10IA kW 18 E9P15IA
----------	--	--------------	--



BERTO'S
the best catering equipment

Mod. G9P10D	Cod. 20832001
Mod. G9P15D	Cod. 20842001
Mod. G9P20D	Cod. 20846001


MAXIMA 900

boiling pans

	Lt	mod. G9P10D 100	mod. G9P15D 150	mod. G9P20D 200
	Ø mm	600	600	600
	mm	415	540	700
	kW	20,9	20,9	32
	kcal/h	17.974	17.974	27.520
TOT.	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
	Kg	108	118	139



STANDARD

 Accensione elettrica - *Electric ignition* - *Allumage électrique* - *Elektrozündung*

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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

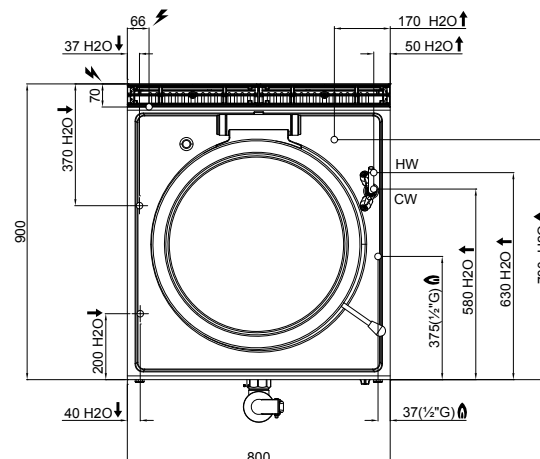
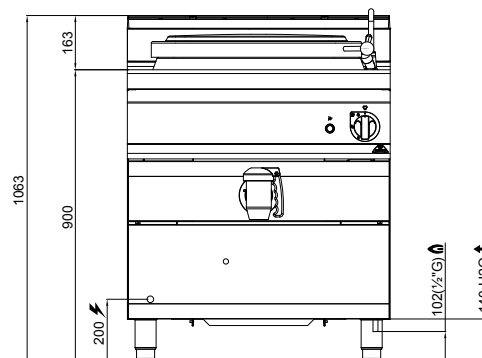
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Réchauffement de type direct, généré par des brûleurs tubulaires 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. Réglage de la température par robinet avec indication de minimum et de maximum.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

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



Mod. G9P10I	Cod. 20831003
Mod. G9P15I	Cod. 20841003



MAXIMA 900

boiling pans

	Lt	mod. G9P10I 100	mod. G9P15I 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	kW	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	
	Kg	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 e laterali 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, front and side 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

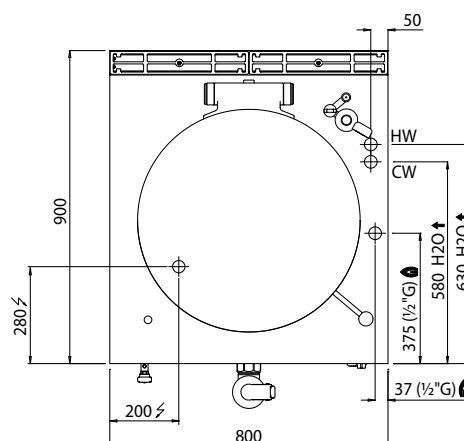
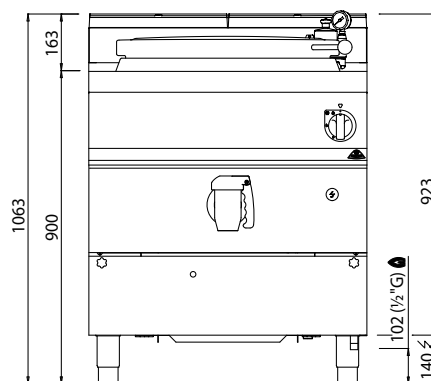
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, 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, Vorder- und Seitenwände 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 Kleinstellung.



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



Mod. G9P10IA (AUTOCLAVE)	Cod. 20831203
Mod. G9P15IA (AUTOCLAVE)	Cod. 20841203



MAXIMA 900

boiling pans

	Lt	mod. G9P10IA 100	mod. G9P15IA 150
	Ø mm	600	600
	mm	415	540
	kW	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	
	Kg	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 e laterali 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, front and side 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.

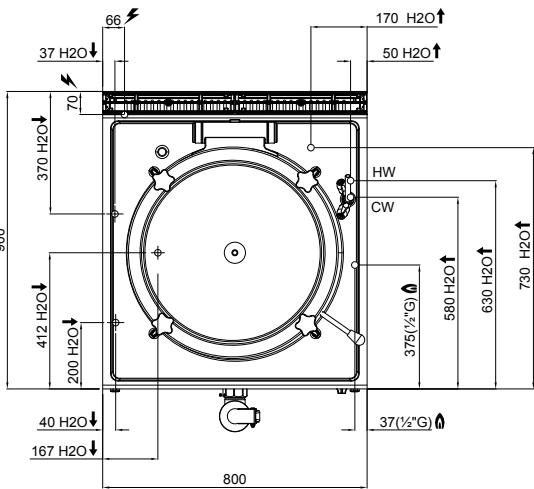
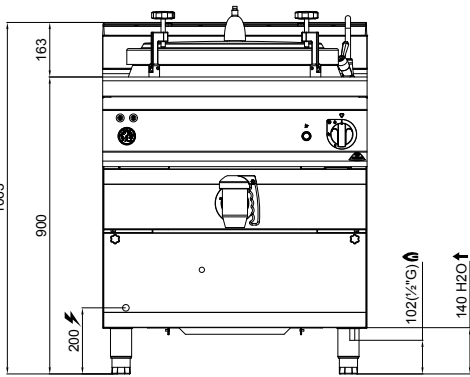
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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. 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.

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



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

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 avant et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, Stärke 20/10.

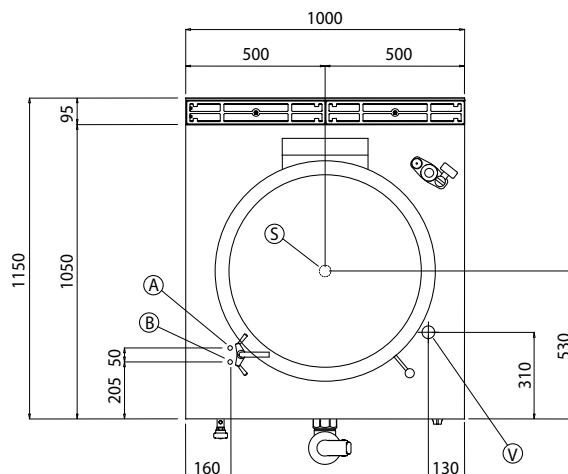
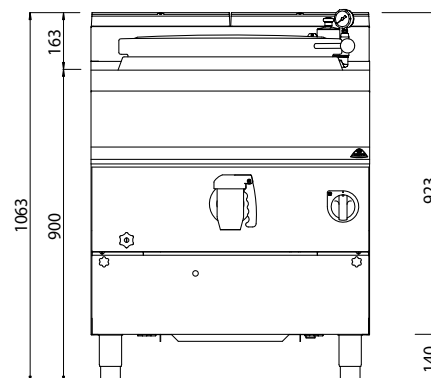
Indirekte Beheizung mit Dampf.

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**



V Alimentazione vapore 1"¼M - 1"¼M steam feeding
Alimentation vapeur 1"¼M - Dampfzufuhr 1"¼M

A Attacco acqua calda da ½" - ½" hot water connection
Fixation eau chaude de ½" - Warmwasseranschluss ½"

S Attacco per scaricatore di condensa 1"¼F - 1"¼F condensation drain connection
Fixation pour la vidange de la condensation 1"¼F - Anschluss für Kondensauslass 1"¼F

B Attacco acqua fredda da ½" - ½" cold water connection
Fixation eau froide de ½" - Kaltwasseranschluss ½"

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

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 avant et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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.

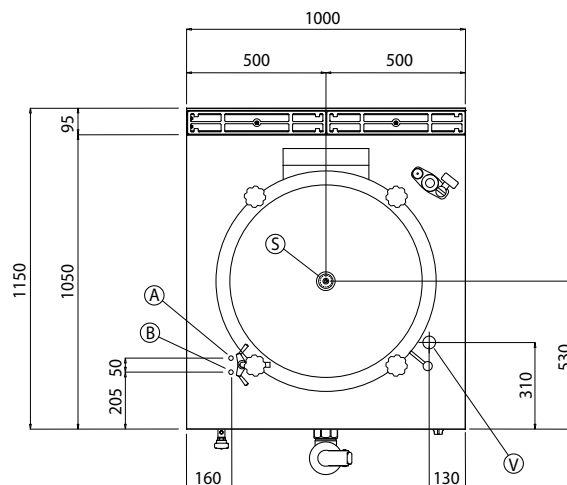
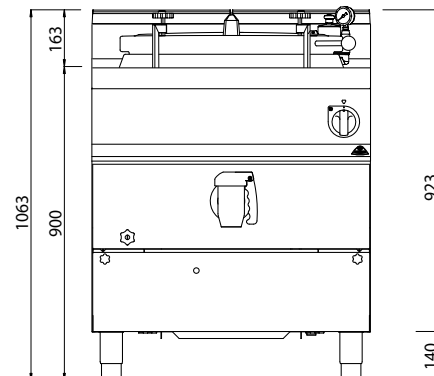
Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne, mit gelenkigem Auslauf zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters.

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
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang **bar 0,45**









V Alimentazione vapore 1"¼M - 1"¼M steam feeding
Alimentation vapeur 1"¼M - Dampfzufuhr 1"¼M

A Attacco acqua calda da ½" - ½" hot water connection
Fixation eau chaude de ½" - Warmwasseranschluss ½"

S Attacco per scaricatore di condensa 1"¼F - 1"¼F condensation drain connection
Fixation pour la vidange de la condensation 1"¼F - Anschluss für Kondensauslass 1"¼F

B Attacco acqua fredda da ½" - ½" cold water connection
Fixation eau froide de ½" - Kaltwasseranschluss ½"

	Lt	200
	Ø mm	750
	mm	520
	TOT. kW	32
		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	Volats 220 - 240 3~



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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.

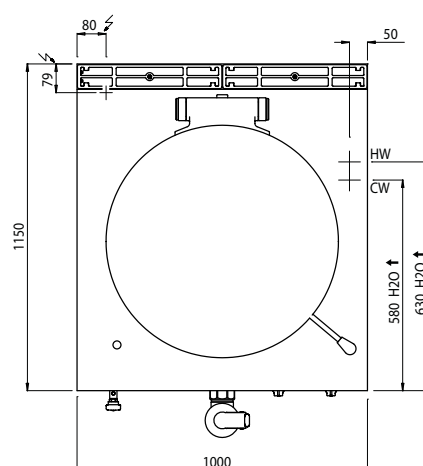
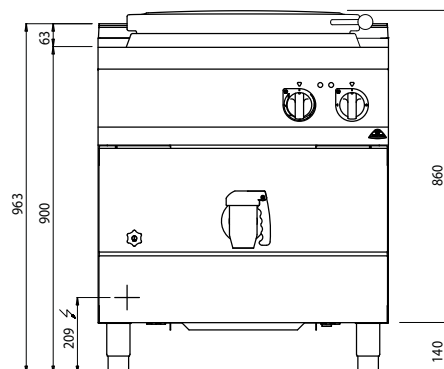
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES







Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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 branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 32
---	--	--------------	-------



	Lt	200
	Ø mm	750
	mm	520
	TOT. kW	32
	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 e laterali 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, front and side 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.

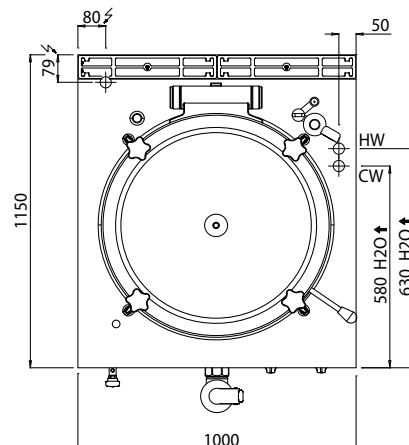
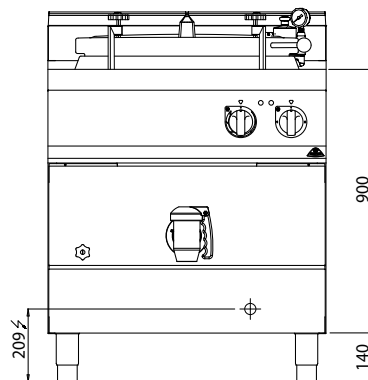
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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 branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	KW 32
---	--	--------------	-------



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

STANDARDAccensione 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 e laterali 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, front and side 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

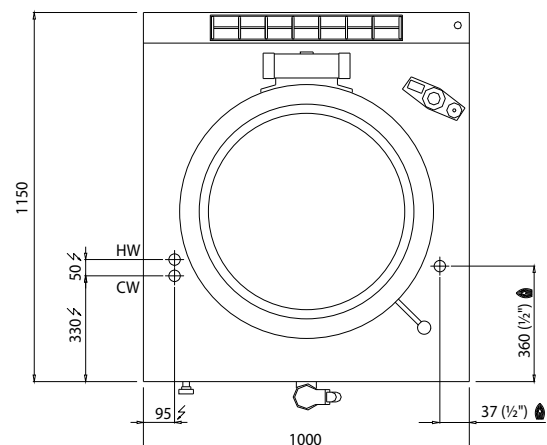
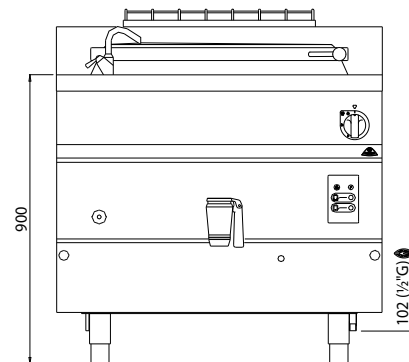
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, 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, Vorder- und Seitenwände 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 Thermolement 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.



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



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

STANDARDAccensione 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 e laterali 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

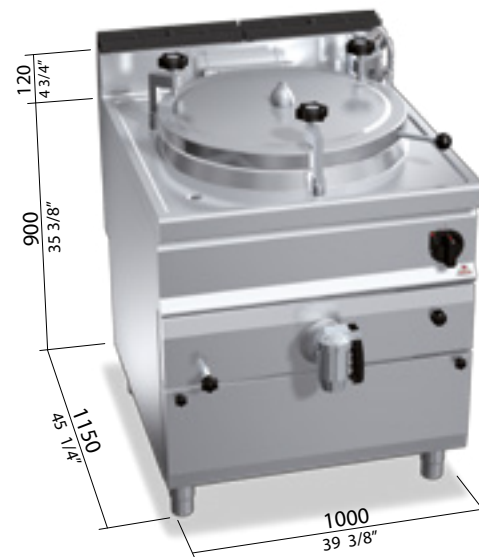
Worktop, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, 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

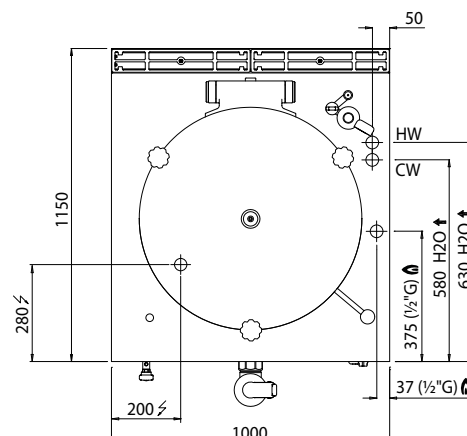
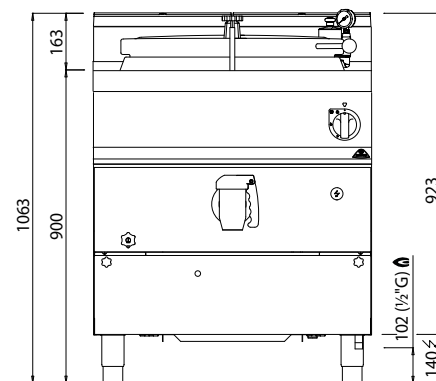
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 d'une épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 d'une épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, 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, Vorder- und Seitenwände 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.



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



Mod. E9P10IR	Cod. 20814000
Mod. E9P15IR	Cod. 20814500



MAXIMA 900

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



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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.

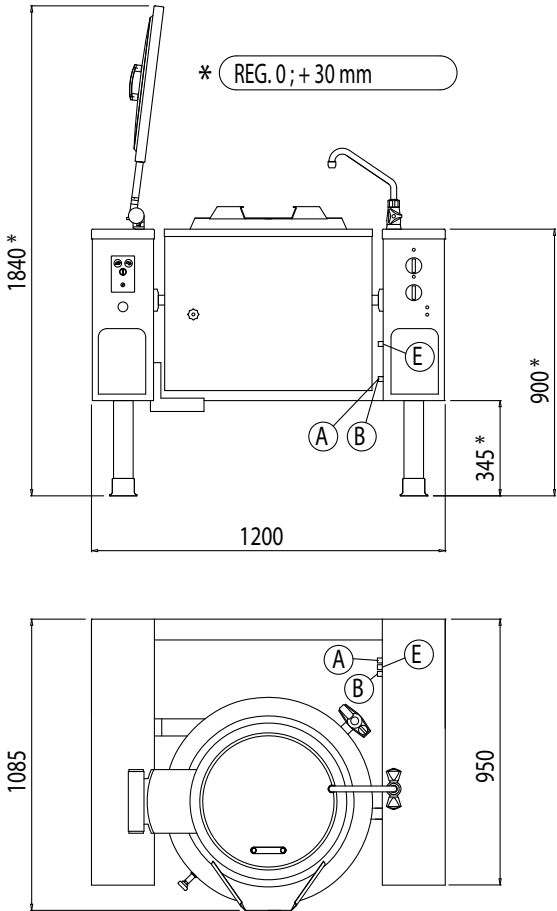
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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 branchement électrique - Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 16 E9P10IR kW 18 E9P15IR
----------	--	--------------	--



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



Lt 200



Ø mm 750



mm 520



kW 32



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 e laterali 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, front and side 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.

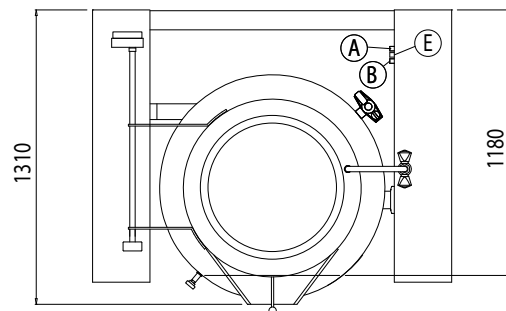
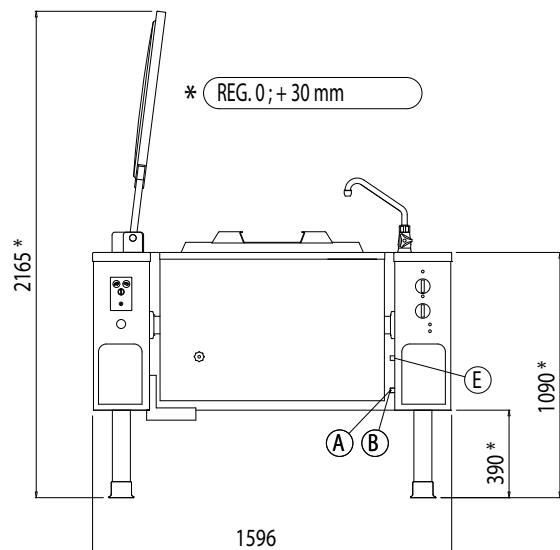
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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 - Warmwasseranschluss
Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude 3/4"
- B** Allacciamento acqua fredda - Kaltwasseranschluss
Cold water inlet pipe - Raccordement eau froide 3/4"

Mod. 9P10IRV

Cod. 20815500

Mod. 9P15IRV

Cod. 20816000

**MAXIMA 900**

	Lt	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 e laterali 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.

Rubinetto 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, front and side 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 avant et latéraux 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.

Robinet 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

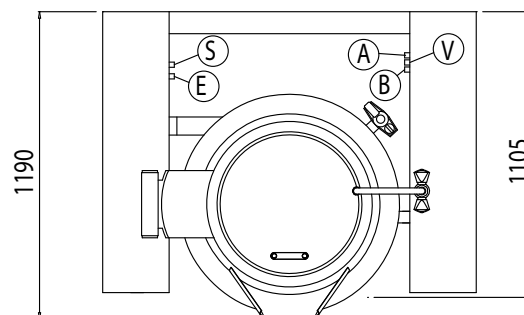
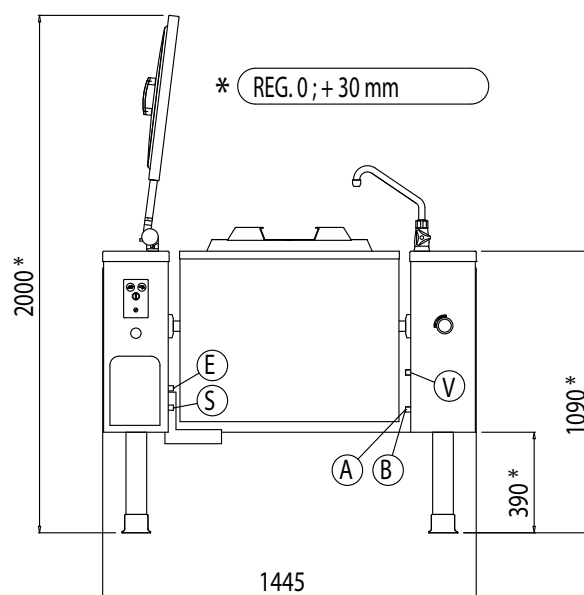
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet.

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 **bar 0,45**
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang



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



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



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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.

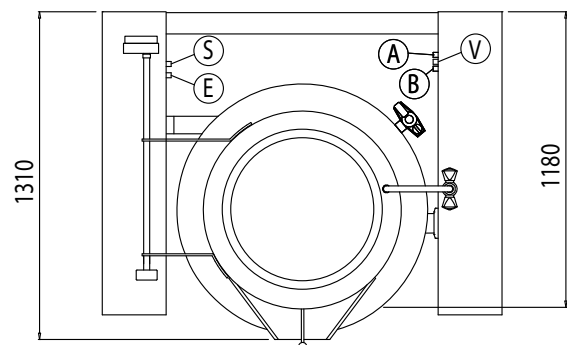
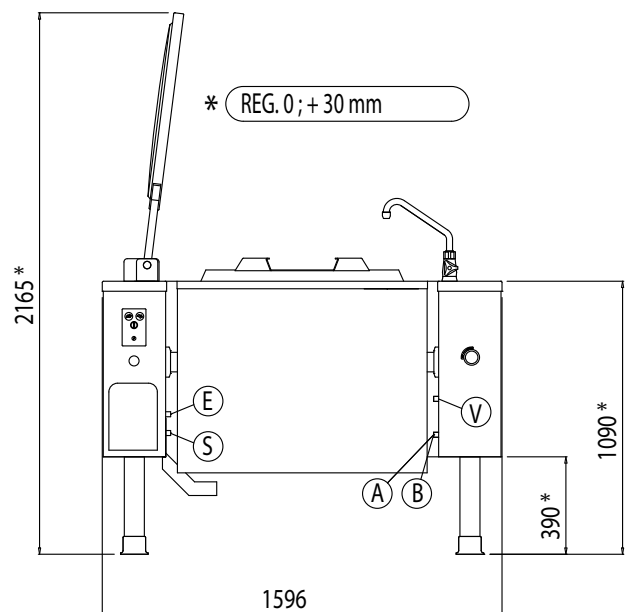
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux avant et latéraux 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.
Robinet 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, Vorder- und Seitenwände 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 **bar 0,45**
Pression maximale vapeur en entrée - Maximaldruck Dampf im Eingang



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

Mod. G9P10DR

Cod. 20811500

Mod. G9P15DR

Cod. 20812500

**MAXIMA 900**

	Lt	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 e laterali 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, front and side 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.

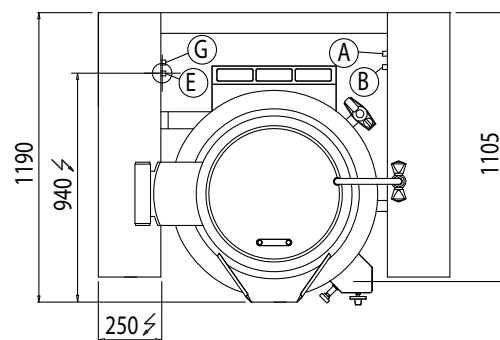
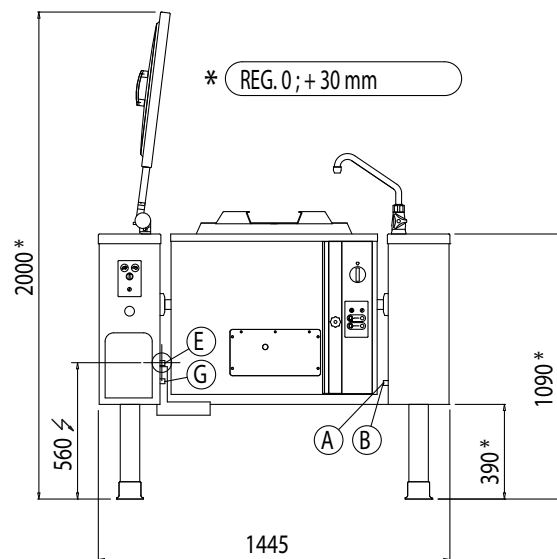
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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 Vorder- und Seitenwände 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 Warmwassererhähne 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.

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



E	Collegamento elettrico - <i>Elektrischer Anschluss</i> <i>Electric connection - Branchement électrique</i>	220-240 V~
A	Allacciamento acqua calda - <i>Warmwasseranschluss</i> <i>Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude</i>	3/4"
B	Allacciamento acqua fredda - <i>Kaltwasseranschluss</i> <i>Cold water inlet pipe - Raccordement eau froide</i>	3/4"



	Lt	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 e laterali 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, front and side 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.

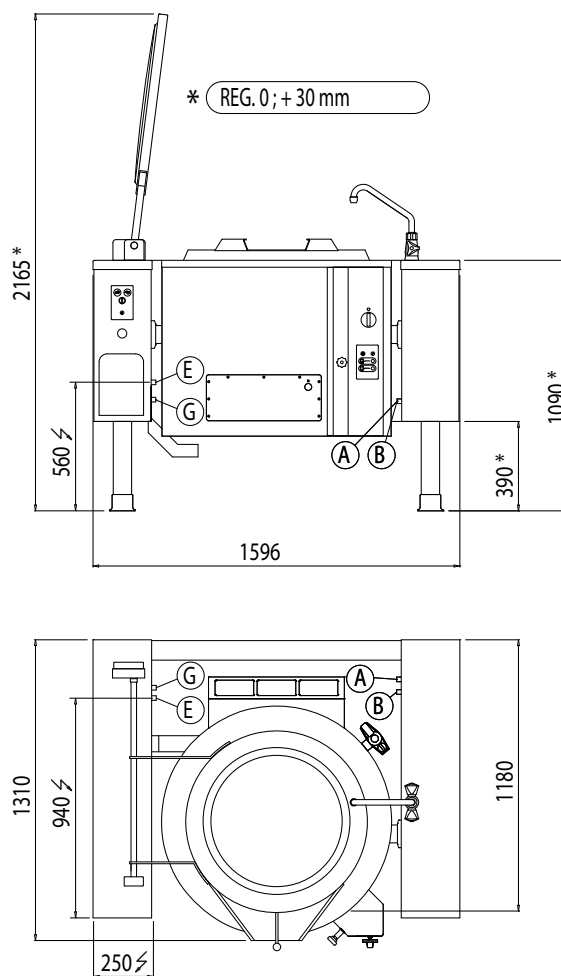
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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 Warmwassererhähne 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.

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



E	Collegamento elettrico - <i>Elektrischer Anschluss</i> <i>Electric connection - Branchement électrique</i>	220-240 V~
A	Allacciamento acqua calda - <i>Warmwasseranschluss</i> <i>Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude</i>	3/4"
B	Allacciamento acqua fredda - <i>Kaltwasseranschluss</i> <i>Cold water inlet pipe - Raccordement eau froide</i>	3/4"

Mod. G9P10IR	Cod. 20811000
Mod. G9P15IR	Cod. 20812000



MAXIMA 900

	Lt	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 e laterali 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, front and side 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 o 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

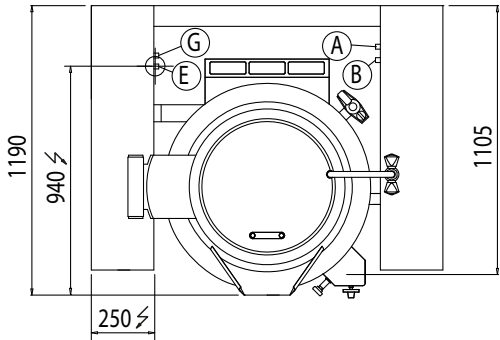
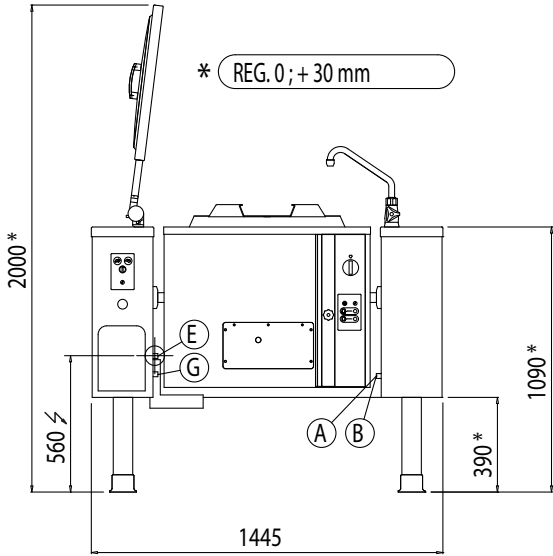
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur 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, Vorder- und Seitenwände 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.

E	Collegamento elettrico - Elektrischer Anschluss Electric connection - Branchement électrique	220-240 V~
A	Allacciamento acqua calda - Warmwasseranschluss Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude	3/4"
B	Allacciamento acqua fredda - Kaltwasseranschluss Cold water inlet pipe - Raccordement eau froide	3/4"

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



	Lt	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 e laterali 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, front and side 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 o 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

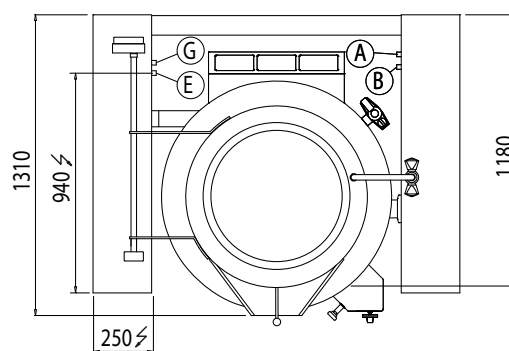
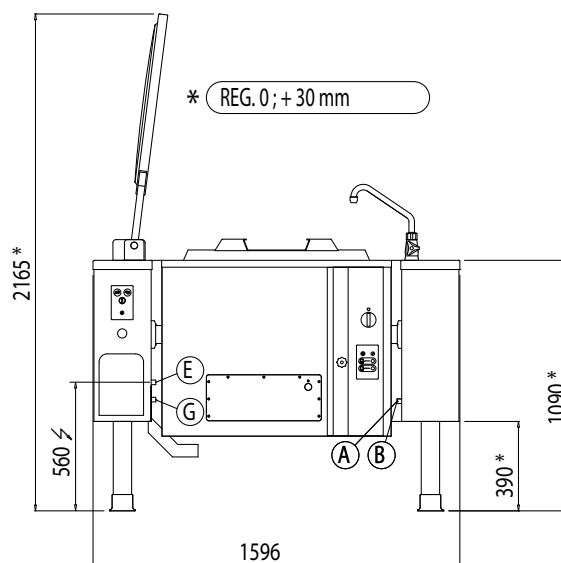
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.
Fond du récipient de cuisson en acier AISI 316 épaisseur de 20 à 40/10, idéal pour le traitement de produits acides. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond d'une épaisseur 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

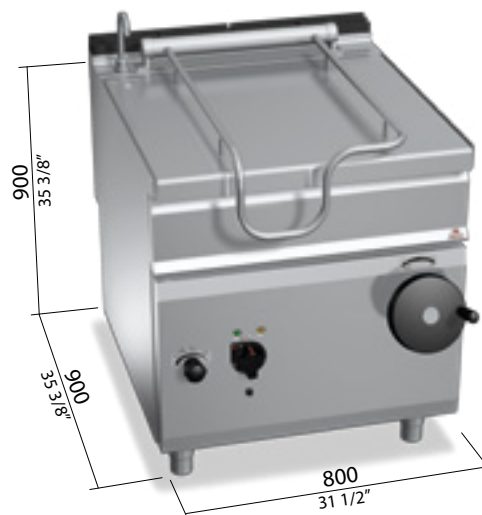
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.
Boden des Kochbehälters aus Stahl AISI 316, Stärke 20 bis 40/10, ideal für die Zubereitung von Produkten mit einem hohen Säureanteil geeignet.
Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl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

E	Collegamento elettrico - Elektrischer Anschluss Electric connection - Branchement électrique	220-240 V~
A	Allacciamento acqua calda - Warmwasseranschluss Hot water inlet pipe - Raccordement eau chaude	3/4"
B	Allacciamento acqua fredda - Kaltwasseranschluss Cold water inlet pipe - Raccordement eau froide	3/4"

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



	Lt	80
	mm	760 x 590 x 225 h
	cm ²	4.500
	TOT. kW	9,6
	380-415 V3N ~ 50/60 Hz	
	W/cm ²	2
	Kg	147

**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 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. 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 °C - 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 °C - 300 °C).

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

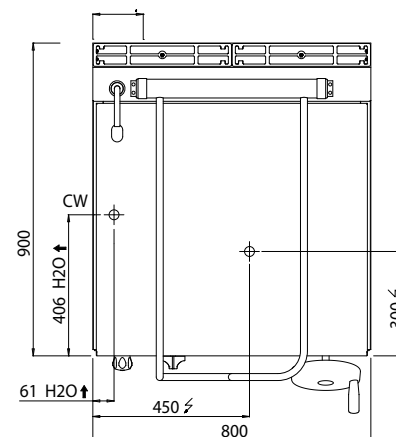
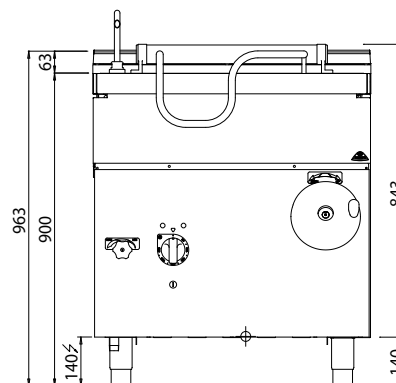
Construction interne et externe complètement en acier inoxydable, parties externes avec finition Scotch Brite. Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée en acier inoxydable AISI 304, avec poignée ayant une grande épaisseur en acier inoxydable AISI 304. Cuve de cuisson avec parois en acier inoxydable 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 °C - 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 °C - 300 °C).

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





Lt 80



mm 760 x 590 x 225 h



cm² 4.500



W/cm² 4,5



kW 20

kcal/h 17.200

Btu/h 68.240

TOT.



G30/G31 kg/h 1,56

G20 m³/h 2,12

G25 m³/h 2,47



Kg 147

STANDARDAccensione 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 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. 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 °C 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 °C to 300 °C.

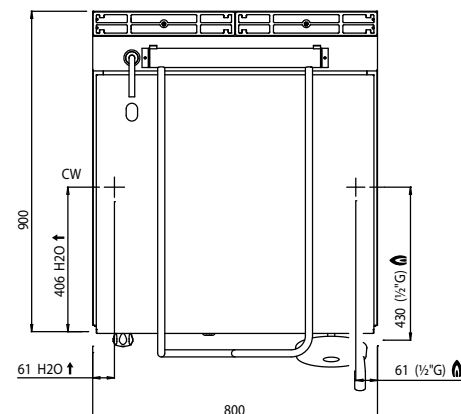
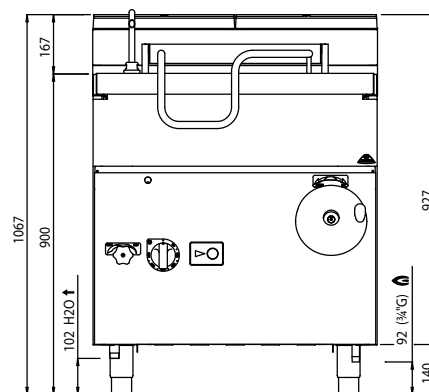
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES








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 °C 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 °C bis 300 °C.

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



	Lt	120
	mm	1.100 x 560 x 225 h
	cm²	6.200
	kW	14,4
	380-415 V3N~ 50/60 Hz	
	W/cm²	2,4
	Kg	205

STANDARD

Versione con ribaltamento motorizzato - Model with motorized tilting -
Model avec renversement motorisé - 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 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 °C - 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 °C - 300 °C).

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

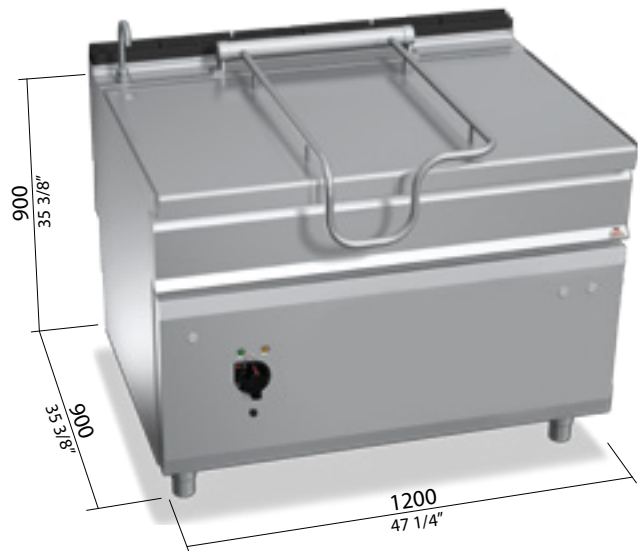
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

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 °C - 300 °C).

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

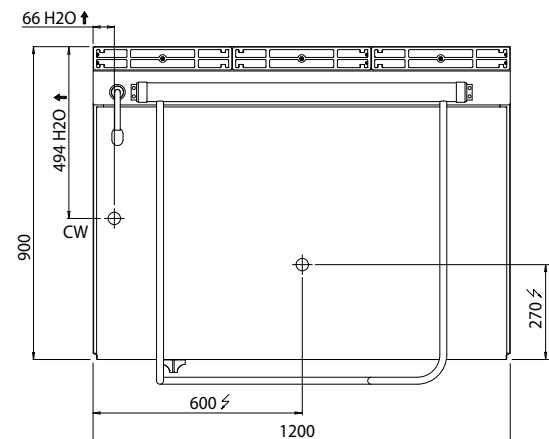
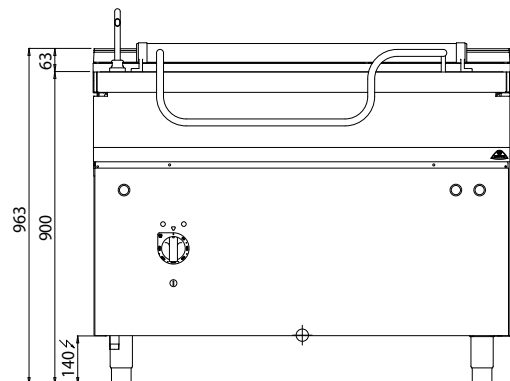
Interne und externe Struktur komplett aus rostfreiem Edelstahl, Ausführung der externen Elemente Scotch Brite. Deckel aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, an selbstausgleichendem Scharnier befestigt, mit besonders starkem Griff aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter mit Wänden aus rostfreiem Edelstahl 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. 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 °C - 300 °C).

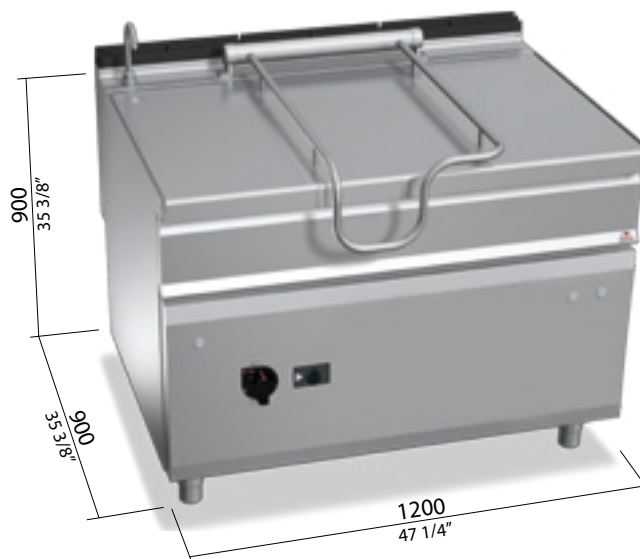
**OPTIONAL**

V3/C Volts 220 - 240 3~

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



	Lt	120
	mm	1.100 x 560 x 225 h
	cm²	6.200
	W/cm²	4,8
	kW	30
	kcal/h	25.800
TOT.	Btu/h	102.360
	kg/h	2,35
	m³/h	3,17
	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 motorisé* - *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 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. 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 °C - 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, 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 °C - 300 °C).

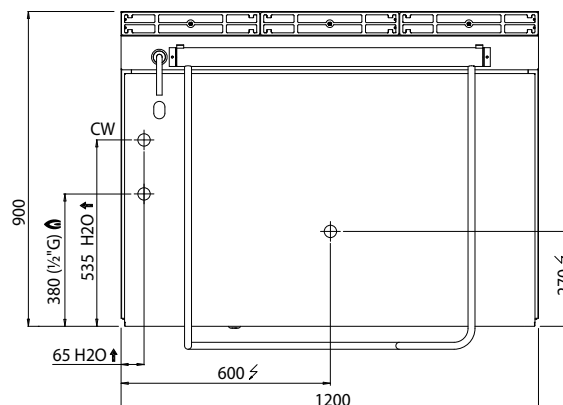
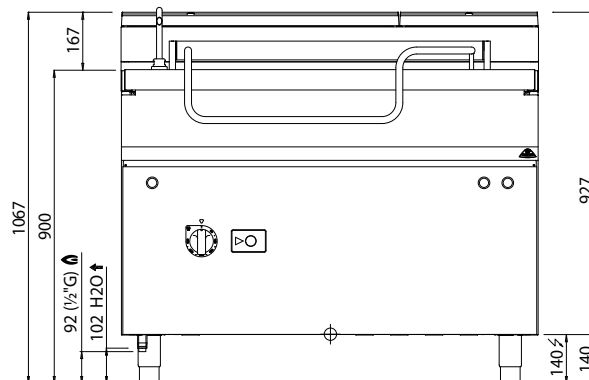
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

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 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 °C - 300 °C).

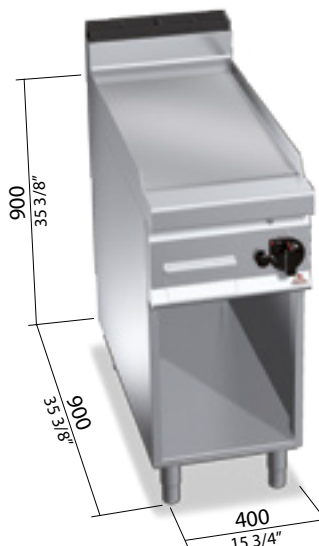
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

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 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 °C - 300 °C).

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



	cm ²	2.640 (mm 396 x 667)
	kW	10
	kcal/h	8.598
	Btu/h	34.121
	G30/G31	kg/h 0,79
	G20	m³/h 1,06
	G25	m³/h 1,23
	Kg	66

**OPTIONAL**

TP10 Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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

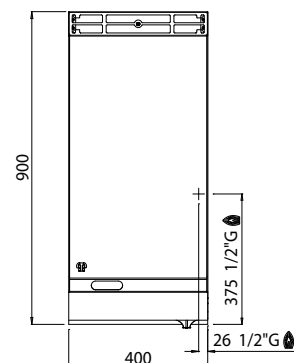
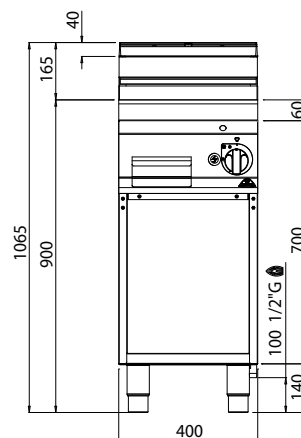
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Brûleurs tubulaires à flamme de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme 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.

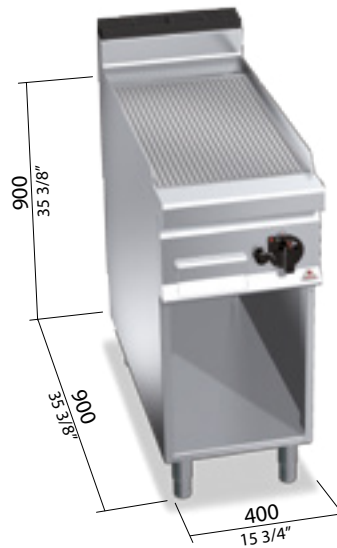
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 ²	2.640 (mm 396 x 667)
	kW	10
	kcal/h	8.598
	Btu/h	34.121
	G30/G31	kg/h 0,79
	G20	m³/h 1,06
	G25	m³/h 1,23
	Kg	66

**OPTIONAL**

TP TO Tappo in teflon - *Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen*

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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.

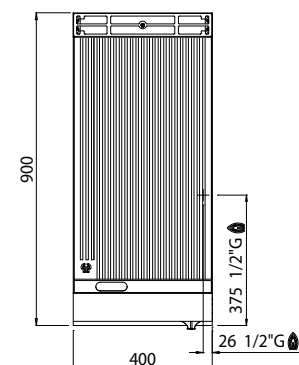
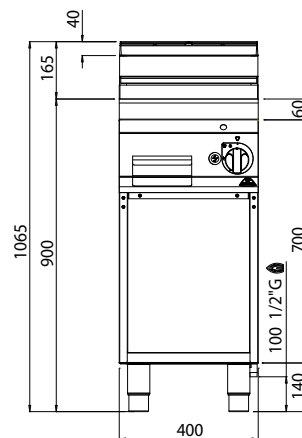
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

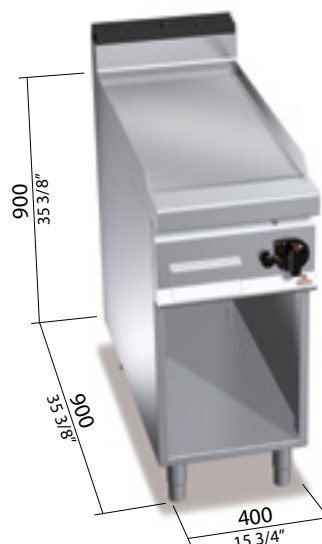
G

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

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 10

	cm²	2.640 (mm 396 x 667)
	kW	10
	kcal/h	8.598
	Btu/h	34.121
	G30/G31	kg/h 0,79
	G20	m³/h 1,06
	G25	m³/h 1,23
	Kg	66

**OPTIONAL**

TP TO Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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. Rivestimento al cromo duro, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of 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. Smooth plate occupying the entire worktop surface of high thickness and flush splashguard. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

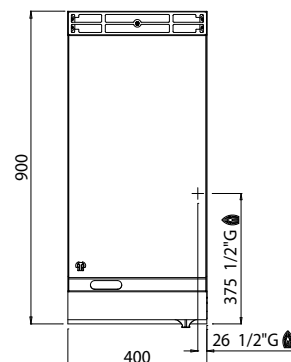
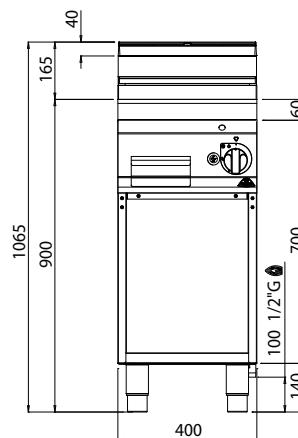
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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. 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 de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. 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, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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 großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. 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
----------	--	-------------------	--------------



	cm²	5.300 (mm 796 x 667)
	kW	20
	kcal/h	17.197
	Btu/h	68.243
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46
	Kg	111

**OPTIONAL**

TP10 Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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.

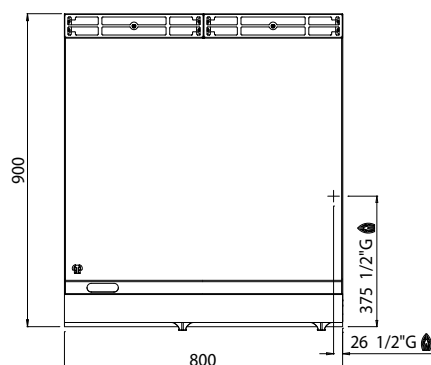
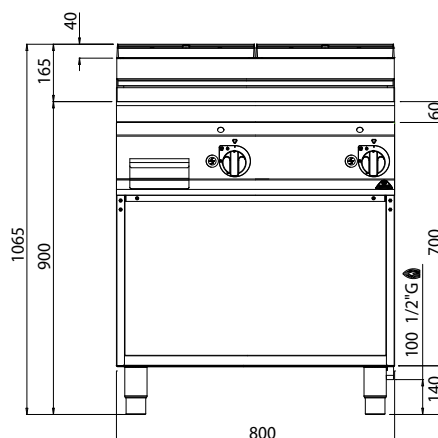
Plaque lisse en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

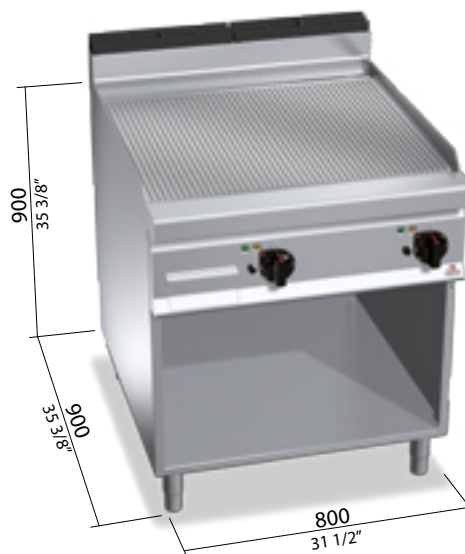
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Rohrbrenner mit Flamme mit besonders großer Oberfläche, für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil 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
----------	--	-------------------	--------------



	cm²	5.300 (mm 796 x 667)
	kW	20
	kcal/h	17.197
	BTU/h	68.243
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46
	Kg	111

**OPTIONAL**

TPTO Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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.

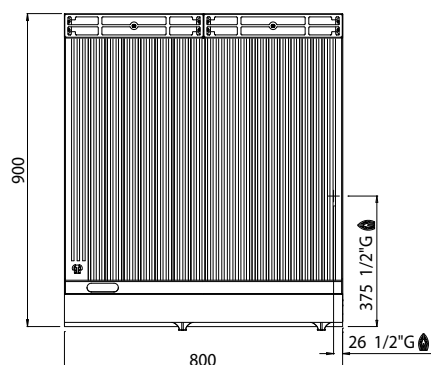
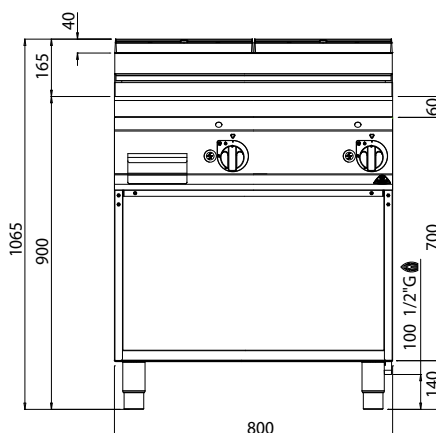
Plaque nervurée en acier satiné à haute épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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
----------	--	-------------------	--------------



	cm²	5.300 (mm 796 x 667)
	kW	20
	kcal/h	17.197
	Btu/h	68.243
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46
	Kg	111

**OPTIONAL**

TPTO Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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.

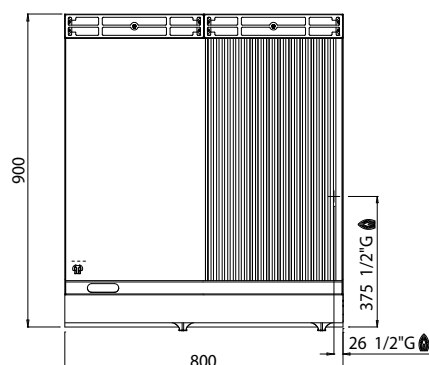
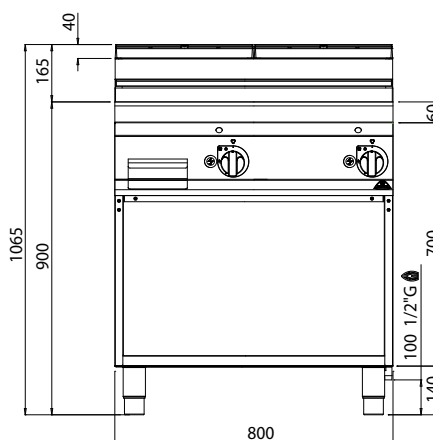
Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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
----------	--	-------------------	--------------



	cm²	5.300 (mm 796 x 667)
	kW	20
	kcal/h	17.197
	Btu/h	68.243
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46
	Kg	122

**OPTIONAL**

TP10 Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. 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. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rivestimento al cromo duro, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'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, front and side 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. 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. Smooth plate of high thickness occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

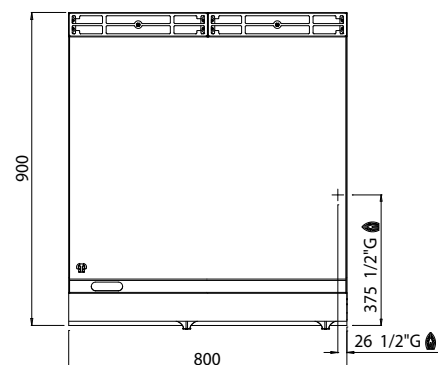
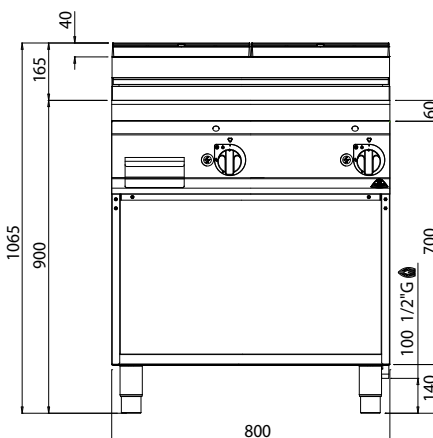
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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. 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 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. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. 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, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. 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 großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. 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
----------	--	-------------------	--------------



cm² 2.640 (mm 396 x 667)

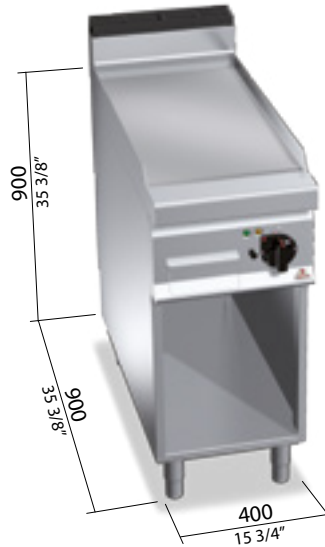
380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 5,7



Kg 63

**OPTIONAL****TP10** Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen**V3/A** Volts 220 - 240 3~**1P DX** 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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.

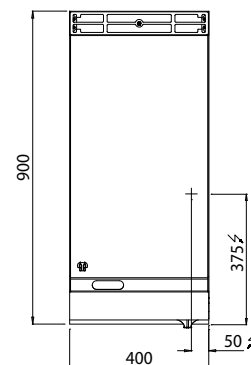
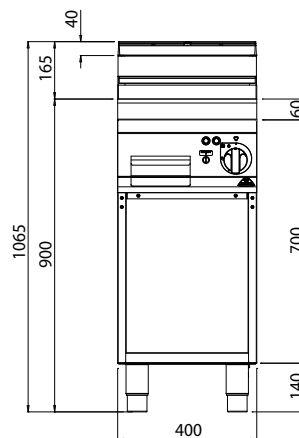
Plaque lisse en acier satiné de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

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





cm² 2.640 (mm 396 x 667)



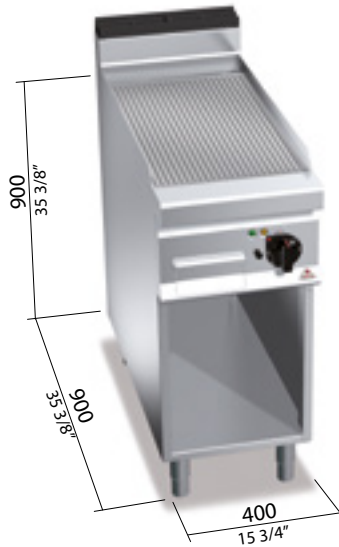
380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 5,7



Kg 63

**OPTIONAL**

TPTO Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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.

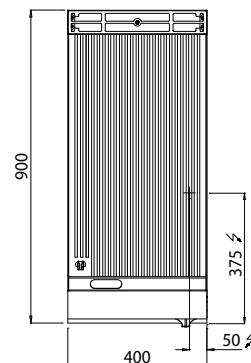
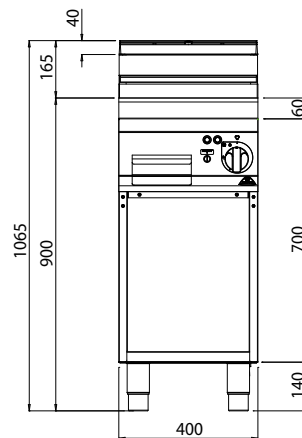
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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 - <i>electric connection</i> branchement électrique - <i>Elektrischer Anschluss</i>	380-415 V3N~	kW 5,7
----------	--	--------------	---------------



cm² 2.640 (mm 396 x 667)

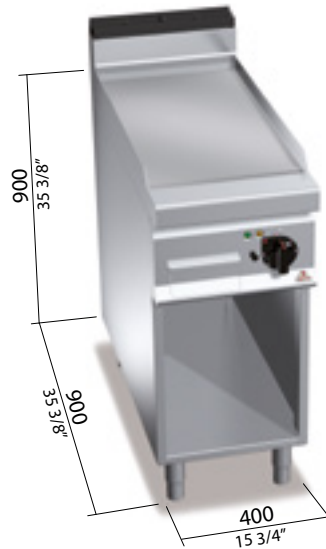
380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 5,7



Kg 63

**OPTIONAL**

TPTO Tappo in teflon - Oval teflon stopper - Bouchon de teflon oval - Oval Teflonpfropfen

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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 ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Rivestimento al cromo duro, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'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, front and side 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 of high thickness occupying the entire worktop surface splash guard. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. 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 et latéraux 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.

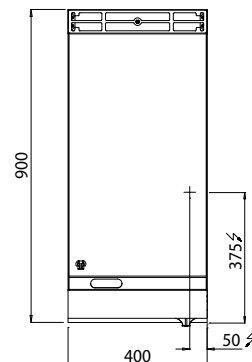
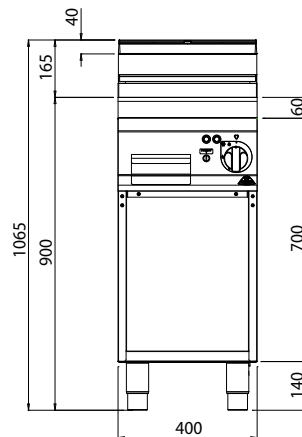
Plaque lisse de grande épaisseur, sur toute la surface avec bavette de niveau. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

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



cm² 5.300 (mm 796 x 667)

380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 11,4



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 - 2 doors - 2 portes - 2 Türen**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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.

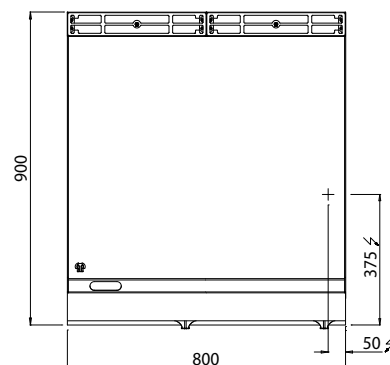
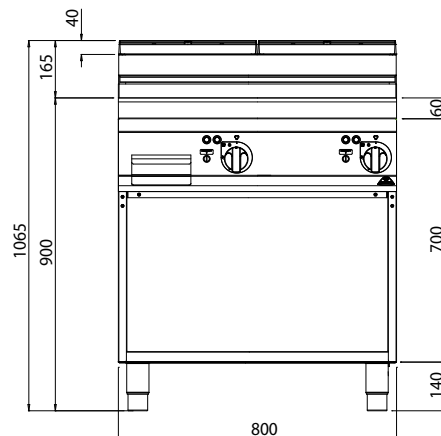
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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.

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



cm² 5.300 (mm 796 x 667)

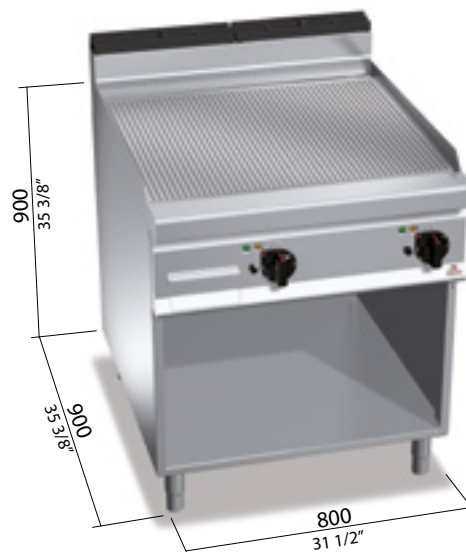
380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 11,4



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 - 2 doors - 2 portes - 2 Türen**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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.

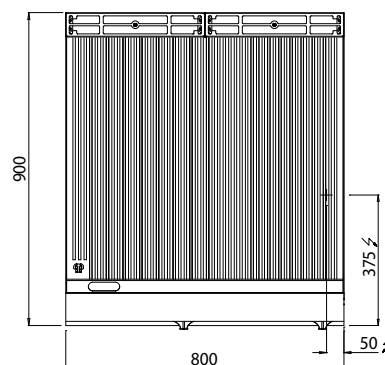
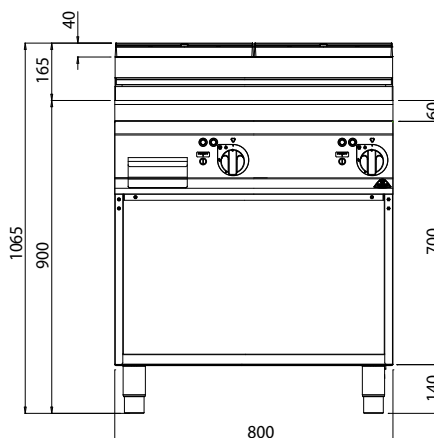
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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.

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





cm² 5.300 (mm 796 x 667)



380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 11,4



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 - 2 doors - 2 portes - 2 Türen**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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.

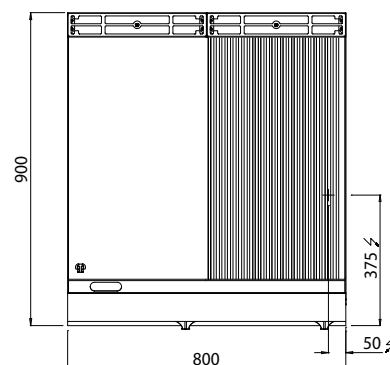
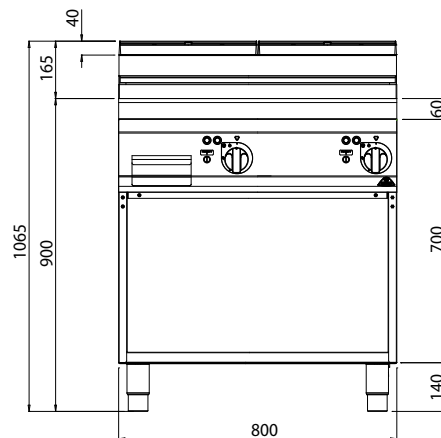
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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.

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



cm² 5.300 (mm 796 x 667)

380-415 V3N~ 50/60 Hz



kW 11,4



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 - 2 doors - 2 portes - 2 Türen**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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 ad alto spessore, a tutta misura con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Rivestimento al cromo duro, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'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, front and side 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 of high thickness occupying the entire worktop surface with a flush splashguard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Hard chrome coating that makes the surface bright and easy to clean, with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and conveyor to a proper container. Large compartment completely in steel.

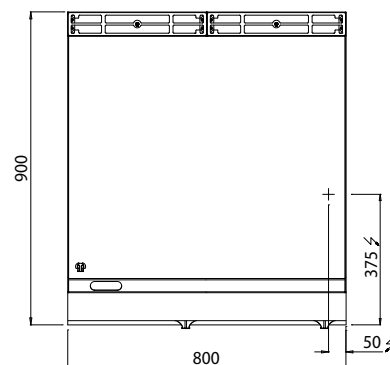
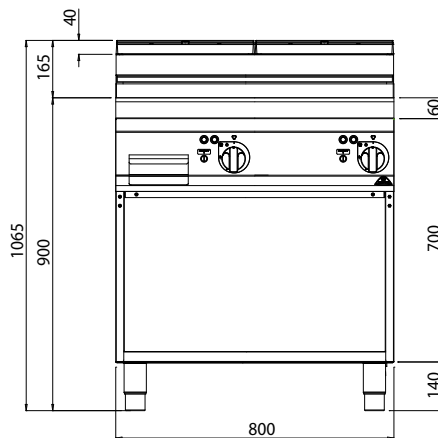
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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 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. Revêtement au chrome dur, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. 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, Vorder- und Seitenwände 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 großer Stärke, auf der ganzen Länge mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Beschichtung mit Hartchrom, für eine glänzende, leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Leicht geneigte Bratfläche mit großem Ablauf und Weiterleitung über einen Sammelkanal in einen speziellen, dichten Behälter. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

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



cm² 2.205 (mm 350 x 630)

kW 12

kcal/h 10.320

Btu/h 40.944

TOT.



G30/G31 kg/h 0,95

G20 m³/h 1,27G25 m³/h 1,48

Kg 60

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 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

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 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 Silikonschutz. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisenrost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.

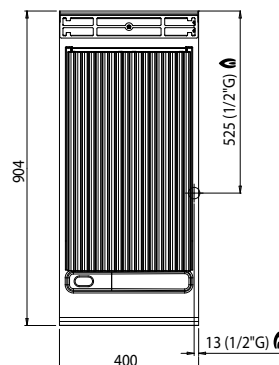
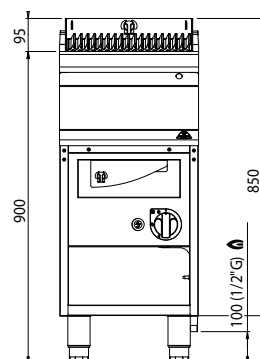


G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 12



cm² 4.410 (mm 700 x 630)

kW 24

kcal/h 20.640

TOT.

Btu/h 81.888



G30/G31 kg/h 1,89

G20 m³/h 2,54G25 m³/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 - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

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 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 Gusseisenrost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.

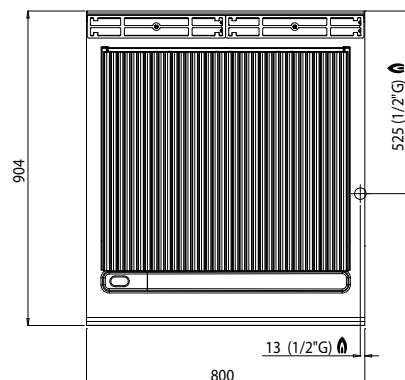
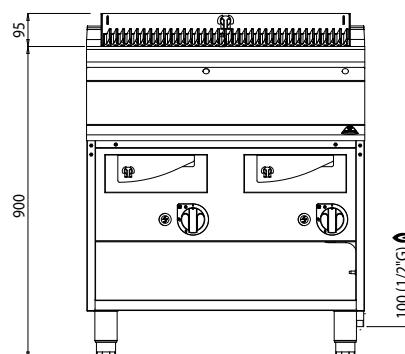


G

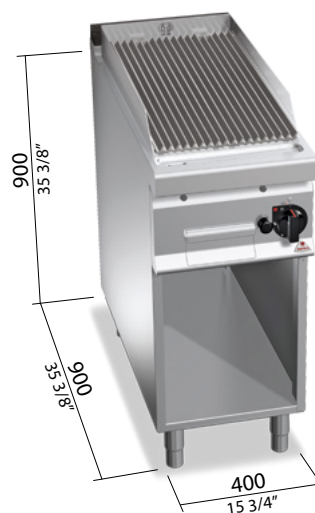
connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 24



	cm ²	2.500 (mm 360 x 700)	
	kW	9	
	kcal/h	7.740	
	Btu/h	30.708	
	G30/G31	kg/h	0,70
	G20	m ³ /h	0,95
	G25	m ³ /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 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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. Braciere 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. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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. Burners and cupels 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. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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. Gril 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. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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. Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304.

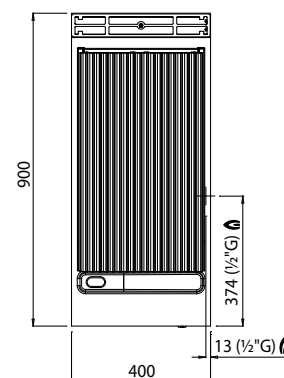
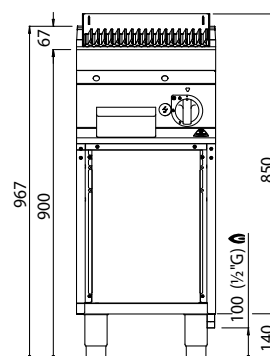
Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisenrost. Das besondere Design ermöglicht das Zubereiten von Fisch, Fleisch und Gemüse, und beugt einem Verbrennen der Fette vor. Alle Bauteile sind zum Zwecke der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht demontierbar. Dichte, besonders lange Asche-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

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9



	cm²	5.300 (mm 760 x 700)
	kW	18
	kcal/h	15.480
	Btu/h	61.416
	G30/G31	kg/h 1,40
	G20	m³/h 1,90
	G25	m³/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 - 2 doors - 2 portes - 2 Türen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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. Braciere 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. Ampio vano completamente in acciaio.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop, front and side 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. Burners and cupels 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. Large compartment completely in steel.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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. Gril 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.

Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

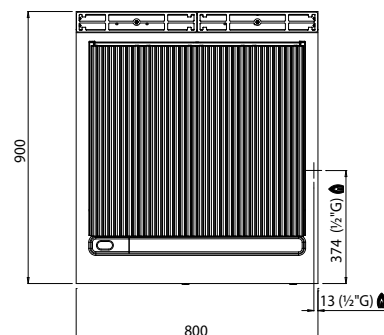
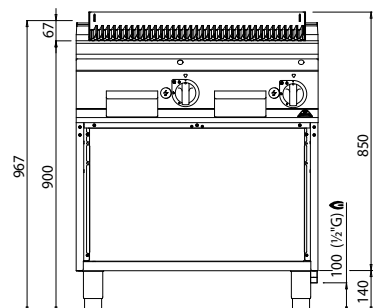
Piezoelektrische Zündung mit Gummischutz. Brenner aus rostfreiem Stahl AISI 304.

Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisenrost. 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. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.

G

connessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 18

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

Cesti non in dotazione - Without baskets - Sans paniers - Ohne Körbe



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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

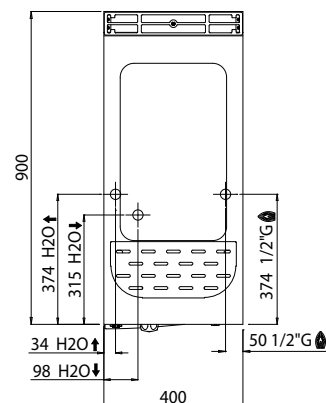
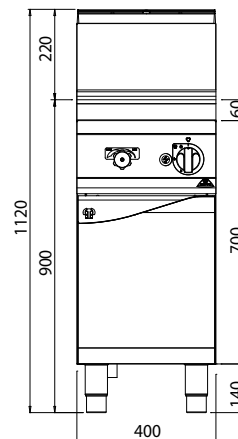
Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Hautes prestations garanties par le système de réchauffement qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique 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 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.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

G	connessione gas - gas connection branchement gaz - Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 12
---	---	-------------------	-------



	Lt	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 e laterali 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, front and side 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 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. Two tanks with separate controls for the independent and optimal regulation of temperature.

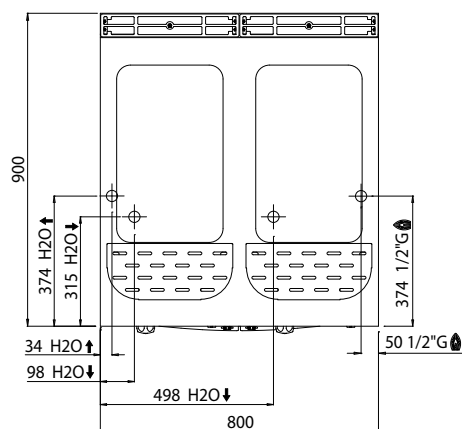
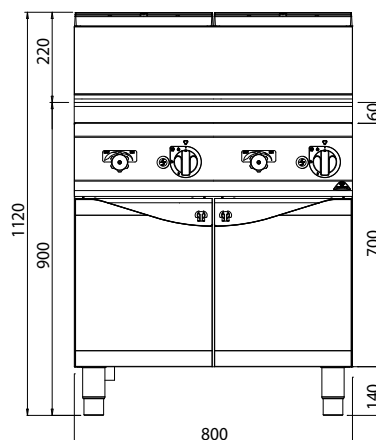
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände 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.

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





	Lt	40
	mm	308 x 510 x 295 h
	kW	10
	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 e laterali 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 cestì. 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 cestì 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, front and side 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 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.

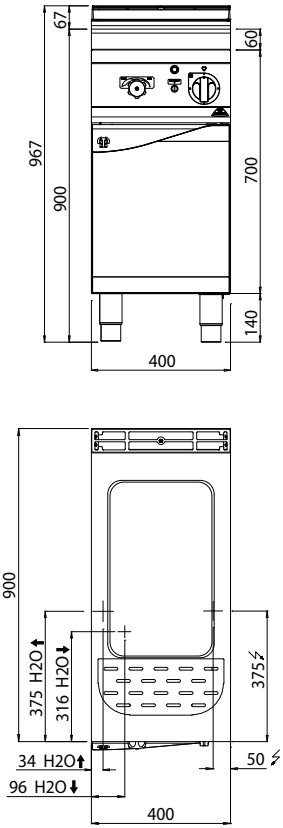
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux 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 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.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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
---	--	--------------	-------



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

STANDARDComandi elettronici - *Electronic controls - Commandes électroniques - Elektronische 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 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, 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 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, 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 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, 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

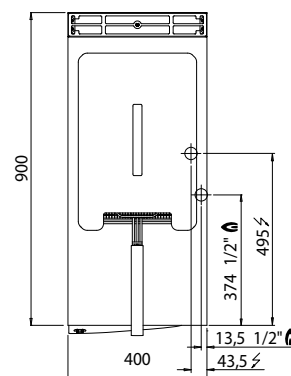
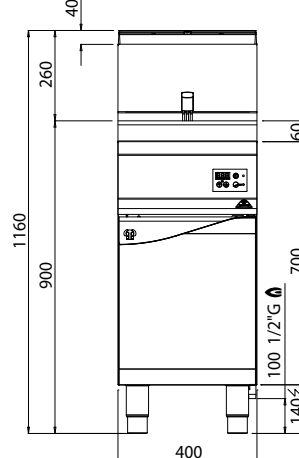
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304.

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-Abflufs.

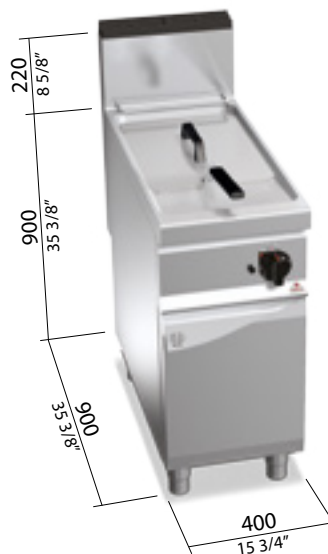
Die mit abgerundeten Kanten ausgestattete Arbeitsfläche verfügt über eine leicht geneigte Abstellfläche für die Körbe, auf der das Öl leichter abfließt.

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 0 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "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.

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



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

STANDARDAccensione 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.

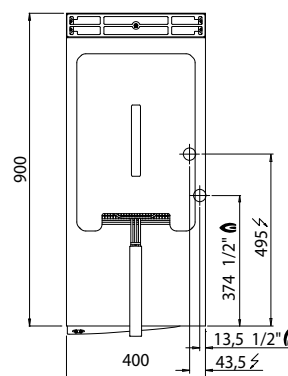
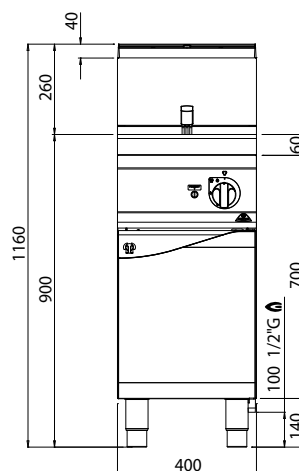
Formgestanzte Wanne mit Profil mit großzügiger Kaltzone zur Sammlung der Speisereste. Besonders leichte Reinigung dank des Fehlens von Leitungen und des großen Querschnitts des 1-Zoll-Ablaufs.

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 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.

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



	Lt	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 - *Electronic controls - Commandes électroniques - Elektronische Steuerung Version*
 Accensione elettrica - *Electric ignition - Allumage électrique - Elektrozündung*
 2 cesti unici - *2 baskets - 2 paniers entiers - 2 Großen Körben*

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 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, 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 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, 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 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, 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.

Rubinet 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-Abflusses.

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

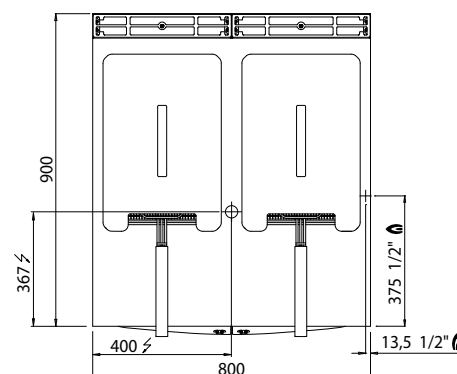
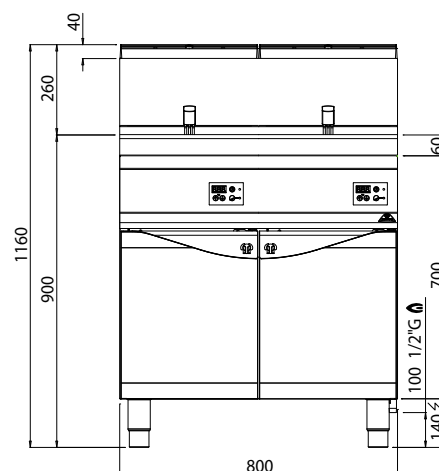
Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit Hilfe eines elektronischen Steuergehäuses mit folgenden Funktionen: Kontrolle der Temperatur von 0 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "Melting"-Programm und 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.

**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

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



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

**STANDARD**

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

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-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 elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement.

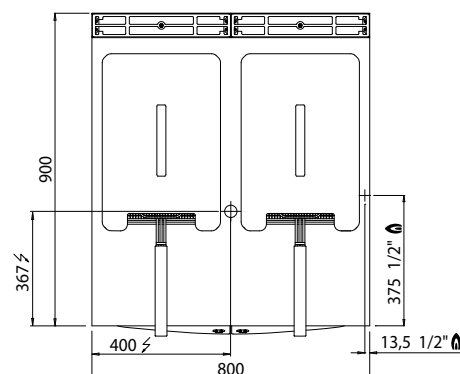
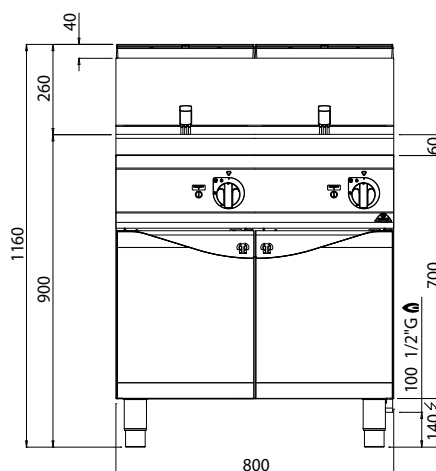
Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs, mit Auffangwanne aus Stahl. Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

OPTIONAL

91C2/18 2 mezzi cesti - *2 twin baskets* - *2 demi paniers* - *2 Halbkörben*

91C4/18 4 mezzi cesti - *4 twin baskets* - *4 demi paniers* - *4 Halbkörben*

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



	Lt	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

STANDARDComandi elettronici - *Electronic controls* - *Commandes électroniques* - *Elektronische 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 e laterali 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 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel.

Stainless steel burners with an oval honey-comb 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 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, 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 et latéraux 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 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, programme de "melting" et de maintien à 100 °C pour l'utilisation de graisses solides de friture, autodiagnostic pour des anomalies éventuelles.

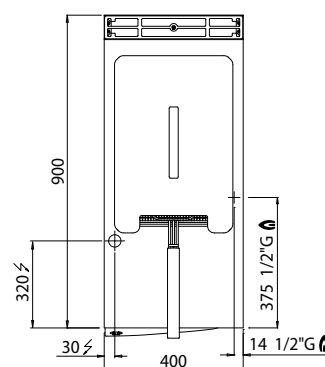
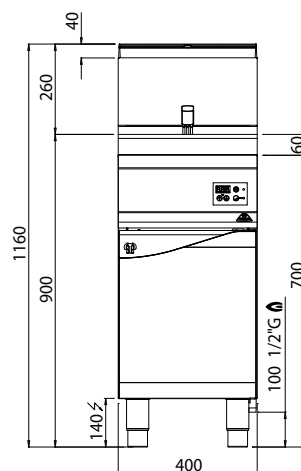
Thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 0 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "Melting"-Programm und 100 °C-Aufrechterhaltungsprogramm für den Einsatz gehärteter Frittierfette, Autodiagnostik für eventuelle Störungen. Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs.

G	connessione gas - <i>gas connection</i> <i>branchement gaz</i> - <i>Gasanschluss</i>	R 1/2 UNI ISO 7/1	kw 17,5
E	connessione elettrica - <i>electric connection</i> <i>branchement électrique</i> - <i>Elektrischer Anschluss</i>	220-240 V~	W 10



	Lt	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

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 e laterali in acciaio inox AISI 304.

Buciatori 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel.

Stainless steel burners with an oval honey-comb 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 et latéraux 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.

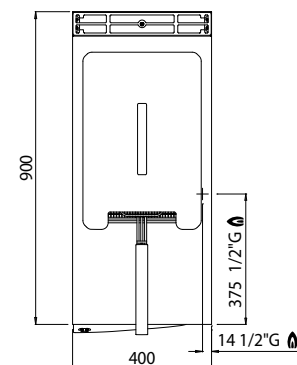
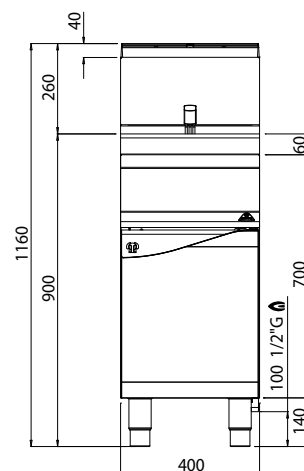
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

Gconnessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 17,5

	Lt	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

STANDARD

Comandi elettronici - *Electronic controls - Commandes électroniques - Elektronische Steuerung Version*
 Accensione elettrica - *Electric ignition - Allumage électrique - Elektrozündung*
 2 cesti unici - *2 baskets - 2 paniers entiers - 2 Großen Körben*

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel.
 Stainless steel burners with an oval honey-comb 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 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, 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 et latéraux 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 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, 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.

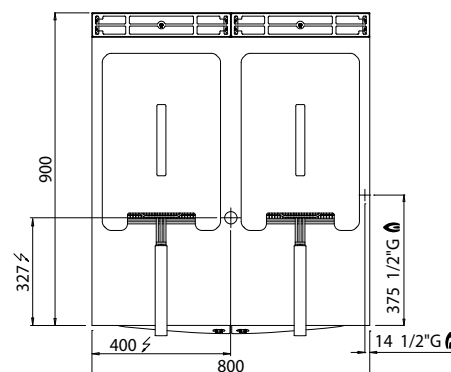
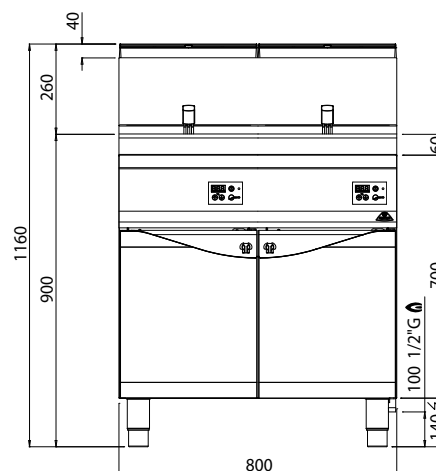
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 0° C bis 190° C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "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.

**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

G	connessione gas - <i>gas connection</i> <i>branchement gaz - Gasanschluss</i>	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 35
E	connessione elettrica - <i>electric connection</i> <i>branchement électrique - Elektrischer Anschluss</i>	220-240 V~	W 10



	Lt	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

STANDARD

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 e laterali 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel.

Stainless steel burners with an oval honey-comb 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 et latéraux 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.

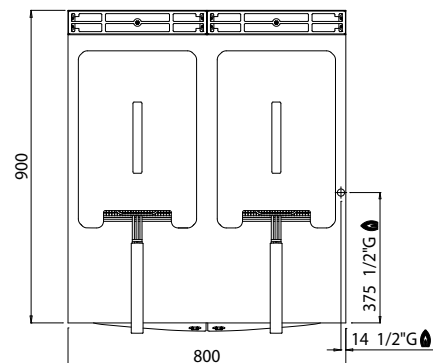
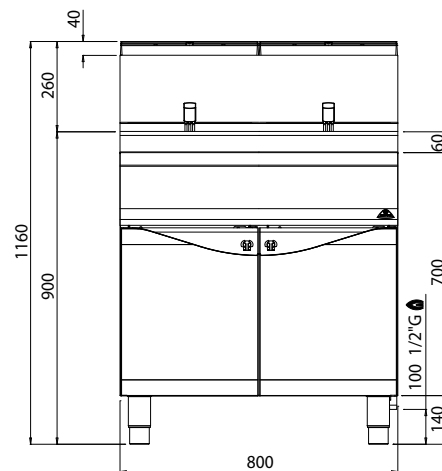
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN







Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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.

Gconnessione gas - gas connection
branchement gaz - Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 35

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

STANDARD

Comandi elettronici - *Electronic controls* - *Commandes électroniques* - *Elektronische Steuerung Version*
 Accensione elettrica - *Electric ignition* - *Allumage électrique* - *Elektrozundung*
 Cesto unico - *One basket* - *Panier entier* - *Groß Korb*

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 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, 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, front and side 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 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, 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 et latéraux 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 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, 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

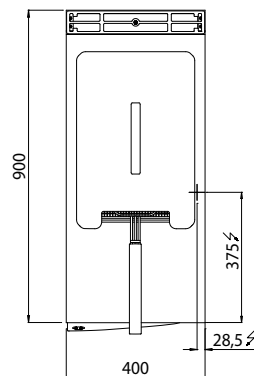
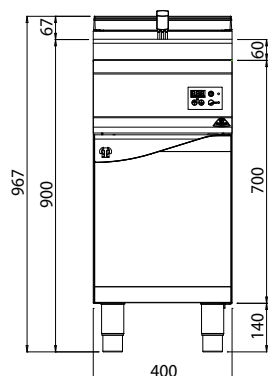
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

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 0 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "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.

**OPTIONAL**

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

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





Lt 18



mm 302 x 402 x 295 h



mm 265 x 345 x 150 h



kW 18



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 e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

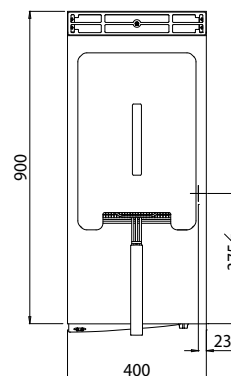
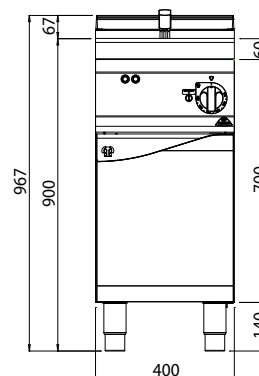
Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten vertikal hochklappbar. Sicherheitseinrichtung zur Unterbrechung der Stromzufuhr bei vertikal hochgeklappten Heizkörpern. Temperaturkontrolle mit Hilfe des Thermostats von 80 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



Mod. E9F22-4MEL	Cod. 20515700
Mod. E9F22-4MSEL	Cod. 20515800



MAXIMA 900

	Lt	22
	mm	306 x 460 x 295 h
	mm	260 x 400 x 150 h
	kW	18 (E9F22-4MEL)
	kW	22 (E9F22-4MSEL)
	380-415 V3N ~ 50/60 Hz	
	Kg	55



STANDARD

Comandi elettronici - *Electronic controls - Commandes électroniques - Elektronische Steuerung Version*
Cesto unico - *One basket - Panier entier - Groß Korb*

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 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, 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 cestì 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, front and side 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 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, 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 et latéraux 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 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, 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

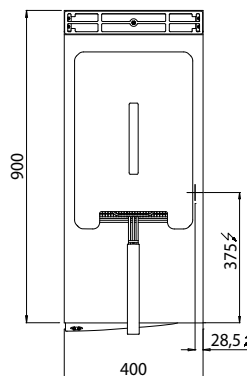
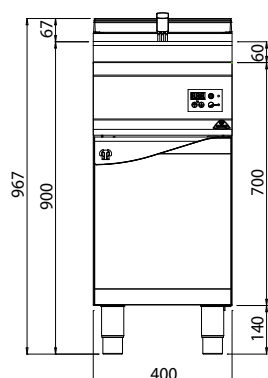
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

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 0 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "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.

OPTIONAL

9CE2/22 2 mezzi cestì - 2 twin baskets - 2 demi paniers - 2 Halbkörben
V3/A Volt 220 - 240 3~ (Mod. **E9F22-4MEL**)

E	connessione elettrica - <i>electric connection</i> <i>branchement électrique - Elektrischer Anschluss</i>	380-415 V3N~	kW 18 E9F22-4MEL kW 22 E9F22-4MSEL
----------	--	--------------	---



Mod. E9F22-4M	Cod. 20515500
Mod. E9F22-4MS	Cod. 20515600



MAXIMA 900

	Lt	22
	mm	306 x 460 x 295 h
	mm	260 x 400 x 150 h
	kW	18 (E9F22-4M)
	kW	22 (E9F22-4MS)
	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 e laterali 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, front and side 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 et latéraux 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.

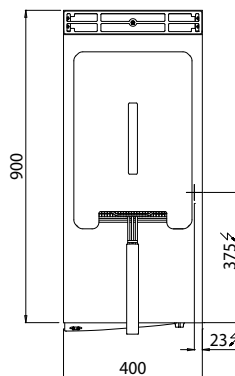
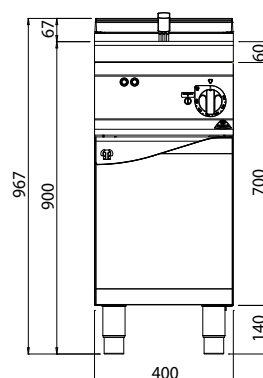
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 - <i>electric connection</i> branchement électrique - <i>Elektrischer Anschluss</i>	380-415 V3N~	kW 18 E9F22-4M kW 22 E9F22-4MS
----------	--	--------------	---



Mod. E9F22-8MEL	Cod. 20516700
Mod. E9F22-8MSEL	Cod. 20516800



MAXIMA 900

	Lt	22 + 22
	mm	306 x 460 x 295 h (x2)
	mm	260 x 400 x 150 h (x2)
	kW	18 x 2 (E9F22-8MEL)
	kW	22 x 2 (E9F22-8MSEL)
	380-415 V3N ~ 50/60 Hz	
	Kg	95



STANDARD

Comandi elettronici - *Electronic controls - Commandes électroniques - Elektronische Steuerung Version*
 Accensione elettrica - *Electric ignition - Allumage électrique - Elektrozündung*
 2 cesti unici - *2 baskets - 2 paniers entiers - 2 Großen Körben*

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304.

Resistenze in acciaio inox incolpy 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 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel.

Incolpy 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 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, 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 et latéraux en acier inoxydable AISI 304.

Résistances en acier inoxydable incolpy 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 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, 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

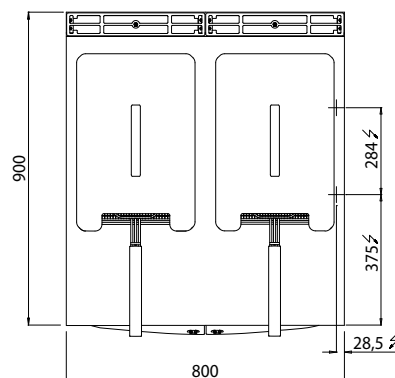
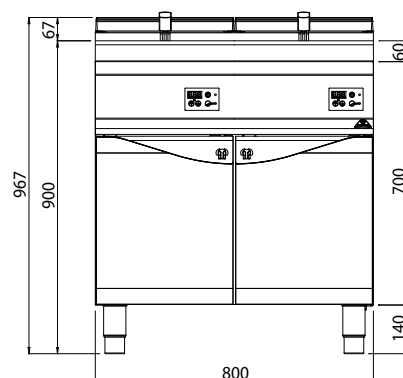
Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304.

Unmittelbar im Inneren der Wanne positionierte Heizkörper aus rostfreiem Incolpy-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 0 bis 190 °C, Anzeige der eingestellten und der Betriebstemperatur, "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.

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. **E9F22-8MEL**)

E	connessione elettrica - <i>electric connection</i> <i>branchement électrique - Elektrischer Anschluss</i>	380-415 V3N~	kW 18 x 2 E9F22-8MEL kW 22 x 2 E9F22-8MSEL
----------	--	--------------	---



Mod. E9F22-8M	Cod. 20516500
Mod. E9F22-8MS	Cod. 20516600



MAXIMA 900

	Lt	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)
	kW	22 x 2 (E9F22-8MS)
		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



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

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 0 a 190 °C, visualizzazione della temperatura impostata e di quella di lavoro, 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, front and side 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 0 to 190 °C, display of the set and operational temperatures, 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 et latéraux 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 0 à 190 °C, affichage de la température réglée et de travail, 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.

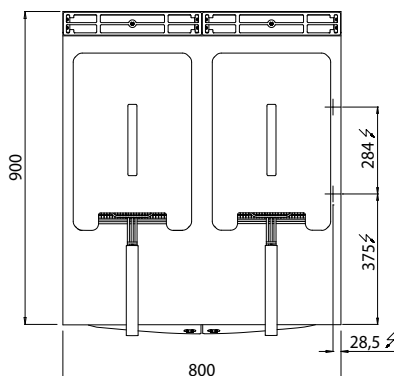
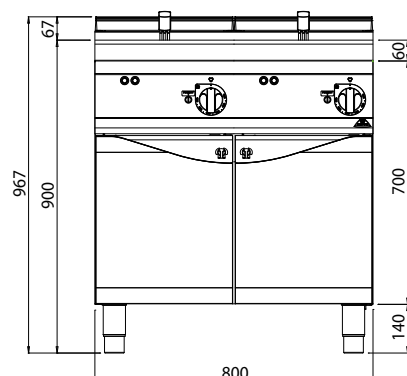
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände 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 - <i>electric connection</i> branchement électrique - <i>Elektrischer Anschluss</i>	380-415 V3N~	kW 18 x 2 E9F22-8M kW 22 x 2 E9F22-8MS
----------	--	--------------	---





GN	1/1 + 1/3
mm	306 x 686 x 163 h



TOT.

kW	1,5
-----------	------------



220-240 V ~ 50/60 Hz



Kg	33
-----------	-----------

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out 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 et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la panneau avant trop-plein dans la cuve. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique.

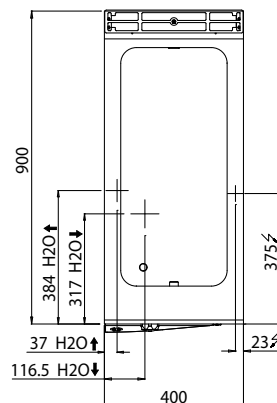
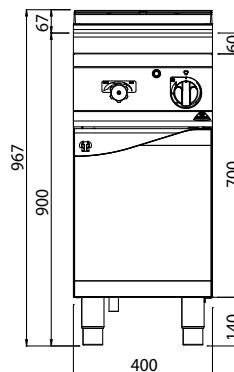
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN





Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. 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.

E

connessione elettrica - *electric connection*
branchement électrique - *Elektrischer Anschluss*

220-240 V ~

kW 1,5

	GN	1 + 1/3
	mm	630 x 686 x 163 h
	TOT. kW	3
	220-240 V ~ 50/60 Hz	
	Kg	48



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Interno in acciaio inox. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. 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, front and side panels made of AISI 304 stainless steel. Inside made of stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out 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.

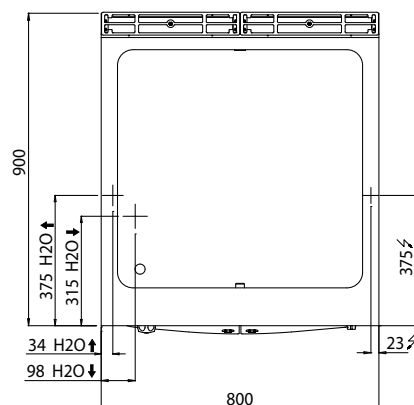
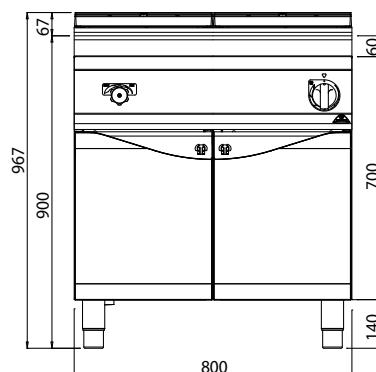
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Robinet de chargement de l'eau avec commande sur la 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, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. 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.

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



Mod. N9T4M	Cod. 20900500
Mod. N9T4MC	Cod. 20901500
Mod. N9-8M	Cod. 20901000
Mod. N9-8MC	Cod. 20902000



MAXIMA 900

	mod. N9T4M - mod. N9T4MC	mod. N9-8M - mod. N9-8MC
cm²	3.240 (mm 400 x 810)	6.480 (mm 800 x 810)
	Kg 35	55



OPTIONAL

1P DX 1 porta - 1 door - 1 porte - 1 Tür
(N9T4M - COD. 20900500 / N9T4MC - COD. 20901500)

2P 400 2 porte - 2 doors - 2 portes - 2 Türen
(N9-8M - COD. 20901000 / N9-8MC - COD. 20902000)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali e laterali 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, front and side 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 et latéraux en acier inoxydable AISI 304. Intérieur en acier inoxydable.

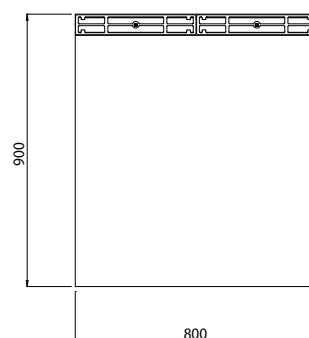
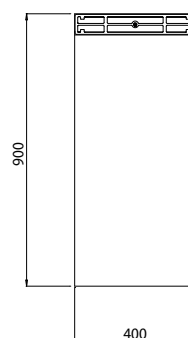
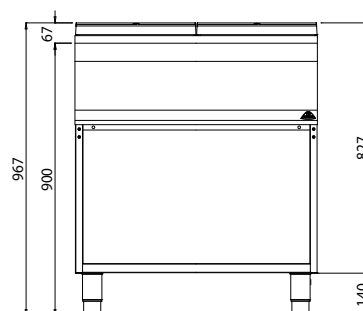
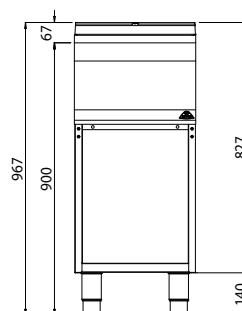
Modèles simple et double sur meuble, simples à utiliser et à nettoyer. Modèle disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique. Grand compartiment complètement en acier.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Innen aus rostfreiem Edelstahl.

Einzel- oder Doppelmodelle mit Möbel, einfach einzusetzen und zu reinigen.

Modelle erhältlich mit praktischen Schubladen für Küchengeräte. Großer Unterbau, komplett aus Stahl.





BERTO'S[®]
the best catering equipment

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

La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

The manufacturer cannot be held responsible for any errors or inaccuracies in this catalogue. It reserves the right to make any technical or commercial alterations to its products it may deem appropriate at any time and without prior notice.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial.

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keinerlei Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Erzeugnisse jederzeit und ohne Vorbescheid zu andern, wenn sie dies aus technischen oder handelsbedingten Gründen für notwendig hält.



BERTO'S®
the best catering equipment

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (Padova) Italy
Tel. +39 049 9588700
Fax +39 049 9588799
www.bertos.com
bertos@bertos.com

