



Linea Dardo

* Materiale utilizzato:	prevalentemente acciaio inox AISI 304.
* Robustezza:	spessore del piano pari a 1 mm.
* Versatilità:	è realizzata in 3 diverse versioni; in appoggio su basi neutre / refrigerate, su mobile o su forno GN1/1
* Potenza:	nella versione a fuochi aperti con bacinelle, sono previsti bruciatori da Kw 3,5 - 4,5 - 8 - 12. nella versione a fuochi aperti con piani stampati, sono previsti bruciatori da Kw 2,5 - 2,7 - 5 - 6.
* Alimentazione:	gas o elettrica.
* Accensione a gas:	per i fuochi a fiamma libera con top stampato di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5 Volt per i fuochi a fiamma libera con top a bacinelle, tramite spia pilota per le restanti apparecchiature tramite piezoelettrico.
* Griglie di piano:	nelle apparecchiature con top stampato sono previste in tondino di acciaio inox Aisi 304 Ø8 mm. brillantato. nelle apparecchiature con top a bacinella sono previste in ghisa vetrificata.
* Forni:	gamma con soluzione statica di riscaldamento
* Dimensioni:	prodotta con modularità mm. 400, 600, 800 e 1.200, può essere contrapposta alle apparecchiature delle linee Professional e Classica.
* Dotazioni:	coprigiunto antigrassi e nr. 1 griglia di riduzione (top a bacinelle).



Dardo Line

* Material:	mainly stainless steel AISI 304
* Thickness:	1mm worktops.
* Versatility:	produced in three different versions: free-standing on neutral or refrigerated elements - on GN 1/1 ovens or on cupboard.
* Power:	in versions with open flames and basins, the burner capacity is Kw 3,5 - 4,5 - 8 - 12. In version with open flames and moulded tops, burner capacity is Kw 2,5 - 2,7 - 5 - 6.
* Power supply:	gas or electric
* Gas ignition:	electronic for open flame and moulded top burners , with 1,5 V battery. Pilot flame for open flame and basin burners flame. Other equipment ignition is piezoelectric.
* Top grids:	units with moulded tops have rod bars in polished stainless steel Aisi 304 Ø8 mm. Basin units, grids are in vitreous cast iron
* Ovens:	Static heating
* Dimensions:	produced in modular elements mm. 400, 600, 800, 1200, can be combined with professional and Classica line
* Supplied with:	grease seal for joints and 1 grid (top with basins).



Ligne Dardo

* Matériel :	prédominant acier inox AISI 304
* Épaisseur:	plan de 1 mm.
* Versatilité:	Réalisée en trois versions: à poser sur éléments neutres ou réfrigérées, sur meuble ou sur four GN1/1.
* Puissance :	dans la version à feux ouverts avec cuves, brûleurs de Kw 3,5 - 4,5 - 8 - 12. Dans le version à feux ouverts avec top moulé, brûleurs de Kw 2,5 - 2,7 - 5 - 6.
* Alimentation:	gaz ou électrique
* Allumage à gaz:	pour les feux ouverts avec top moulé, elle est de type électronique avec alimentation à batterie de 1,5 V; pour les feux ouverts avec cuve, avec flamme pilote. Pour le reste des appareils, avec piézoélectrique.
* Grilles du top:	dans les appareils avec top moulé, grilles en barre tubulaire en acier inox Aisi304 brillant Ø8 mm. Les appareils avec cuves ont des grilles en fonte vitrifiée.
* Fours:	Statiques
* Dimensions:	modularité de mm. 400, 600, 800, 1200 ; elle peut être alignée avec les autres gammes, sauf qu'avec la Daga.
* Dotations:	couvre-joint et une grille (top avec cuves).



Linie Dardo

- * **Verwendetes Material:** hauptsächlich Edelstahl AISI 304.
- * **Stärke:** Arbeitsplattenstärke 1mm
- * **Vielseitigkeit:** wird in 3 verschiedenen Versionen realisiert, auf neutralen Unterbauten oder Kühtischen sowie als auch auf Elementen wie z.B. Ofen GN1/1
- * **Leistung:** in der Version offene Brenner und Einzel-Schalen sind Kw 3,5 - 4,5 - 8 - 12. vorgesehen
In der Version offene Brenner mit durchgehender Kochmulde Kw 2,5 - 2,7 - 5 - 6.
- * **Versorgung:** Gas oder Elektro
- * **Gaszündung:** bei offenen Brennern mit durchgezogener Kochmulde elektronisch über eine Batterie mit 1,5 Volt
Bei offenen Flammen mit Einzel-Schalen durch Pilotflamme, bei den restlichen Geräten mit Piezozündung
- * **Roste** Bei Geräten mit tiefgezogenem durchgehendem Oberteil sind die Roste aus polierten Rundstäben. Diese sind aus Edelstahl Ø8 mm. AISI304.
Bei Geräten mit Einzel-Schalen unter den Brennern sind die Roste aus emailliertem Gusseisen.
- * **Öfen:** statisch beheizt
- * **Maße:** da die Geräte Maße von 400,600,800 und 1200mm haben, können sie mit den Linien Professional und Classica Rücken an Rücken gestellt werden.
- * **Ausstattung:** Fugenabdeckung und 1 Reduzierrost

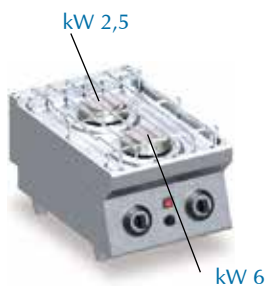


Línea Dardo

- * **Material utilizado:** principalmente en acero inoxidable AISI 304.
- * **Robustez:** espesor del llano de 1 mm.
- * **Versatilidad:** es realizada en tres distintas versiones: en apoyo sobre bases neutras o refrigeradas, sobre mueble o sobre horno GN1/1.
- * **Potencia:** en las versiones a fuegos abiertos con cuvas, quemadores de Kw 3,5 - 4,5 - 8 - 12.
en las versiones a fuegos abiertos con encimeras moldeadas, quemadores de Kw 2,5 - 2,7 - 5 - 6.
- * **Alimentación:** gaz o eléctrica.
- * **Encendido en gas:** en los fuegos abiertos con encimera moldeada, es de tipo electrónico con alimentación a batería de 1,5 V. En los fuegos abiertos con cuva, es con llama piloto. En las restantes máquinas, con piezoelectrico.
- * **Parrillas de la encimera:** en los modelos con encimera moldeada, son en varilla de acero inoxidable Ø8 mm. Aisi304 abrigantado
En las encimeras con cuvas, son hechas en fundición vidriada.
- * **Hornos:** de tipo a gas.
- * **Dimensiones:** producida con modularidad mm. 400, 600, 800 y 1200, puede alinearse a las máquinas de las otras gamas, excepción hecha por la línea Professional e Classica.
- * **Dotaciones:** Tapajunta antigraza y una parrilla (encimeras con cuvas).

Linea Dardo





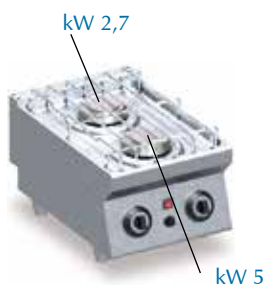
n.1xKw 2.5; n.1xKw 6



n.2xKw 2.5; n.2xKw 6



n.3xKw 2.5; n.3xKw 6



n.1xKw 2.7; n.1xKw 5

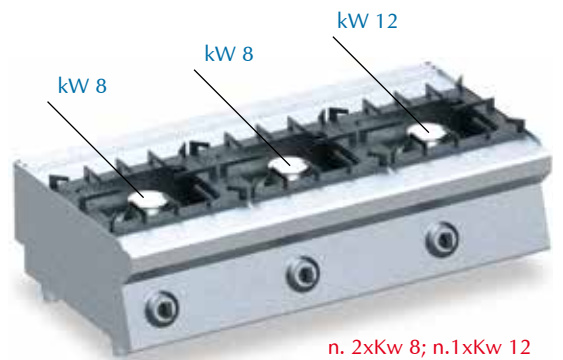
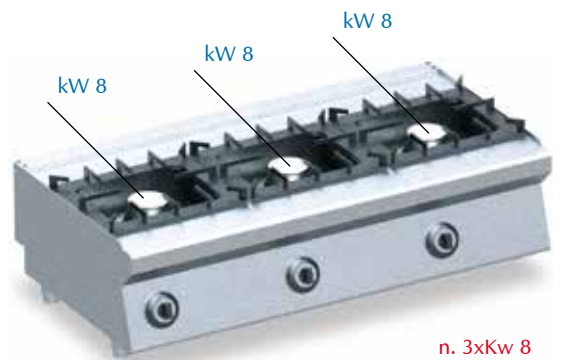
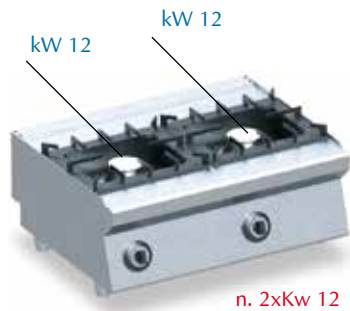
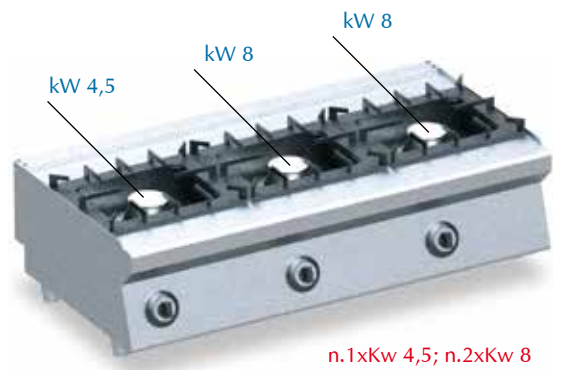
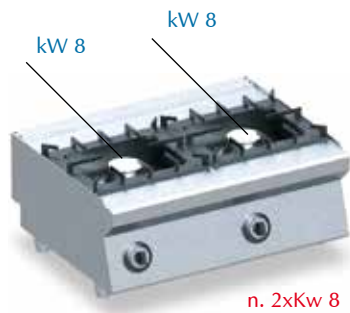
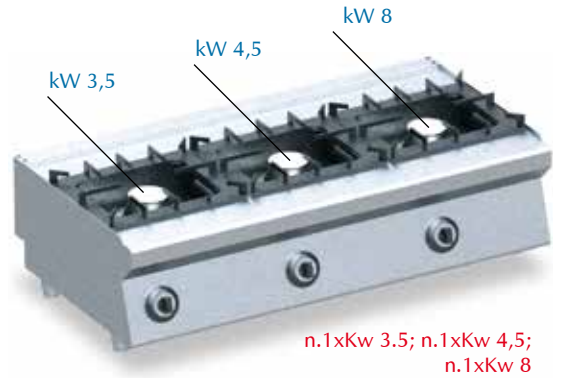
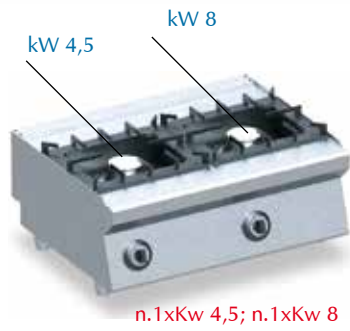


n.2xKw 2.7; n.2xKw 5



n.3xKw 2.7; n.3xKw 5

Le composizioni indicate sono identiche anche per i modelli su mobile e su forno | The indicated combinations are the same also for the models on cupboard and on oven | Les compositions indiquées sont les memes aussi pour les modèles sur meuble et sur four | Die hier angegebenen Kompositionen sind auch für Modelle auf Unterbauten und Öfen gedacht | Las composiciones indicadas son las mismas en los modelos sobre mueble y sobre horno



Le composizioni indicate sono identiche anche per i modelli su mobile e su forno | The indicated combinations are the same also for the models on cupboard and on oven | Les compositions indiquées sont les memes aussi pour les modèles sur meuble et sur four | Die hier angegebenen Kompositionen sind auch für Modelle auf Unterbauten und Öfen gedacht | Las composiciones indicadas son las mismas en los modelos sobre mueble y sobre horno



Top stampato con termocoppia e candeletta |
 moulded top with thermocouple and igniter plug | top moulé avec thermocouple et bougie d'allumage | tiefgezogene Kochmulde mit
 Thermoelement und Szintillator | Encimera moldeada con termopar y bujia incandescente



mod. DS2-E



mod. DS4-E



mod. DS6-E

2 / 4 / 6 Fuochi
 2 / 4 / 6 Flammen

2 / 4 / 6 Burners
 2 / 4 / 6 Boquillas de fuego

2 / 4 / 6 Feux

mod.	mm.			Σ	Σ			Euro	
		kW		kW	kCal/h				
DS2-E	400x600x325H	1x2,7	1x5	-	7,7	6.622	18	0,22	699,00
DS4-E	800x600x325H	2x2,7	2x5	-	15,4	13.244	32	0,37	1.146,00
DS6-E	1200x600x325H	3x2,7	3x5	-	23,1	19.866	48	0,5	1.597,00

Bruciatori in fusione di alluminio | Aluminium casting burners | Brûleurs en fusion d'aluminium | Brenner aus Aluminiumlegierung | Quemadores en fusión de aluminio



mod. DSF4-E



mod. DSF6-E

Cucine su forno
 Herde mit Backofen

Cookers on Oven
 Cocinas sobre horno

Fourneaux sur Four

mod.	mm.			O - GN1/1	Σ	Σ				Euro	
		kW		H mm.300	kW	kCal/h	mm.				
DSF4-E	800x600x900H	2x2,7	2x5	-	4	19,4	16.684	530x450	105	0,60	2.262,00
DSF6-E	1.200x600x900H	3x2,7	3x5	-	4	27,1	23.306	530x450	145	0,77	2.786,00

Bruciatori in fusione di alluminio | Aluminium casting burners | Brûleurs en fusion d'aluminium | Brenner aus Aluminiumlegierung | Quemadores en fusión de aluminio

Dimensioni forno GN1/1: mm. 540x455x300H | Oven size GN1/1: mm. 540x455x300H | Dimensions four GN1/1: mm. 540x455x300H |
 Ofen Abmessungen GN1/1: mm. 540x455x300H | Dimension del horno GN1/1: mm. 540x455x300H



Top stampato con termocoppia e candeletta |

moulded top with thermocouple and igniter plug | top moulé avec thermocouple et bougie d'allumage | tiefgezogene Kochmulde mit Thermoelement und Szintilator | Encimera moldeada con termopar y bujia incandescente | Top mprimido com termopar e cintilador



mod. DS2-75



mod. DS4-17



mod. DS6-25



2 / 4 / 6 Fuochi

2 / 4 / 6 Flammen







2 / 4 / 6 Burners

2 / 4 / 6 Boquillas de fuego



2 / 4 / 6 Feux

mod.	mm.			Σ	Σ			Euro	
		kW	kW	kW	kCal/h				
DS2-75	400x600x325H	1x2,5	1x6	-	8,5	7.310	18	0,22	722,00
DS4-17	800x600x325H	2x2,5	2x6	-	17,0	14.620	32	0,37	1.252,00
DS6-25	1.200x600x325H	3x2,5	3x6	-	25,5	21.930	48	0,5	1.783,00

Bruciatori in ghisa | Cast iron burners | Brûleurs en fonte | Brenner aus Gußeisen | Quemadores en hierro fundido



mod. DSF4-21



mod. DSF6-29



Cucine su forno

Herde mit Ofen


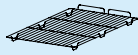




Cookers on Oven

Cocinas sobre horno



Fourneaux sur Four

mod.	mm.		Σ	Σ				Euro			
		kW	kW	kW	kCal/h	mm.					
DSF4-21	800x600x900H	2x2,5	2x6	-	4	21,0	18.060	530x450	105	0,60	2.365,00
DSF6-29	1.200x600x900H	3x2,5	3x6	-	4	29,5	25.370	530x450	145	0,77	3.074,00

Bruciatori in ghisa | Cast iron burners | Brûleurs en fonte | Brenner aus Gußeisen | Quemadores en hierro fundido

Dimensioni forno GN1/1: mm. 540x455x300H | Oven size GN1/1: mm. 540x455x300H | Dimensions four GN1/1: mm. 540x455x300H | Ofen Abmessungen GN1/1: mm. 540x455x300H | Dimension del horno GN1/1: mm. 540x455x300H



Top con bacinella, termocoppia e spia pilota | top with basin, thermocouple and pilot light | top avec bac, thermocouple et veilleuse | Oberteil mit Behälter, Thermoelement und Pilotflamme | Encimera con cuva, termo par y llama pilota



mod. E602N-08




mod. E604N-08







mod. E606N-08

 2 / 4 / 6 Fuochi
2 / 4 / 6 Flammen

 2 / 4 / 6 Burners
2 / 4 / 6 Boquillas de fuego

 2 / 4 / 6 Feux


mod.	mm.			Σ	Σ			Euro	
		kW	kW	kCal/h					
E E602N-08	400x600x325H	1x3,5	1x5,5	-	9,00	7.740	18	0,22	1.150,00
E E604N-08	800x600x325H	2x3,5	2x5,5	-	18,00	15.480	32	0,37	2.095,00
E E606N-08	1200x600x325H	3x3,5	3x5,5	-	27,00	23.220	48	0,5	3.051,00



mod. E604FN-08


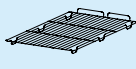




mod. E606FN-08

 Cucine su forno
Herde mit Backofen

 Cookers on Oven
Cocinas sobre horno

 Fourneaux sur Four

mod.	mm.		Σ	Σ				Euro			
		kW	kW	kCal/h	mm.						
E E604FN-08	800x600x900H	2x3,5	2x5,5	-	4	22,00	18.920	530x450	105	0,60	3.156,00
E E606FN-08	1.200x600x900H	3x3,5	3x5,5	-	4	31,00	26.660	530x450	145	0,77	4.232,00



Top con bacinella, termocoppia e spia pilota | top with basin, thermocouple and pilot light | top avec bac, thermocouple et veilleuse | Oberteil mit Behältern, Thermoelement und Pilotflamme | Encimera con cuva, termo par y llama pilota



mod. E611N-08



mod. E612N-08...



mod. E613N-08...



mod. E612W-08





1 / 2 / 3 Fuochi
1 / 2 / 3 Flammen



1 / 2 / 3 Burners
1 / 2 / 3 Boquillas de fuego



1 / 2 / 3 Feux

mod.	mm.	 			Σ kW	Σ kCal/h			Euro
		kW	Σ kW	Σ kCal/h					
E611N-08	400x600x325H	-	-	1x8	8,0	6.880	15	0,15	813,00
E611W-08	400x600x325H	-	-	1x12	12,0	10.320	15	0,15	890,00
E612N1-08	800x600x325H	-	1x4,5	1x8	12,5	10.750	29	0,25	1.266,00
E612N-08	800x600x325H	-	-	2x8	16,0	13.760	29	0,25	1.301,00
E612W-08	800x600x325H	-	-	2x12	24,0	20.640	29	0,25	1.569,00
E613N1-08	1200x600x325H	1x3,5	1x4,5	1x8	16,0	13.760	45	0,35	1.775,00
E613N2-08	1200x600x325H	-	1x4,5	2x8	20,5	17.630	45	0,35	1.817,00
E613N-08	1200x600x325H	-	-	3x8	24,0	20.640	45	0,35	1.853,00
E613W-08	1200x600x325H	1x3,5	1x4,5	1x12	20,0	17.200	45	0,35	1.909,00

Brucciatori in ghisa | Cast iron burners | Brûleurs en fonte | Brenner aus Gußeisen | Quemadores en hierro fundido

I bruciatori da 12 kW, al fine di garantire una corretta combustione, possono essere utilizzati unicamente con l'accessorio wok previsto in dotazione alla apparecchiatura | To guarantee a correct combustion, the 12 Kw burners can be only used with the wok accessory delivered with the unit | Pour garantir une correcte combustion, les brûleurs de 12 Kw peuvent uniquement être utilisés avec l'accessoire wok prévu en dotation avec l'appareil | Die 12kw Brenner können nur beim Wok verwendet werden, um eine korrekte Verbrennung zu garantieren. Dieser ist in der Ausstattung vorhanden | Para garantizar una correcta combustion, los quemadores de 12 Kw solo se pueden utilizar con el acesorio wok previsto en dotación con la máquina.

I bruciatori sono posizionati sui piani nella sequenza indicata a listino (da sinistra a destra) | The burners are placed according to the sequence indicated in the price list, (from left to right) | Les brûleurs sont situés selon la séquence indiqué sur le tarif, (de gauche à droite) | Die Brenner sind so positioniert, wie in der Preisliste angegeben | Los quemadores son colocados en las encimeras según la disposición indicada en la lista de precios, (de izquierda a derecha)



Top con bacinella, termocoppia e spia pilota | top with basin, thermocouple and pilot light | top avec bac, thermocouple et veilleuse | Oberteil mit Behälter, Thermoelement und Pilotflamme | Encimera con cuva, termo par y llama pilota



mod. E612FN1-08
mod. E612FN-08



mod. E613FN1-08
mod. E613FN2-08
mod. E613FN-08









Cucine su forno
Herde mit Backofen



Cookers on Oven
Cocinas sobre horno



Fourneaux sur Four

mod.	mm.	  kW		O - GN1/1 H mm.300  kW		Σ  kW	Σ  kCal/h	 mm.	 mm.	 mm.	Euro
E612FN1-08	800x600x900H	-	1x4,5	1x8	4	16,5	14.190	530x450	105	0,6	2.314,00
E612FN-08	800x600x900H	-	-	2x8	4	20,0	17.200	530x450	105	0,6	2.345,00
E613FN1-08	1200x600x900H	1x3,5	1x4,5	1x8	4	20,0	17.200	530x450	160	0,9	2.965,00
E613FN2-08	1200x600x900H	-	1x4,5	2x8	4	24,5	21.070	530x450	160	0,9	3.007,00
E613FN-08	1200x600x900H	-	-	3x8	4	28,0	24.080	530x450	160	0,9	3.043,00

Bruciatori in ghisa | Cast iron burners | Brûleurs en fonte | Brenner aus Gußeisen | Quemadores en hierro fundido

Dimensioni forno GN1/1: mm. 540x455x300H | Oven size GN1/1: mm. 540x455x300H | Dimensions four GN1/1: mm. 540x455x300H | Ofen Abmessungen GN1/1: mm. 540x455x300H | Dimension del horno GN1/1: mm. 540x455x300H



mod. FT602



mod. FT604








Fry Top
Grillplatten



Fry Top
Fry Top



Fry Top

mod.	mm.	 mm.	Σ  kW	Σ  kCal/h				Euro
FT602LN-08	400x600x325H	370x490x10H	4,8	4.128		37	0,22	1.349,00
FT602RN-08	400x600x325H	370x490x15H	4,8	4.128		37	0,22	1.422,00
FT602LCN-08	400x600x325H	370x490x10H	4,8	4.128	T	37	0,22	1.784,00
FT604LN-08	800x600x325H	770x490x15H	9	7.740		72	0,37	1.846,00
FT604RN-08	800x600x325H	770x490x15H	9	7.740		72	0,37	1.993,00
FT604LCN-08	800x600x325H	770x490x15H	9	7.740	T	72	0,37	2.491,00
FT604LRN-08	800x600x325H	770x490x15H	9	7.740		72	0,37	1.924,00

L = liscio | smooth | lisse | glatt | liso

R = rigato | grooved | rainurée | gerillt | rayado

LR = liscio rigato | smooth grooved | lisse rainurée | glatt-gerillt | liso rayado

LC = liscio cromato | chromed smooth | lisse chromée | glatt-verchromt | liso cromado

T = Con rubinetto gas termostato | Appliances with gas cock thermostat | Avec Robinet Gaz Thermostatique | Geräte mit Gashahn und Thermostat | Equipos con grifo de gas termostato



mod. FR602GN-08



mod. FR604GN-08



Friggitrice - vasca pulita

Fritteusen - Brenner außerhalb der Wanne



Fryers - Burners outside the bowl

Freidora - tina limpia



Friteuses - brûleurs à l'extérieur de la cuve

mod.	mm.	N°	Lt.	Σ		Euro
				kW	kCal/h	
FR602GN-08	400x600x325H	1	8	8,2	7.052	18 0,22 1.738,00
FR604GN-08	800x600x325H	2	8	16,4	14.104	34 0,37 3.171,00

Apparecchiature che necessitano del pannello o dei pannelli atermici nel caso in cui vengano posizionate singolarmente a inizio o a fine linea
 Equipment that need isothermal panels in the event that they are individually positioned to the beginning or end of line.
 Équipements qui ont besoin des panneaux isothermes dans le cas où ils sont positionnés individuellement au début ou à la fin de la ligne.
 Diese Geräte benötigen eine isolierte Verkleidung im Falle, dass sie einzeln, am Ende oder am Anfang einer Geräteleine installiert werden
 Equipo que necesitan de panel o de paneles atermicos si se ponen individualmente a empiezo o final de linea

Cestelli in dotazione | Baskets included | Paniers en dotation
 Körbe als Serienausstattung | Cestos disponibles

mod.	CF518120005 (mm. 180x310x105H)
FR602GN-08	1
FR604GN-08	2





E

 Brasiere
 Bräter

 Bratt Pans
 Brasiara

 Sauteuses



mod.	mm.	Lt.	GN1/1 mm.	Σ kW	Σ kCal/h	VE			Euro
BRG604N-08	600x600x325H	8 / 9	530x325x80H	4,5	3.870	VE	34	0,30	1.551,00

E

VE = Vasca estraibile | Extractable bowl | Cuve extractible | herausnehmbare Wanne | Tina extraíble



mod. CP602GBN-08







mod. CP604GBN-08

 Cuocipasta
Pastakocher

 Pasta Cookers
Cuece pasta

 Cuisneur à Pâtes



mod.	mm.	N°	Lt.	 kW	Σ  kCal/h			Euro
CP602GBN-08	400x600x900H	1	26	10	8.600	60	0,38	2.140,00
CP604GBN-08	800x600x900H	2	26+26	20	17.200	95	0,75	3.601,00

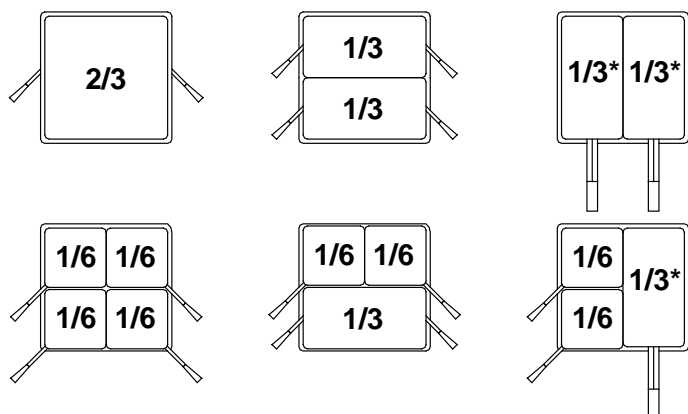
Apparecchiature che necessitano del pannello o dei pannelli atermici nel caso in cui vengano posizionate singolarmente a inizio o a fine linea
Equipment that need isothermal panels in the event that they are individually positioned to the beginning or end of line.
Équipements qui ont besoin des panneaux isothermes dans le cas où ils sont positionnés individuellement au début ou à la fin de la ligne.
Diese Geräte benötigen eine isolierte Verkleidung im Falle, dass sie einzeln, am Ende oder am Anfang einer Gerätelinie installiert werden
Equipo que necesitan de panel o de paneles atermicos si se ponen individualmente a empiezo o final de linea

 Cestelli cuocipasta
Körbe für Pastakocher

 Baskets for pasta cooker
Cestos cuecepasta

 Paniers pour cuiseurs à pâtes

NON IN DOTAZIONE | NOT SUPPLIED
NON FOURNIS DE SERIE | NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN
NO SE SUMINISTRA



mod.	mm.	modulo	Euro
CP2-3	290x290x215H	GN 2/3	115,00
CP1-3	160x290x215H	GN 1/3	79,00
CP1-3L	145x290x215H	GN 1/3 (*)	79,00
CP1-6	140x140x215H	GN 1/6	56,00



mod. E611T-08



mod. E612T-08



mod. E611TN-08



mod. E612TN-08



Piastre tonde
Runde Platten



Round Plates
Planchas redondas



Plaques Rondes



mod.	mm.	q.ty	Ø mm	kW	Σ kW	Volt Hz		Euro
E611T-08	400x600x325H	2	180	2	-	4,0	13 0,22	506,00
E612T-08	800x600x325H	4	180	2	-	8,0	30 0,37	837,00
E611TN-08	400x600x325H	1	300	-	1x3,5	3,5	13 0,22	932,00
E612TN-08	800x600x325H	2	220 + 300	1x2,6	1x3,5	6,1	30 0,37	983,00

Top privo di invaso | Top without drain board | Top sans décaisse | Oberteil nicht tiefgezogen | Encimera sin rebalse

Top con invaso | Top with drain board | Top avec decaisse | tiefgezogenes durchgehendes Oberteil | Encimera con rebalse



mod. E611QN-08



mod. E612QN-08



Piastre quadre
Viereckige Platten



Square Plates
Planchas cuadradas



Plaques Carrées



mod.	mm.	q.ty	mm	kW	Σ kW	Volt Hz		Euro
E611QN-08	400x600x325H	1	300x300	1x4	-	4	13 0,22	1.137,00
E612QN-08	800x600x325H	2	220x220 + 300x300	1x2,6	1x4	6,6	30 0,37	1.586,00

Top con invaso | Top with drain board | Top avec decaisse | tiefgezogenes durchgehendes Oberteil | Encimera con rebalse



mod. FT602__







mod. FT604__

 Fry Top
Grillplatten

 Fry Top
Fry Top

 Fry Top

mod.	mm.	 mm.	 kW	Σ  kW	Volt Hz	 	Euro
FT602ELN-08	400x600x325H	370x490x10H	3	3	400/3N+T 50-60	42 0,22	1.333,00
FT602ERN-08	400x600x325H	370x490x15H	3	3	400/3N+T 50-60	42 0,22	1.406,00
FT602ELCN-08	400x600x325H	370x490x10H	3	3	400/3N+T 50-60	42 0,22	1.640,00
FT604ELN-08	800x600x325H	770x490x15H	6x1,2	7,2	400/3N+T 50-60	85 0,37	1.967,00
FT604ERN-08	800x600x325H	770x490x15H	6x1,2	7,2	400/3N+T 50-60	85 0,37	2.114,00
FT604ELCN-08	800x600x325H	770x490x15H	6x1,2	7,2	400/3N+T 50-60	85 0,37	2.460,00
FT604ELRN-08	800x600x325H	770x490x15H	6x1,2	7,2	400/3N+T 50-60	85 0,37	2.046,00

L = liscio | smooth | lisse | glatt | liso

R = rigato | grooved | rainurée | gerillt | rayado

LR = liscio rigato | smooth grooved | lisse rainurée | glatt-gerillt | liso rayado

LC = liscio cromato | chromed smooth | lisse chromée | glatt-verchromt | liso cromado



mod. E611VCN-08



mod. E612VCN-08



mod. E602VCN-08



mod. E613VCN-08



mod. E604VCN-08



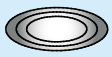




Vetroceramica
Ceran-Herde



Ceramic Glass
Vidriocerámica



Vitrocéramique

mod.	mm.	mm.	q.ty	  kW			Σ  kW	Volt Hz	 	Euro	
				1x3,4	1x2,1	1x3,4					
E611VCN-08	400x600x325H	350x350x6 Sp.	1	1x3,4	-	-	3,4	230/1N+T 50-60	13	0,22	811,00
E612VCN-08	800x600x325H	nr. 2 x 350x350x6 Sp.	2	2x3,4	-	-	6,8	400/3N+T 50-60	26	0,37	1.460,00
E602VCN-08	400x600x325H	270x480x4 Sp.	2	1x1,7	1x2,1	-	3,8	400/3N+T 50-60	13	0,22	665,00
E613VCN-08	800x600x325H	350x350x6 Sp. 270x480x4 Sp.	3	1x1,7	1x2,1	1x3,4	7,2	400/3N+T 50-60	26	0,37	1.314,00
E604VCN-08	800x600x325H	nr. 2 x 270x480x4 Sp.	4	2x1,7	2x2,1	-	7,6	400/3N+T 50-60	26	0,37	1.182,00



mod. E611IN-08



mod. E612IN-08



mod.	mm.	mm.	q.ty	Σ		Volt 50/60 Hz	Euro
				kW	kW		
E611IN-08	400x600x325H	360x360x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T	13 0,22 3.578,00
E612IN-08	800x600x325H	nr. 2 x 360x360x6 Sp.	2	3,5	7	400/3N+T	26 0,37 6.985,00



mod. E611IN35



mod. E612IN35



mod.	mm.	mm.	q.ty	Σ		Volt 50/60 Hz	Euro
				kW	kW		
E611IN35	400x600x325H	300x300x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T	13 0,22 1.410,00
E612IN35	800x600x325H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	3,5	7	400/3N+T	26 0,37 2.638,00
E611IN5	400x600x325H	300x300x6 Sp.	1	5	5	230/1N+T	13 0,22 2.155,00
E612IN5	800x600x325H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	5	10	400/3N+T	26 0,37 4.140,00



mod. E611WN-08



mod. E612WN-08



Induzione - Wok
Induktion - Wok

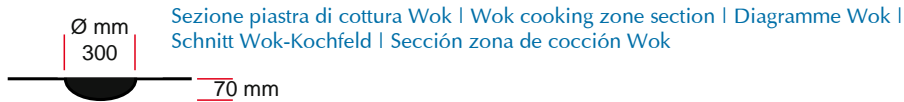


Induction - Wok
Inducción - Wok



Induction - Wok

mod.	mm.	mm.	q.ty	Σ		Volt Hz				Euro
				kW	kW					
E611WN-08	400x600x325H	Ø 300x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T 50-60	Ø mm. 300	13	0,22	4.265,00
E612WN-08	800x600x325H	nr. 2 x Ø 300x6 Sp.	2	3,5	7,0	400/3+T 50-60	Ø mm. 300	26	0,37	7.928,00



E



Brasiere
Bräter



Bratt Pans
Brasiera



Sauteuses
Ensopadeira

mod.	mm.	q.ty	Lt.	GN1/1 mm.	kW	Volt Hz			Euro	
E BRG604EN-08	600x600x325H	1	8 / 9	530x325x80H	6	400/3N+T 50-60	VE	34	0,30	1.522,00

VE = Vasca estraibile | Extractable bowl | Cuve extractible | herausnehmbare Wanne | Tina extraible






 Bagnomaria GN1/1
 Bain-Marie GN1/1

 Bain-marie GN1/1
 Bañomaría GN1/1

 Bain-marie GN1/1



mod.	mm.	N°	nr. 1 x GN	 kW	Volt Hz			Euro
E BM604EN-08	600x600x325H	1	1/1	1	230/1N+T 50-60	25	0,30	1.286,00

 Accessori
 Zubehör

 Accessories
 Accesorios

 Accessoires

NON IN DOTAZIONE
NOT SUPPLIED
NON FOURNIS DE SERIE
NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN
NO SE SUMINISTRA



Bacinielle in acciaio Inox AISI 304
Basins made in stainless steel AISI 304
Bacs en acier inox AISI 304
Behälter aus Edelstahl Aisi 304
Cubetas en acero inoxidable AISI 304



Coperchi in acciaio Inox AISI 304
Lids made in stainless steel AISI 304.
Couvercles en acier inox AISI 304
Deckel aus Edelstahl Aisi 304
Tapas en acero inoxidable AISI 304



Separatore per bacinielle per vasca GN2/1
Basin separator for GN2/1 tank
Diviseur des bacs pour cuve GN2/1
Zwischensteg für Behälter für Becken GN2/1
Separador para cubetas para cuba GN2/1

mod.	mm.	GN	Euro
D2	530x325x150H	1/1	71,00
D5	352x325x150H	2/3	60,00
D8	325x265x150H	1/2	46,00
D11	325x176x150H	1/3	38,00
D3	530x325x5H	1/1	29,00
D6	352x325x5H	2/3	23,00
D9	325x265x5H	1/2	17,00
D12	325x176x5H	1/3	13,00
TRA-SELF	20x535x20H	-	23,00



Vasca con invaso, stampata con resistenza ribaltabile | Bowl with drainboard, moulded with rotary resistance
 | Cuve avec decaisse, moulée avec résistance de rotation | Becken mit Wulstrand und mit sich drehenden Heizstäben
 | Cuva con rebalse, moldeada con resistencia rotatoria



mod. FR602EN-08



mod. FR604EN-08

Friggitrici
Fritteusen

Deep Fat Fryers
Freidoras

Friteuses



mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
FR602EN-08	400x600x325H	1	7	6,75	400/3N+T 50-60	20	0,22	1.701,00
FR604EN-08	800x600x325H	2	7	13,5	400/3N+T 50-60	31	0,37	2.913,00

Vasca priva di invaso, stampata con resistenza estraibile | Bowl without drainboard, moulded with removable resistance
 | Cuve sans decaisse, moulée avec résistance de amovible | Wanne ohne Wulstrand tiefgezogen mit herausnehmbarem Heizelement
 | Cuva sin rebalse, moldeada con resistencia extraíble



mod. FR604EC-08

Friggitrici
Fritteusen

Deep Fat Fryers
Freidoras

Friteuses



mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
E FR604EC-08	600x600x325H	2	9+9	7,5	400/3+T 50-60	25	0,20	1.457,00

Cestelli in dotazione | Baskets included | Paniers en dotation | Körbe als Serienausstattung | Cestos disponibles

mod.	CFC10405 (mm. 220x260x105H)	CFR222510 (mm. 220x250x105H)
FR602EN-08	1	
FR604EN-08	2	
FR604EC-08		2



Scaldapatate
Frittenwärmer



Potato warmer
Calenta patatas



Chauffe frites

mod.	mm.	Σ kW	Volt Hz			Euro
SP602N-08	400x600x325H	1	230/1N+T 50-60	18	0,22	541,00



mod. CP-40



mod. CP604EN-08

E



Cuocipasta
Pastakoher



Pasta Cooker
Cuece pasta



Cuiseur à Pâtes



mod.	mm.	q.ty	GN	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
CP-40	400x600x325H	1	GN 2/3	11	4,0	230/1N+T	20	0,22	1.383,00
E CP604EN-08	600x600x325H	1	GN 1/1	26	6,0	400/3N+T 50-60	35	0,28	1.892,00

E - vedere pagina nr. 14 (simbologia) | E= see page nr. 14 (symbology) | E= voir page nr. 14 (symbologie) | Siehe Seite 14 (Symbol) | ver página 14 (simbologia)



Cestelli cuocipasta
Körbe für Pastakoher

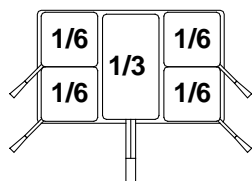
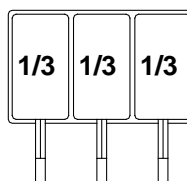
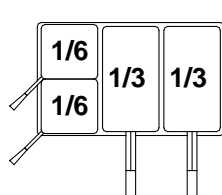
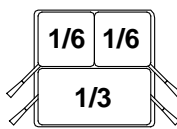
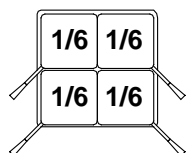
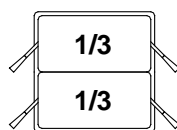
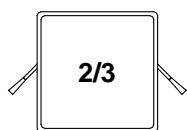


Baskets for pasta cooker
Cestos cuecepasta



Paniers pour cuiseurs à pâtes

NON IN DOTAZIONE | NOT SUPPLIED | NON FOURNIS DE SERIE | NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN | NO SE SUMINISTRA



mod.	mm.	modulo	Euro
CP1-6S	140x140x125H	GN 1/6	50,00
CP1-3S	288x140x125H	GN 1/3	74,00
CP2-3S	288x288x125H	GN 2/3	99,00

mod.	mm.	modulo	Euro
CP1-1	480x290x215H	GN 1/1	155,00
CP1-2	240x290x215H	GN 1/2	100,00
CP1-3L	145x290x215H	GN 1/3	79,00
CP1-6	140x140x215H	GN 1/6	56,00



mod. N602N-08



mod. N603N-08



mod. N604N-08



mm 311x437x95H - Inox

mod. N602NC-08



Elementi neutri
Neutralelemente



Neutral elements
Elementos neutros



Elements Neutres

mod.	mm.				Euro
N602N-08	400x600x325H	Senza cassetto Without drawer Sans tiroir Ohne Schubladen Sin cajón	11	0,22	240,00
N603N-08	600x600x325H	Senza cassetto Without drawer Sans tiroir Ohne Schubladen Sin cajón	18	0,30	290,00
N604N-08	800x600x325H	Senza cassetto Without drawer Sans tiroir Ohne Schubladen Sin cajón	23	0,37	339,00
N602NC-08	400x600x325H	Con cassetto With drawer Avec tiroir Mit Schubladen Con cajón	13	0,22	328,00



mod. MO-60A-80



Neutri vano aperto

Neutralelemente auf offenem Unterschrank





Neutral on Open Units

Mueble con hueco abierto



Neutres sur Placard Ouvert

mod.	mm.				Euro
MO-60A-40	400x491x630H		23	0,19	196,00
MO-60A-40F	400x491x630H	per mod. FR602GN-08	23	0,19	196,00
MO-60A-60	600x491x630H		30	0,25	190,00
MO-60A-80	800x491x630H		36	0,37	289,00
MO-60A-80F	800x491x630H	per mod. FR604GN-08	36	0,37	289,00
MO-60A-120	1.200x491x630H		49	0,56	348,00

Mobili con vano a giorno | Work tops on Open Units | Meuble avec Placard Ouvert
Offener Unterschrank | Mueble con hueco de vista



mod. MO-60B-80



Neutri vano armadiato

Neutralel. auf geschlossenem Unterschrank



Neutral on Cupboards

Neutros hueco armariado



Neutres sur Placard fermé

mod.	mm.					Euro
MO-60B-40DX	400x540x630H	cerniera a destra right hinged door charnière à droite Scharniere rechts cremallera a la derecha		25	0,19	245,00
MO-60B-40DXF	400x540x630H	cerniera a destra right hinged door charnière à droite Scharniere rechts cremallera a la derecha	per mod. FR602GN-08	25	0,19	257,00
MO-60B-40SX	400x540x630H	cerniera a sinistra left hinged door charnière à gauche Scharniere links cremallera a la izquiereda		25	0,19	245,00
MO-60B-40SXF	400x540x630H	cerniera a sinistra left hinged door charnière à gauche Scharniere links cremallera a la izquiereda	per mod. FR602GN-08	25	0,19	257,00
MO-60B-60	600x540x630H			30	0,25	336,00
MO-60B-80	800x540x630H			40	0,37	426,00
MO-60B-80F	800x540x630H		per mod. FR604GN-08	40	0,37	426,00
MO-60B-120	1200x540x630H			55	0,56	553,00

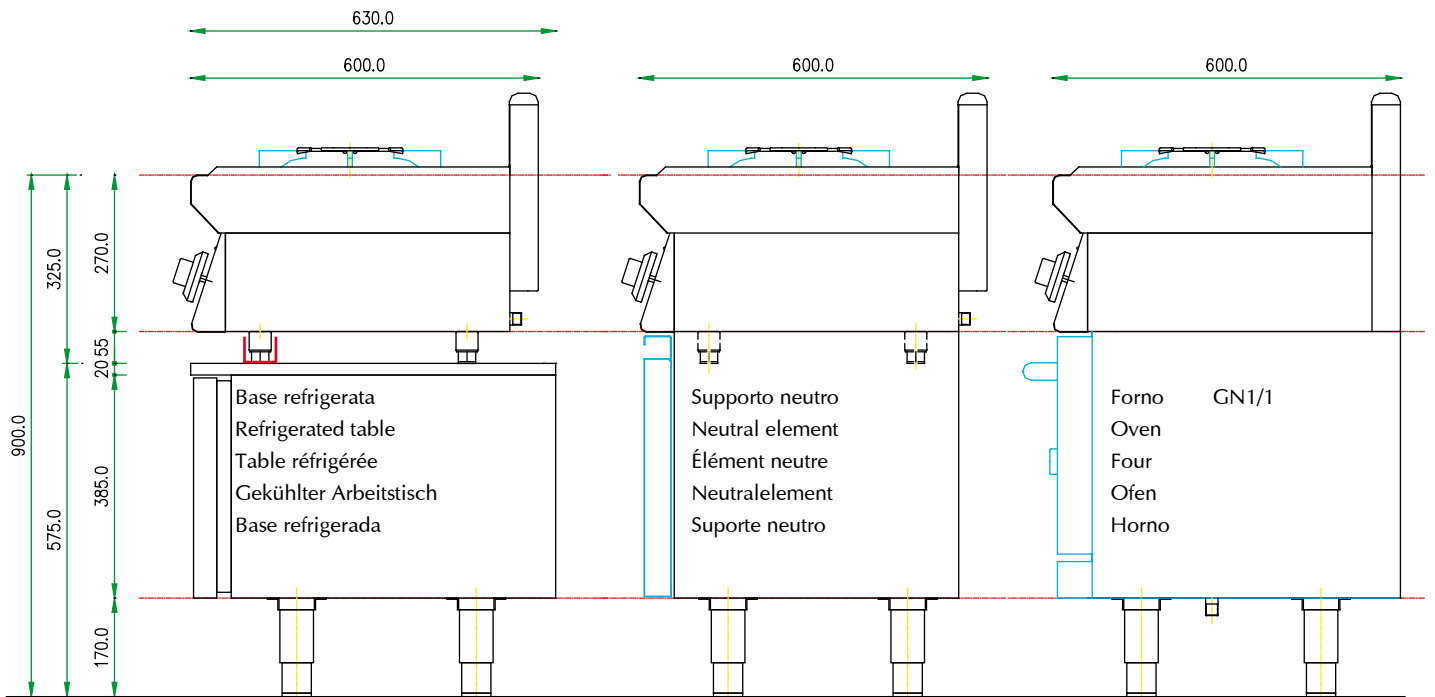
Mobili con antine a battente | Unit with hinged doors | Meuble avec porte à battante
Möbel mit Flügeltüren | Mueble con puertas de batiente



mod.		mm.	Lt.			Euro
GB1GIP-DA	1	800x630x575H	50	85	0,6	1.927,00
GB11GIP-DA	1	1000x630x575H	50	90	0,6	1.933,00
ES1 Gas R404a HP1/5 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 215						
GB2GIP-DA	2	1.200x630x575H	115	130	0,8	2.541,00
GB24GIP-DA	2	1.400x630x575H	115	130	0,8	2.612,00
ES1-2V Gas R404a HP1/5 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 215						
GB3GIP-DA	3	1.600x630x575H	180	160	1,2	3.465,00
ES1-2V Gas R404a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320						
GB3GIP-1N	3	2.000x630x575H	180	185	1,4	3.497,00
ES1-2V Gas R404a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320						
GB3GIP-2N	3	2.400x630x575H	180	205	1,6	4.221,00
ES1-2V Gas R404a HP1/4 Volt 230/1N+T 50Hz Watt 320						

C) = GN1/1 H mm. 150

N) = neutro | neutral | neutre | Neutralelement | neutro





Accessori
Zubehör



Accessories
Accesorios



Accessoires



mod.	mm.	Euro
GR75-90	184x184	17,00
Griglia di riduzione per griglia di piano Pan support ring Grille de réduction Reduzierrost für Herdrost Rejilla de reducción para rejilla de placa		
RFSL	-	33,00
Raschietto per Fry top (senza lame) Fry top scraper (without blade) Grattoir fry top (sans lames) Reinigungsschaber für Grillplatten (ohne Klängen) Rascador para Fry top (sin láminas)		
LLFT	-	33,00
Lama raschietto per piastra liscia (10 pezzi) Blade for smooth plate (10 pieces) Lame grattoir plaque lisse (10 pièces) Reinigungsschaber-Klingen für glatte Platten (10 Stück) Lámina rascador para placa lisa (10 unidades)		
LRFT	-	29,00
Lama raschietto per piastra rigata Blade for grooved plate Lame grattoir plaque rainurée Reinigungsschaber-Klinge für gerillte Platten Lámina rascador para placa rayada		
GF5345	530x450	24,00
Griglia cromata per forno Chromed oven rack Grille chromée pour four Verchromter Ofenrost Rejilla cromada para horno		
C4	GN1/1 H 40	31,00
C5	GN1/1 H 65	34,00
Teglie in acciaio Inox Aisi 304 Stainless steel AISI 304 trays Plaques en acier inox Aisi 304 Bleche aus Edelstahl Aisi 304 Bandejas de horno en acero inoxidable Aisi 304		
CAM60-40	400x50x98H	22,00
CAM60-60	600x50x98H	32,00
CAM60-80	800x50x98H	41,00
CAM60-120	1.200x50x98H	59,00
Prolunga camino Extension chimney Rehausse cheminée Verlängerung für Abgaskamin Prolongación chimenea		



Accessori
Zubehör



Accessories
Accesorios



Accessoires



mod.	mm.	Euro
CFC10405	220x260x105H	47,00
Cestello friggitrice elettriche Electric fryer basket Panier friteuses électriques Korb für Elektro-Fritteusen Cesta freidoras eléctricas		
CF518120005	180x310x105H	54,00
Cestello friggitrice gas Gas fryer basket Panier friteuses à gaz Korb für Gas-Fritteusen Cesta freidoras gas		
CFR222510	220x250x105H	47,00
Cestello friggitrice (Mod.FR604EC-08) Fryer basket (Mod.FR604EC-08) Panier friteuses (Mod.FR604EC-08) Korb für Fritteusen (Mod.FR604EC-08) Cesta freidoras (Mod.FR604EC-08)		
COP-C-65-08	-	54,00
Coperchio per singola vasca cuocipasta Cover for individual pasta cooking basin Couvercle pour cuve cuiseur à pâtes Deckel (ein Becken) für Pastakocher Tapa para cuba cuecepasta única		
PAT-FR	20x540x285H	82,00
Pannello atermico per friggitrice a gas Insulated panel for gas fryer Panneau isolé pour friteuse à gaz Isolierte Verkleidung für Gasfritteusen Panel atermico para freidora, gas		
PAT-CP	40x540x744H	115,00
Pannello atermico per cuocipasta a gas Insulated panel for gas pasta cooker Panneau isolé pour cuiseur à pâtes à gaz Isolierte Verkleidung für Gaspastakocher Panel atermico para cuecepasta, gas		
KRU-90M	Ø 125 H 170	107,00
Applicazione nr. 4 ruote (2 con freno) Four wheels kit (2 with brakes) Application 4 roues (2 munies de frein) Set aus 4 Rädern (2 mit Feststeller) Aplicación nr. 4 ruedas (2 con freno)		