











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 bujìa incandescente

Cucine su vano aperto | Herde mit offenem Unterschrank | Cookers on Open Unit | Cocina de hueco abierto | Fourneaux sur Placard Ouvert

mod.	mm.				Σ kW	Σ kCal/h			Euro
					kW				
PS2-95	400x700x900H	1x3,5	1x6	-	9,50	8.170	40	0,38	924,00
PS4-21	800x700x900H	1x3,5	3x6	-	21,50	18.490	65	0,75	1.604,00
PS6-31	1200x700x900H	2x3,5	4x6	-	31,00	26.660	100	1,12	2.259,00

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

Top stampato con termocoppia e spia pilota | moulded top with thermocouple and pilot light | top moulé avec thermocouple et veilleuse | tiefgezogenes Oberteil mit Thermoelement und Pilotflamme | Encimera moldeada con termopar y llama pilota

Cucine su vano aperto | Herde mit offenem Unterschrank | Cookers on Open Unit | Cocina de hueco abierto | Fourneaux sur Placard Ouvert

mod.	mm.				Σ kW	Σ kCal/h			Euro
					kW				
PSP2-11	400x700x900H	1x3,5	-	1x8	11,50	9.890	40	0,38	1.017,00
PSP4-25	800x700x900H	1x3,5	1x6	2x8	25,50	21.930	65	0,75	1.827,00
PSP6-39	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	39,50	33.970	100	1,12	2.625,00

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







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 bujìa incandescente

Cucine su vano armadiato | Herde mit Unterschrank | Cookers on cupboard | Cocinas sobre hueco armariado | Fourneaux sur Placard Fermé

mod.	mm.				Σ kW	Σ kCal/h			Euro
PS2B-95	400x700x900H	1x3,5	1x6	-	9,50	8.170	46	0,38	1.005,00
PS4B-21	800x700x900H	1x3,5	3x6	-	21,50	18.490	77	0,75	1.768,00
PS6B-31	1200x700x900H	2x3,5	4x6	-	31,00	26.660	118	1,12	2.504,00

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

Top stampato con termocoppia e spia pilota | moulded top with thermocouple and pilot light | top moulé avec thermocouple et veilleuse | tiefgezogenes Oberteil mit Thermoelement und Pilotflamme | Encimera moldeada con termopar y llama pilota

Cucine su vano armadiato | Herde mit Unterschrank | Cookers on cupboard | Cocinas sobre hueco armariado | Fourneaux sur Placard Fermé

mod.	mm.				Σ kW	Σ kCal/h			Euro
PSP2B-11	400x700x900H	1x3,5	-	1x8	11,50	9.890	46	0,38	1.099,00
PSP4B-25	800x700x900H	1x3,5	1x6	2x8	25,50	21.930	77	0,75	1.990,00
PSP6B-39	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	39,50	33.970	118	1,12	2.871,00

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

Linea 700 Professional





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 bujìa incandescente

Cucine su forno | Herde mit Backofen | Cookers on Oven | Cocinas sobre horno | Fourneaux sur Four

mod.	mm.				O - GN2/1 kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz 50/60	mm.			Euro
PS4FG-28	800x700x900H	1x3,5	3x6	-	6,5	-	28,00	24.080	-	650x530	90	0,75	2.583,00
PS4FE-21	800x700x900H	1x3,5	3x6	-	-	5	21,50	18.490	400/3N+T	650x530	90	0,75	2.731,00
PS6FG-37	1200x700x900H	2x3,5	4x6	-	6,5	-	37,50	32.250	-	650x530	125	1,12	3.349,00
PS6FE-31	1200x700x900H	2x3,5	4x6	-	-	5	31,00	26.660	400/3N+T	650x530	125	1,12	3.474,00

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

Top stampato con termocoppia e spia pilota | moulded top with thermocouple and pilot light | top moulé avec thermocouple et veilleuse | tiefgezogenes Oberteil mit Thermoelement und Pilotflamme | Encimera moldeada con termopar y llama pilota

Cucine su forno | Herde mit Backofen | Cookers on Oven | Cocinas sobre horno | Fourneaux sur Four

mod.	mm.				O - GN2/1 kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz 50/60	mm.			Euro
PSP4FG-32	800x700x900H	1x3,5	1x6	2x8	6,5	-	32,00	27.520	-	650x530	90	0,75	2.729,00
PSP4FE-25	800x700x900H	1x3,5	1x6	2x8	-	5	25,50	21.930	400/3N+T	650x530	90	0,75	2.954,00
PSP6FG-46	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	6,5	-	46,00	39.560	-	650x530	125	1,12	3.714,00
PSP6FE-39	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	-	5	39,50	33.970	400/3N+T	650x530	125	1,12	3.841,00

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

Dimensioni forno GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Oven size GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimensions four GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Ofen Abmessungen GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimension del horno GN2/1: **mm. 540x625x300H**

Linea 700 Professional





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 bujìa incandescente

Cucine su forno ventilato / Herde mit Umluftofen / Cookers on ventilated Oven / Cocinas sobre horno ventilado / Fourneaux sur Four ventilé

mod.	mm.				O - GN2/1		Σ	Σ	Volt Hz 50/60	mm.			Euro
					kW	kW	kW	kCal/h					
PS4FVG-28	800x700x900H	1x3,5	3x6	-	6,5	0,1	28,00	24.080	230/1N+T	650x530	90	0,75	3.018,00
PS4FVE-21	800x700x900H	1x3,5	3x6	-	-	5,1	21,50	18.490	400/3N+T	650x530	90	0,75	3.166,00
PS6FVG-37	1200x700x900H	2x3,5	4x6	-	6,5	0,1	37,50	32.250	230/1N+T	650x530	125	1,12	3.728,00
PS6FVE-31	1200x700x900H	2x3,5	4x6	-	-	5,1	31,00	26.660	400/3N+T	650x530	125	1,12	3.934,00

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

Top stampato con termocoppia e spia pilota | moulded top with thermocouple and pilot light | top moulé avec thermocouple et veilleuse | tiefgezogenes Oberteil mit Thermoelement und Pilotflamme | Encimera moldeada con termopar y llama pilota

Cucine su forno ventilato / Herde mit Umluftofen / Cookers on ventilated Oven / Cocinas sobre horno ventilado / Fourneaux sur Four ventilé

mod.	mm.				O - GN2/1		Σ	Σ	Volt Hz 50/60	mm.			Euro
					kW	kW	kW	kCal/h					
PSP4FVG-32	800x700x900H	1x3,5	1x6	2x8	6,5	0,1	32,00	27.520	230/1N+T	650x530	90	0,75	3.241,00
PSP4FVE-25	800x700x900H	1x3,5	1x6	2x8	-	5,1	25,50	21.930	400/3N+T	650x530	90	0,75	3.236,00
PSP6FVG-46	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	6,5	0,1	46,00	39.560	230/1N+T	650x530	125	1,12	4.152,00
PSP6FVE-39	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	-	5,1	39,50	33.970	400/3N+T	650x530	125	1,12	4.301,00

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

Dimensioni forno GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Oven size GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimensions four GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Ofen Abmessungen GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimension del horno GN2/1: **mm. 540x625x300H**

Linea 700 Professional - MAXI - SUPER

Top stampato con termocoppia e spia pilota | moulded top with thermocouple and pilot light | top moulé avec thermocouple et veilleuse | tiefgezogenes Oberteil mit Thermoelement und Pilotflamme | Encimera moldeada con termopar y llama pilota



mod. PS6FMG-49



mod. PSP6FMVG-46



mod. PS6FSG-49

Cucine su forno MAXI | Herde mit Ofen MAXI | Cookers on MAXI Oven | Cocinas sobre horno MAXI | Fourneaux sur Four MAXI

mod.	mm.		O - GN			Σ	Σ	Volt Hz	mm.			Euro
		kW	kW	kW		kW	kCal/h					
PS6FMG-49	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	9,5	-	49,0	42.140	-	1.020x620	130	1,12	3.599,00
PS6FME-39	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	-	8	39,5	33.970	400/3N+T 50-60	1.020x620	130	1,12	3.640,00
Forno statico | static oven | Four statique | Backofen statisch | Horno estatico | Forno estatico													
PSP6FMVG-46	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	9,5	0,1	49,0	42.170	230/1N+T 50-60	1.020x620	130	1,12	3.925,00
PSP6FMVE-39	1200x700x900H	1x3,5	2x6	3x8	-	8,1	39,5	33.970	400/3N+T 50-60	1.020x620	130	1,12	3.957,00
Forno statico / ventilato | Static/Ventilated Oven | Four static/ventilé | Backofen statisch und mit Umluft | Horno estatico/ventilado | Forno estatico/arejado													

Dimensioni forno: **mm. 880x625x300H** | Oven size: **mm. 880x625x300H** | Dimensions four: **mm. 880x625x300H** | Ofen Abmessungen: **mm. 880x625x300H** | Dimension del horno: **mm. 880x625x300H** | Medidas forno: **mm. 880x625x300H** |

Cucine su forno SUPER | Herde mit Ofen SUPER | Cookers on SUPER Oven | Cocinas sobre horno SUPER | Fourneaux sur Four SUPER

mod.	mm.		O - GN			Σ	Σ	Volt Hz	mm.			Euro
		kW	kW	kW		kW	kCal/h					
PS6FSG-49	1200x700x915H	1x3,5	2x6	3x8	12	-	51,50	44.290	-	1.020x620	130	1,12	4.153,00
Forno a gas SUPER statico | SUPER static gas oven | Four statique SUPER à gaz | Gas-Backofen SUPER statisch | Horno SUPER estatico en gas | Forno SUPER estatico en gas													
PS6FSE-39	1200x700x915H	1x3,5	2x6	3x8	-	9	39,50	33.970	400/3N+T 50-60	1.020x620	130	1,12	4.391,00
Forno elettrico SUPER statico | SUPER static electric oven | SUPER four statique électrique | Elektro-Backofen SUPER statisch | Horno SUPER estatico electrico													

Dimensioni forno: **mm. 1.030x625x390H** | Oven size: **mm. 1.030x625x390H** | Dimensions four: **mm. 1.030x625x390H** | Ofen Abmessungen: **mm. 1.030x625x390H** | Dimension del horno: **mm. 1.030x625x390H**

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. E702AN



mod. E704AN



mod. E706AN

Cucine su vano aperto | Herde mit offenem Unterschrank | Cookers on Open Unit | Cocina de hueco abierto | Fourneaux sur Placard Ouvert

mod.	mm.				Σ kW	Σ kCal/h			Euro
E702AN	400x700x900H	1x3,5	-	1x8	11,5	9.890	40	0,38	1.277,00
E704AN	800x700x900H	1x3,5	1x4,5	2x8	24,0	20.640	65	0,75	2.297,00
E706AN	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	36,5	31.390	100	1,12	3.316,00

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



mod. E702BN



mod. E704BN



mod. E706BN

Cucine su vano armadiato | Herde mit Unterschrank | Cookers on cupboard | Cocinas sobre hueco armariado | Fourneaux sur Placard Fermé

mod.	mm.				Σ kW	Σ kCal/h			Euro
E702BN	400x700x900H	1x3,5	-	1x8	11,5	9.890	46	0,38	1.359,00
E704BN	800x700x900H	1x3,5	1x4,5	2x8	24,0	20.640	77	0,75	2.474,00
E706BN	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	36,5	31.390	118	1,12	3.561,00

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

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. E704FN



mod. E706FBN

Cucine su forno | Herde mit Ofen | Cookers on Oven | Cocinas sobre horno | Fourneaux sur Four

mod.	mm.		kW		O - GN2/1 kW	kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz 50/60	mm.			Euro
E704FN	800x700x900H	1x3,5	1x4,5	2x8	6,5	-	30,5	26.230	-	650x530	90	0,75	3.135,00
E704FEN	800x700x900H	1x3,5	1x4,5	2x8	-	5	24,0	20.640	400/3N+T	650x530	90	0,75	3.266,00
E706FBN	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	6,5	-	43,0	36.980	-	650x530	125	1,12	4.438,00
E706FEBN	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	-	5	36,5	31.390	400/3N+T	650x530	125	1,12	4.555,00

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

Dimensioni forno GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Oven size GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimensions four GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Ofen Abmessungen GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimension del horno GN2/1: **mm. 540x625x300H**

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. 7-4FV-G



mod. 7-6FV-G

Cucine su forno ventilato | Herde mit Umluftofen | Cookers on ventilated Oven | Cocinas sobre horno ventilado | Fourneaux sur Four ventilé

mod.	mm.		kW		O - GN2/1 kW	kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz 50/60	mm.			Euro
7-4FV-G	800x700x900H	1x3,5	1x4,5	2x8	6,5	0,1	30,5	26.230	230/1N+T	650x530	90	0,75	3.728,00
7-4FV-E	800x700x900H	1x3,5	1x4,5	2x8	-	5,1	24,0	20.640	400/3N+T	650x530	90	0,75	3.866,00
7-6FV-G	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	6,5	0,1	43,0	36.980	230/1N+T	650x530	125	1,12	4.873,00
7-6FV-E	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	-	5,1	36,5	31.390	400/3N+T	650x530	125	1,12	5.016,00

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

Dimensioni forno GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Oven size GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimensions four GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Ofen Abmessungen GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimension del horno GN2/1: **mm. 540x625x300H**

Linea 700 Professional - MAXI - SUPER

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. E706MFN



mod. E706MFVN



mod. E706FSG

Cucine su forno MAXI | Herde mit Ofen MAXI | Cookers on MAXI Oven | Cocinas sobre horno MAXI | Fourneaux sur Four MAXI

mod.	mm.				O - GN		Σ	Σ	Volt Hz	mm.			Euro
					kW	kW	kW	kCal/h					
E706MFN	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	9,5	-	46,0	39.560	-	1.020x620	130	1,12	4.719,00
E706MFEN	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	-	8	36,5	31.390	400/3N+T 50-60	1.020x620	130	1,12	4.842,00
Forno statico | static oven | Four statique | Backofen statisch | Horno estatico													
E706MFVN	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	9,5	0,1	46,0	39.560	230/1N+T 50-60	1.020x620	130	1,12	5.047,00
E706MFVEN	1200x700x900H	1x3,5	2x4,5	3x8	-	8,1	36,5	31.390	400/3N+T 50-60	1.020x620	130	1,12	5.159,00

Forno statico / ventilato | Static/Ventilated Oven | Four static/ventilé | Backofen statisch und mit Umluft | Horno estatico/ventilado

Dimensioni forno: **mm. 880x625x300H** | Oven size: **mm. 880x625x300H** | Dimensions four: **mm. 880x625x300H** | Ofen Abmessungen: **mm. 880x625x300H** | Dimension del horno: **mm. 880x625x300H**

Cucine su forno SUPER | Herde mit Ofen SUPER | Cookers on SUPER Oven | Cocinas sobre horno SUPER | Fourneaux sur Four SUPER

mod.	mm.				O - GN		Σ	Σ	Volt Hz	mm.			Euro
					kW	kW	kW	kCal/h					
E706FSG	1200x700x915H	1x3,5	2x4,5	3x8	12	-	48,5	41.710	-	1.020x620	130	1,12	4.857,00
Forno a gas SUPER statico | SUPER static gas oven | Four statique SUPER à gaz | Gas-Backofen SUPER statisch | Horno SUPER estatico en gas													
E706FSE	1200x700x915H	1x3,5	2x4,5	3x8	-	9	36,5	31.390	400/3N+T 50-60	1.020x620	130	1,12	5.018,00
Forno elettrico SUPER statico | SUPER static electric oven | SUPER four statique électrique | Elektro-Backofen SUPER statisch | Horno SUPER estatico electrico													

Dimensioni forno: **mm. 1.030x625x390H** | Oven size: **mm. 1.030x625x390H** | Dimensions four: **mm. 1.030x625x390H** | Ofen Abmessungen: **mm. 1.030x625x390H** | Dimension del horno: **mm. 1.030x625x390H**

Linea 700 Professional - GN2/1 - MAXI - SUPER



mod. 7N-FV-G



mod. 7M-FS-G



mod. 7M-FV-G



mod. 7S-FS-G

* Dimensioni forno GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Oven size GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimensions four GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Ofen Abmessungen GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimension del horno GN2/1: **mm. 540x625x300H**

** Dimensioni forno: **mm. 1.030x625x390H** | Oven size: **mm. 1.030x625x390H** | Dimensions four: **mm. 1.030x625x390H** | Ofen Abmessungen: **mm. 1.030x625x390H** | Dimension del horno: **mm. 1.030x625x390H**

*** Dimensioni forno: **mm. 880x625x300H** | Oven size: **mm. 880x625x300H** | Dimensions four: **mm. 880x625x300H** | Ofen Abmessungen: **mm. 880x625x300H** | Dimension del horno: **mm. 880x625x300H**

Forni statici / ventilati | Statische oder Umluft-Backöfen | Static or ventilated ovens | Hornos estáticos / ventilados | Fours statiques ou ventilés

	mod.	mm.	O - GN kW	O - GN kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz	mm.			Euro
*	7N-FV-G	800x700x900H	6,5	0,1	0,1	5.590	230/1N+T 50-60	650x530	80	0,75	2.041,00
*	7N-FV-E	800x700x900H	-	5,1	5,1	-	400/3N+T 50-60	650x530	80	0,75	2.192,00
	Forno GN2/1 statico / ventilato | Static/Ventilated GN2/1 Oven | Four GN2/1 static/ventilé | Backofen GN2/1 statisch und mit Umluft | Horno GN2/1 estatico/ventilado										
***	7M-FS-G	1.200x700x900H	9,5	-	-	8.170	-	870x540	120	0,8	2.280,00
***	7M-FS-E	1.200x700x900H	-	8	-	-	400/3N+T 50-60	870x540	120	0,8	2.337,00
	Forno statico | static oven | Four statique | Backofen statisch | Horno estatico										
***	7M-FV-G	1.200x700x900H	9,5	-	-	8.170	230/1N+T 50-60	870x540	120	0,8	2.606,00
***	7M-FV-E	1.200x700x900H	-	8,1	-	-	400/3N+T 50-60	870x540	120	0,8	2.654,00
	Forno statico / ventilato | Static/Ventilated Oven | Four static/ventilé | Backofen statisch und mit Umluft | Horno estatico/ventilado										
**	7S-FS-G	1.200x700x915H	12	-	-	10.320	-	1.020x620	120	0,8	2.463,00
**	7S-FS-E	1.200x700x915H	-	9	9	-	400/3N+T 50-60	1.020x620	120	0,8	2.582,00
	Forno SUPER statico | SUPER static oven | SUPER four statique | Backofen SUPER statisch | Horno SUPER estatico										

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. ETP72N



mod. ETP72BN



mod. ETP72FN



mod. 7-2PFV-G

Fuochi/Tuttapiastra | Burners/Solid Top | Plaque Coup de Feu
Flammen/Glühplattenherd | Boquillas de fuego/Todaplancha

	mod.	mm.	mm.	kW	kW		O - GN2/1 kW	kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz 50/60			Euro
E	ETP72N	800x700x900H	390x605x15H	6	1x4,5	1x8	-	-	18,5	15.910	-	45	0,75	3.083,00
E	ETP72BN	800x700x900H	390x605x15H	6	1x4,5	1x8	-	-	18,5	15.910	-	57	0,75	3.271,00
E	ETP72FN	800x700x900H	390x605x15H	6	1x4,5	1x8	6,5	-	25,0	21.500	-	95	0,75	4.070,00
E	ETP72FEN	800x700x900H	390x605x15H	6	1x4,5	1x8	-	5	18,5	15.910	400/3N+T	95	0,75	4.223,00
E	7-2PFV-G	800x700x900H	390x605x15H	6	1x4,5	1x8	6,5	0,1	25,0	21.500	230/1N+T	95	0,75	4.935,00
E	7-2PFV-E	800x700x900H	390x605x15H	6	1x4,5	1x8	-	5,1	18,5	15.910	400/3N+T	95	0,75	5.198,00

B = Battente | Hinged Door | Porte à Battant | Flügelture | Batiente

F = Forno gas | Gas Oven | Four à Gaz | Gas-Backofen | Horno de gas

FE = Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektro-Backofen | Horno eléctrico

FV-G = Forno gas statico/ventilato | Static/Ventilated Gas Oven | Four à Gaz static/ventilé | Gas-Backofen statisch/Umluft | Horno de gas estatico/ventilado

FV-E = Forno elettrico statico/ventilato | Static/Ventilated Electric Oven | Four Electrique static/ventilé | Elektro-Backofen statisch/Umluft | Horno eléctrico estatico/ventilado

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 (simbología)

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



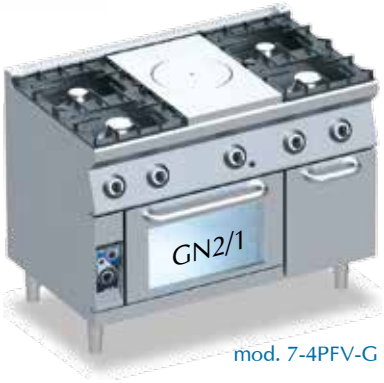
mod. ET74N



mod. ET74BN



mod. ET74FN



mod. 7-4PFV-G

Fuochi/Tuttapiastra | Burners/Solid Top | Plaque Coup de Feu
Flammen/Glühplattenherd | Boquillas de fuego/Todaplancha

	mod.	mm.	mm.	kW	kW			O - GN2/1 kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz 50/60			Euro
E	ET74N	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x4,5	2x8	-	-	30,00	25.800	-	110	1,12	4.176,00
E	ET74BN	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x4,5	2x8	-	-	30,00	25.800	-	128	1,12	4.421,00
E	ET74FN	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x4,5	2x8	6,5	-	36,50	31.390	-	150	1,12	5.270,00
E	ET74FEN	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x4,5	2x8	-	5	30,00	25.800	400/3N+T	150	1,12	5.431,00
E	7-4PFV-G	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x4,5	2x8	6,5	0,1	36,50	31.390	230/1N+T	150	1,12	5.731,00
E	7-4PFV-E	1200x700x900H	390x605x15H	6	1x3,5	1x4,5	2x8	-	5,1	30,00	25.800	400/3N+T	150	1,12	5.847,00

B = Battente | Hinged Door | Porte à Battant | Flügelture | Batiente

F = Forno gas | Gas Oven | Four à Gaz | Gas-Backofen | Horno de gas

FE = Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektro-Backofen | Horno eléctrico

FV-G = Forno gas statico/ventilato | Static/Ventilated Gas Oven | Four à Gaz static/ventilé | Gas-Backofen statisch/Umluft | Horno de gas estatico/ventilado

FV-E = Forno elettrico statico/ventilato | Static/Ventilated Electric Oven | Four Electrique static/ventilé | Elektro-Backofen statisch/Umluft | Horno eléctrico estatico/ventilado

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 (simbología)

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. ET72N



mod. ET72BN



mod. ET72FN



mod. 7-2PA-FV-G

Fuochi/Tuttapiastra | Burners/Solid Top | Plaque Coup de Feu
Flammen/Glühplattenherd | Boquillas de fuego/Todaplancha

	mod.	mm.	mm.	kW	kW		O - GN2/1 kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Σ kCal/h		Volt Hz 50/60			Euro
E	ET72N	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x8	-	-	20,5	17.630		-	150	1,12	3.331,00
E	ET72BN	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x8	-	-	20,5	17.630		-	168	1,12	3.576,00
E	ET72FN	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x8	6,5	-	27,0	23.220	C		190	1,12	4.432,00
E	ET72FEN	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x8	-	5	20,5	17.630		400/3N+T	190	1,12	4.583,00
E	7-2PA-FV-G	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x8	6,5	0,1	27,0	23.220	C	230/1N+T	190	1,12	4.784,00
E	7-2PA-FV-E	1200x700x900H	790x605x15H	9	1x3,5	1x8	-	5,1	20,5	17.630		400/3N+T	190	1,12	4.908,00

B = Battente | Hinged Door | Porte à Battant | Flügelture | Batiente

F = Forno gas | Gas Oven | Four à Gaz | Gas-Backofen | Horno de gas

FE = Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektro-Backofen | Horno eléctrico

FV-G = Forno gas statico/ventilato | Static/Ventilated Gas Oven | Four à Gaz static/ventilé | Gas-Backofen statisch/Umluft | Horno de gas estatico/ventilado

FV-E = Forno elettrico statico/ventilato | Static/Ventilated Electric Oven | Four Electrique static/ventilé | Elektro-Backofen statisch/Umluft | Horno eléctrico estatico/ventilado

C = Apparecchiature che necessitano di camino antivento | Appliances which require wind protection chimney | Tous les équipements nécessitent une cheminée anti-vent | Bei diesen Geräten ist ein Abgaskamin mit Strömungssicherung erforderlich | Aparatos que necesitan chimenea antiviento

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 (simbología)



mod. ET7N



mod. ET7BN



mod. ET7FN



mod. 7-PFV-G

Tuttapiastra / Glühplattenherd — Solid Top / Todaplancha — Plaque Coup de Feu

mod.	mm.	mm.	kW	O - GN2/1 kW	kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz				Euro
ET7N	800x700x900H	790x605x15H	9	-	-	9,00	7.740	-		90	0,75	2.314,00
ET7BN	800x700x900H	790x605x15H	9	-	-	9,00	7.740	-		102	0,75	2.477,00
ET7FN	800x700x900H	790x605x15H	9	6,5	-	15,50	13.330	-	C	120	0,75	3.218,00
ET7FEN	800x700x900H	790x605x15H	9	-	5	9,00	7.740	400/3N+T 50-60		120	0,75	3.384,00
7-PFV-G	800x700x900H	790x605x15H	9	6,5	0,1	15,50	13.330	230/1N+T 50-60	C	120	0,75	3.654,00
7-PFV-E	800x700x900H	790x605x15H	9	-	5,1	9,00	7.740	400/3N+T 50-60		120	0,75	3.890,00

B = Battente | Hinged Door | Porte à Battant | Flügelture | Batiente

F = Forno gas | Gas Oven | Four à Gaz | Gas-Backofen | Horno de gas

FE = Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektro-Backofen | Horno eléctrico

FV-G = Forno gas statico/ventilato | Static/Ventilated Gas Oven | Four à Gaz static/ventilé | Gas-Backofen statisch/Umluft | Horno de gas estatico/ventilado

FV-E = Forno elettrico statico/ventilato | Static/Ventilated Electric Oven | Four Electrique static/ventilé | Elektro-Backofen statisch/Umluft | Horno eléctrico estatico/ventilado

C = Apparecchiature che necessitano di camino antivento | Appliances which require wind protection chimney | Tous les équipements nécessitent une cheminée anti-vent | Bei diesen Geräten ist ein Abgaskamin mit Strömungssicherung erforderlich | Aparatos que necesitan chimenea antiviento



mod. EFT702



mod. EFT704

Fry Top vano aperto
Grillplatten mit offenem Unterschrank

Fry Top on Open Unit
Fry top hueco abierto

Fry Top sur Placard Ouvert

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Σ kCal/h				Euro
EFT702LAN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590		60	0,38	1.588,00
EFT702LATN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	T	60	0,38	1.740,00
EFT702LACN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	T	60	0,38	2.197,00
EFT702RAN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590		60	0,38	1.764,00
EFT702RATN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	T	66	0,38	1.916,00
EFT704LAN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		92	0,75	2.636,00
EFT704LATN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	T	92	0,75	2.940,00
EFT704LACN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	T	92	0,75	3.539,00
EFT704RAN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		92	0,75	2.930,00
EFT704RATN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	T	92	0,75	3.234,00
EFT704LRAN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		92	0,75	2.817,00
EFT704LRATN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	T	92	0,75	3.121,00

L = liscio | smooth | lisse | glatt | liso

R = rigato | grooved | rainurée | gerillt | rayado

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

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

T = Con rubinetto gas termostatato | Appliances with gas cock thermostat | Equipements avec robinet de gaz thermostatique | Geräte mit Gashahn und Gashahn mit Thermostat | Equipos con grifo de gas termostatado



mod. EFT702



mod. EFT704

Fry Top vano armadiato
Grillplatten mit Unterschrank
Fry Top on Cupboard
Fry top armariado
Fry Top sur Placard Fermé

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Σ kCal/h				Euro
EFT702**L**BN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590		66	0,38	1.670,00
EFT702**L**B**T**N	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	**T**	66	0,38	1.820,00
EFT702**L**B**C**N	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	**T**	66	0,38	2.276,00
EFT702**R**BN	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590		66	0,38	1.845,00
EFT702**R**B**T**N	400x700x900H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	**T**	66	0,38	1.995,00
EFT704**L**BN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		104	0,75	2.799,00
EFT704**L**B**T**N	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	**T**	104	0,75	3.099,00
EFT704**L**B**C**N	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	**T**	104	0,75	3.698,00
EFT704**R**BN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		104	0,75	3.093,00
EFT704**R**B**T**N	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	**T**	104	0,75	3.393,00
EFT704**LR**BN	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		104	0,75	2.980,00
EFT704**LR**B**T**N	800x700x900H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	**T**	104	0,75	3.280,00

L = liscio | smooth | lisse | glatt | liso

R = rigato | grooved | rainurée | gerillt | rayado

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

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

T = Con rubinetto gas termostatato | Appliances with gas cock thermostat | Equipements avec robinet de gaz thermostatique | Geräte mit Gashahn und Gashahn mit Thermostat | Equipos con grifo de gas termostatado



mod. EGPL72CN1



mod. EGPL74CN1

Pietra lavica / Lavastein | Lava Stone / Plancha lávica | Pierre de Lave

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kCal/h			Euro
EGPL72CN1	400x700x900H	375x461	8	6.880	56	0,38	2.275,00
EGPL74CN1	800x700x900H	775x461	16	13.760	94	0,75	3.571,00

mod.	mm.	Euro
GLG740	400x700	186,00
GLG780	800x700	335,00

Griglia per cottura pesce | Fish grid | Grille pour poisson | Grill-Rost für Fisch | Grilla para pescado



mod. CP702BN
+ Cestelli | + Basket | + Paniers | + Körbe | + Cestas



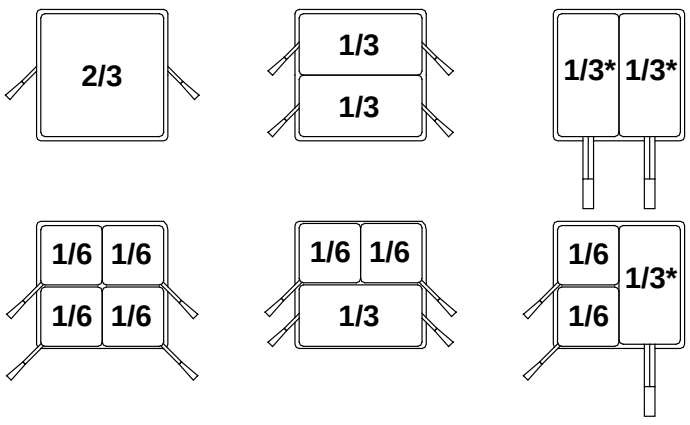
mod. CP704BN
+ Cestelli | + Basket | + Paniers | + Körbe | + Cestas

Cuocipasta / Pastakocher / Pasta Cooker / Cuece pasta / Cuiseur à Pâtes

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Σ kCal/h			Euro
CP702BN	400x700x900H	1	26	13	11.180	50	0,38	2.211,00
CP704BN	800x700x900H	2	26+26	26	22.360	70	0,75	3.912,00

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

Bruciatori in vasca | Burners inside the bowl | Brûleurs à l'intérieur de la cuve | Brenner innerhalb der Wanne | Hornillas en tina



mod. FR702BN



mod. FR702BN1-2V



mod. FR704BN

Friggitrici - bruciatori in vasca
Fritteusen - Brenner innerhalb der Wanne

Fryers – Burners inside the bowl
Freidoras – hornillas en tina

Friteuses - brûleurs à l'intérieur de la cuve

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Σ kCal/h			Euro
FR702BN	400x700x900H	1	13	11,50	9.890	60	0,38	2.385,00
FR702BN1-2V	400x700x900H	2	7+7	11,50	10.320	60	0,38	3.399,00
FR704BN	800x700x900H	2	13+13	23,00	19.780	80	0,75	4.242,00
Valvola meccanica | Mechanical Valve | Vanne Mécanique | Mechanisches Ventil | Válvula mecánica								
FR702BNEV	400x700x900H	1	13	11,50	9.890	60	0,38	2.540,00
FR704BNEV	800x700x900H	2	13+13	23,00	19.780	80	0,75	4.460,00
Elettrovalvola | Electrovalve | Electrovanne | Elektroventil | Electroválvula (Volt 230/1+T 50-60 - Watt 10)								

• Vasca con invaso | Bowl with drainboard | Cuve avec decaisse | Becken mit Wulstrand | Tina con rebalse

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

mod.	CF518120018 (220x300x120H)	CF518120009 (120x300x120H)	CF518120015 (109x300x120H)
FR702BN	1		
FR702BN1-2V		2	
FR704BN	1		2
FR702BNEV	1		
FR704BNEV	1		2

Vasca pulita | Burners outside the bowl | Brûleurs à l'extérieur de la cuve | Brenner außerhalb der Wanne | Tina limpia



mod. FR702BNY



mod. FR704BNY

Friggitrici - vasca pulita | Fryers – Burners outside the bowl | Friteuses - brûleurs à l'extérieur de la cuve
Fritteusen - Brenner außerhalb der Wanne | Freidoras – tina limpia

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Σ kCal/h			Euro
FR702BNY	400x700x900H	1	8	8,20	7.052	60	0,38	2.151,00
FR704BNY	800x700x900H	2	8+8	16,40	14.104	80	0,75	3.767,00

Valvola meccanica | Mechanical Valve | Vanne Mécanique | Mechanisches Ventil | Válvula mecánica

• Vasca con invaso | Bowl with drainboard | Cuve avec decaisse | Becken mit Wulstrand | Tina con rebalse

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

mod.	CF518120005 (180x310x105H)
FR702BNY	1
FR704BNY	2



mod. EBRG72N



mod. EBRG74N



mod. EBRGA74N

Brasiere / Kipp-Bratpfanne | Bratt Pans / Brasiera | Sauteuses

mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Σ kCal/h	Volt Hz	Watt			Euro
EBRG72N	*	400x700x900H	10 / 16	310x510x100H	7,50	6.450	-	-	54	0,38	3.809,00
Vasca Fissa | Fixed Basin | Cuve Fixe | Bräter | Tina fija											
EBRG74N	*	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	13,90	11.954	230/1N+T 50-60	100	120	0,75	5.817,00
Ribaltamento Manuale | Manually Tilting | Basculement Manuel | Mit Handkippung | Volcamiento manual											
EBRGA74N	*	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	13,90	11.954	230/1N+T 50-60	400	120	0,75	6.574,00
Ribaltamento Elettrico | Electrically Tilting | Basculement Electrique | Mit Elektrokippung | Volcamiento eléctrico											

* = Vasca in acciaio Inox AISI 304, fondo in acciaio Inox AISI 304 | Bowl in stainless steel AISI 304, bowl bottom in stainless steel AISI 304 | Cuve en acier inox AISI 304, fond de la cuve en acier inox AISI 304 | Becken aus Edelstahl AISI 304, Beckenboden aus Edelstahl AISI 304 | Tina de acero inox AISI 304, hondo tina de acero inox AISI 304



mod. 702EAN



mod. 702EBN



mod. 704EAN



mod. 704EBN



mod. 704EFN



mod. 7-4PRFV-E

Piastre tonde | Round Plates | Plaques Rondes
Runde Platten | Planchas redondas

mod.	mm.	q.ty	Ø mm.	kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Volt Hz 50/60	mm.			Euro
702EAN	400x700x900H	2	220	2,6	-	5,2	400/3N+T		38	0,38	887,00
704EAN	800x700x900H	4	220	2,6	-	10,4	400/3N+T		60	0,75	1.401,00
Vano aperto | Open Unit | Placard Ouvert | Offener Unterschrank | Hueco abierto											
702EBN	400x700x900H	2	220	2,6	-	5,2	400/3N+T		45	0,38	969,00
704EBN	800x700x900H	4	220	2,6	-	10,4	400/3N+T		72	0,75	1.577,00
Vano armadiato | Cupboard Unit | Placard Fermé | Geschlossener Unterschrank | Hueco armariado											
704EFN	800x700x900H	4	220	2,6	5	15,4	400/3N+T	650x530	90	0,75	2.504,00
Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektro-Backofen | Horno eléctrico											
7-4PRFV-E	800x700x900H	4	220	2,6	5,1	15,5	400/3N+T	650x530	90	0,75	2.949,00

FV-E = Forno elettrico statico/ventilato | Static/Ventilated Electric Oven | Four Electrique static/ventilé | Elektro-Backofen statisch/Umluft | Horno eléctrico estatico/ventilado

Dimensioni forno GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Oven size GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimensions four GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Ofen Abmessungen GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimension del horno GN2/1: **mm. 540x625x300H**


mod. E702EAN


mod. E702EBN


mod. E704EAN


mod. E704EBN



mod. E704EFN



mod. 7-4PQFV-E

Piastre quadre | Square Plates | Plaques Carrées
Viereckige Platten | Planchas cuadradas

mod.	mm.	q.ty	mm.	kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Volt Hz 50/60	mm.			Euro
E702EAN	400x700x900H	2	220x220	2,6	-	5,2	400/3N+T		42	0,38	1.598,00
E704EAN	800x700x900H	4	220x220	2,6	-	10,4	400/3N+T		68	0,75	2.833,00
Vano aperto | Open Unit | Placard Ouvert | Offener Unterschrank | Hueco abierto											
E702EBN	400x700x900H	2	220x220	2,6	-	5,2	400/3N+T		48	0,38	1.678,00
E704EBN	800x700x900H	4	220x220	2,6	-	10,4	400/3N+T		80	0,75	2.996,00
Vano armadiato | Cupboard Unit | Placard Fermé | Geschlossener Unterschrank | Hueco armariado											
E704EFN	800x700x900H	4	220x220	2,6	5	15,4	400/3N+T	650x530	102	0,75	4.047,00
Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektro-Backofen | Horno eléctrico											
7-4PQFV-E	800x700x900H	4	220x220	2,6	5,1	15,5	400/3N+T	650x530	102	0,75	4.367,00

FV-E = Forno elettrico statico/ventilato | Static/Ventilated Electric Oven | Four Electrique static/ventilé | Elektro-Backofen statisch/Umluft | Horno eléctrico estatico/ventilado

Dimensioni forno GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Oven size GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimensions four GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Ofen Abmessungen GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimension del horno GN2/1: **mm. 540x625x300H**



mod. 702EVAN



mod. 702EVBN



mod. 704EVAN



mod. 704EVBN



mod. 704EFVN



mod. 7-4VCFV-E

Vetroceramica | Ceran-Herde | Ceramic Glass | Vidriocerámica | Vitroceramique

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Volt Hz 50/60			Euro
702EVAN	400x700x900H	350x580x6 Sp.	2	1x2,1	1x3,4	-	5,5	400/3N+T	42	0,38	1.312,00
704EVAN	800x700x900H	nr. 2 x 350x580x6 Sp.	4	2x2,1	2x3,4	-	11	400/3N+T	68	0,75	2.396,00
Vano aperto | Open Unit | Placard Ouvert | Offener Unterschrank | Hueco abierto											
702EVBN	400x700x900H	350x580x6 Sp.	2	1x2,1	1x3,4	-	5,5	400/3N+T	48	0,38	1.394,00
704EVBN	800x700x900H	nr. 2 x 350x580x6 Sp.	4	2x2,1	2x3,4	-	11	400/3N+T	80	0,75	2.560,00
Vano armadiato | Cupboard Unit | Placard Fermé | Geschlossener Unterschrank | Hueco armariado											
704EFVN	800x700x900H	nr. 2 x 350x580x6 Sp.	4	2x2,1	2x3,4	5	16	400/3N+T	102	0,75	3.520,00
Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektro-Backofen | Horno eléctrico											
7-4VCFV-E	800x700x900H	nr. 2 x 350x580x6 Sp.	4	2x2,1	2x3,4	5,1	16,1	400/3N+T	102	0,75	3.942,00

FV-E = Forno elettrico statico/ventilato | Static/Ventilated Electric Oven | Four Electrique static/ventilé | Elektro-Backofen statisch/Umluft | Horno eléctrico estatico/ventilado

Dimensioni forno GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Oven size GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimensions four GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Ofen Abmessungen GN2/1: **mm. 540x625x300H** | Dimension del horno GN2/1: **mm. 540x625x300H**



mod. WOK-70



mod. 702-M-I-D



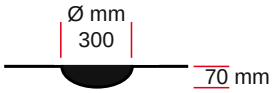
mod. 702-M-I



mod. 704-M-I

Induzione / Induktion — Induction / Inducción — Induction

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	Σ kW	Volt Hz				Euro
WOK-70	400x700x900H	Ø 300x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T 50-60	Ø mm. 300	73	0,38	4.507,00
702-M-I-D	400x700x900H	360x360x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	73	0,38	3.872,00
702-M-I	400x700x900H	320x530x6 Sp.	2	3,5	7	400/3+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	73	0,38	8.307,00
704-M-I	800x700x900H	nr. 2 x 320x530x6 Sp.	4	3,5	14	400/3+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	90	0,75	13.447,00



Sezione piastra di cottura Wok | Wok cooking zone section | Diagramme Wok | Schnitt Wok-Kochfeld |Sección zona de cocción Wok

Il vano neutro sottostante al top di cottura, non può essere attrezzato con il riscaldatore Mod. RVA70 | The neutral counter placed under the cooking top, cannot be equipped with the heater mod. RVA70 | Le meuble neutre au dessous du plan de cuisson ne peut pas être équipé avec le kit de chauffage mod. RVA70 | Der neutrale Unterbau, der sich unter dem Aufsatzherd befindet, kann nicht mit einem Wärmeelement ausgestattet werden Mod. RVA70 | No se puede añadir el calentador Mod. RVA70 en el hueco bajo de la encimera

Eco



mod. 702-M-I35



mod. 704-M-I35

Induzione / Induktion — Induction / Inducción — Induction

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	Σ kW	Volt 50/60 Hz			Euro
702-M-I35	400x700x900H	300x300x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T	73	0,38	1.707,00
704-M-I35	800x700x900H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	3,5	7	400/3N+T	90	0,75	3.261,00
702-M-I5	400x700x900H	300x300x6 Sp.	1	5	5	230/1N+T	73	0,38	2.452,00
704-M-I5	800x700x900H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	5	10	400/3N+T	90	0,75	4.752,00

Il vano neutro sottostante al top di cottura, non può essere attrezzato con il riscaldatore Mod. RVA70 | The neutral counter placed under the cooking top, cannot be equipped with the heater mod. RVA70 | Le meuble neutre au dessous du plan de cuisson ne peut pas être équipé avec le kit de chauffage mod. RVA70 | Der neutrale Unterbau, der sich unter dem Aufsatzherd befindet, kann nicht mit einem Wärmeelement ausgestattet werden Mod. RVA70 | No se puede añadir el calentador Mod. RVA70 en el hueco bajo de la encimera



mod. FT702___



mod. FT704___

Fry Top vano aperto
Grillplatte mit offenem Unterschrank

Fry Top on Open Unit
Fry top hueco abierto

Fry Top sur Placard Ouvert

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
FT702E**L**AN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	54	0,38	1.542,00
FT702E**LC**AN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	54	0,38	2.002,00
FT702E**R**AN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	54	0,38	1.718,00
FT704E**L**AN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	92	0,75	2.512,00
FT704E**LC**AN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	92	0,75	3.119,00
FT704E**R**AN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	92	0,75	2.809,00
FT704E**LR**AN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	92	0,75	2.690,00

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. FT702___



mod. FT704___

Fry Top vano armadiato
Grillplatte mit geschlossenem Unterschrank

Fry Top on Cupboard
Fry top armariado

Fry Top sur Placard Fermé

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
FT702E**L**BN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	60	0,38	1.624,00
FT702E**LC**BN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	60	0,38	2.084,00
FT702E**R**BN	400x700x900H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	60	0,38	1.800,00
FT704E**L**BN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	104	0,75	2.676,00
FT704E**LC**BN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	104	0,75	3.282,00
FT704E**R**BN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	104	0,75	2.973,00
FT704E**LR**BN	800x700x900H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	104	0,75	2.881,00

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. CP702EBN
+ Cestelli | + Basket | + Paniers | + Körbe | + Cestas



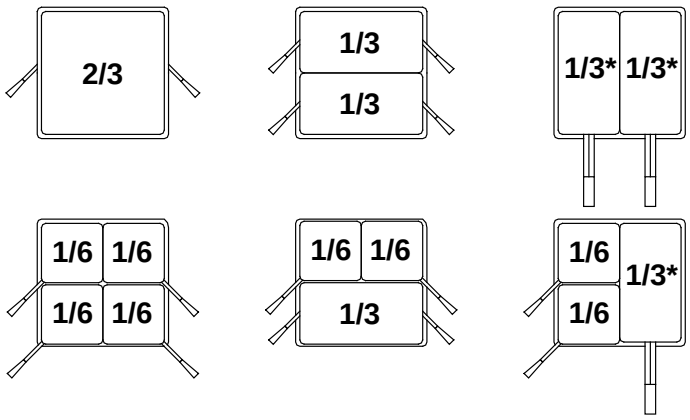
mod. CP704EBN
+ Cestelli | + Basket | + Paniers | + Körbe | + Cestas

Cuocipasta / Pastakocher / Pasta Cooker / Cuece pasta / Cuiseur à Pâtes

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
CP702EBN	400x700x900H	1	26	6	400/3N+T 50-60	50	0,38	2.318,00
CP704EBN	800x700x900H	2	26+26	12	400/3N+T 50-60	70	0,75	4.027,00

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. BM702EBN



mod. BM704EBN

Bagnomaria
Bain-Marie
Bain-marie
Bañomaría
Bain-marie

mod.	mm.	q.ty	GN	kW	Volt Hz			Euro
BM702EBN	400x700x900H	1	1/1	1,8	230/1N+T 50-60	40	0,38	1.558,00
BM704EBN	800x700x900H	1	nr° 2 x 1/1	3,6	230/1N+T 50-60	52	0,75	2.037,00

Accessori
Zubehör
Accessories
Accesorios
Accessoires

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



Bacinelle 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 bacinelle 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 rotante | 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. EFR72EBN1



mod. EFR72EBN1-2V



mod. EFR74EBN1

Friggitrici | Deep Fat Fryers | Friteuses
Fritteuse | Freidoras

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
EFR72EBN1	400x700x900H	1	13	12	400/3N+T 50-60	60	0,38	2.422,00
EFR72EBN1-2V	400x700x900H	2	8+8	14	400/3N+T 50-60	60	0,38	3.553,00
EFR74EBN1	800x700x900H	2	13+13	24	400/3N+T 50-60	80	0,75	4.227,00

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

mod.	CF518120018 (220x300x120H)	CF518120009 (120x300x120H)	CF518120015 (109x300x120H)
EFR72EBN1	1		
EFR72EBN1-2V		2	
EFR74EBN1	1		2



Scaldapatate
Frittenwärmer
Potato warmer
Calenta patatas
Chauffe frites

mod.	mm.	Σ kW	Volt Hz			Euro
SP702BN	400x700x900H	1	230/1N+T 50-60	35	0,38	860,00



mod. EBRE72N



mod. EBRE74N



mod. EBREA74N

Brasiere / Kipp-Bratpfanne | Bratt Pans / Brasiera | Sauteuses

mod.		mm.	Lt.	mm.	kW	Volt Hz			Euro
EBRE72N	*	400x700x900H	10 / 16	310x510x100H	5,4	400/3N+T 50-60	54	0,38	3.574,00
Vasca Fissa I Fixed Basin I Cuve Fixe I Bräterl Tina fija									
EBRE74N	*	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	7,2	400/3N+T 50-60	120	0,75	5.561,00
Ribaltamento Manuale I Manually Tilting I Basculement Manuel I Handkippung I Volcamiento manual									
EBREA74N	*	800x700x900H	50 / 69	730x430x220H	7,4	400/3N+T 50	120	0,75	6.279,00
Ribaltamento Elettrico I Electrically Tilting I Basculement Electrique I Elektrokippung I Volcamiento eléctrico									

* = Vasca in acciaio Inox AISI 304, fondo in acciaio Inox AISI 304 I Bowl in stainless steel AISI 304, bowl bottom in stainless steel AISI 304 I Cuve en acier inox AISI 304, fond de la cuve en acier inox AISI 304 I Becken aus Edelstahl AISI 304, Beckenboden aus Edelstahl AISI 304 I Tina de acero inox AISI 304, hondo tina de acero inox AISI 304



mod. N72AN



mod. N73AN



mod. N74AN



mod. N72BN



mod. N73BN



mod. N74BN



mod. N72BN-V

Elementi neutri / Neutralelemente | Neutral Elements / Elementos neutros | Elements neutres

mod.	mm.			Euro
N72AN	400x700x900H	36	0,38	413,00
N73AN	600x700x900H	41	0,56	538,00
N74AN	800x700x900H	47	0,75	622,00

Su vano aperto | On open unit | Sur placard ouvert | Mit offenem Unterschrank | Sobre vano abierto

N72BN	400x700x900H	42	0,38	494,00
N73BN	600x700x900H	50	0,56	619,00
N74BN	800x700x900H	59	0,75	786,00

Su vano armadiato | On cupboard | Sur placard fermé | mit geschlossenem Unterschrank | Sobre mueble con armario

N72BN-V	400x700x900H	48	0,38	922,00

Con vasca, completa di rubinetto a leva | With tank, complete with lever-operated valve | Avec cuve, avec robinet à levier | Mit Becken, inklusive Hebelmischbatterie | Con cuba, equipada con válvula monomando



mod. N72ANC



mod. N72BNC



mod. N72B2C



mod. N74B2C

Elementi neutri con cassetto | Neutral Elements with Drawer | Elements neutres avec tiroir
Neutralelemente mit Schubladen | Elementos neutros con cajón

mod.	mm.				Euro
N72ANC	400x700x900H	Su vano aperto | On open unit | Sur placard ouvert | Mit offenem Unterschrank | Sobre vano abierto	42	0,38	504,00
N72BNC	400x700x900H	Su vano armadiato | On cupboard | Sur placard fermé | mit geschlossenem Unterschrank | Sobre vano con armario	48	0,38	586,00
N72B2C	400x700x900H	Con cassettiera | Set of drawers | Bloc tiroirs | Schubladenblock | Cómoda	61	0,38	913,00
N74B2C	800x700x900H	Con cassettiera | Set of drawers | Bloc tiroirs | Schubladenblock | Cómoda	104	0,75	1.697,00



mod. ANT7040DX
mod. ANT7040SX



mod. ANT7060DX
mod. ANT7060SX



mod. CAN80PC



mod. CAN120PC

Antine / Türen / Doors / Puertas / Portes

mod.	mm.			Euro
ANT7040DX	400x460H	6	0,05	111,00
ANT7060DX	600x460H	10	0,08	138,00

Antina con cerniera a destra | Right hinged door | Porte avec charnière à droite | Scharniere rechts | Puerta con bisagra a la derecha

ANT7040SX	400x460H	6	0,05	111,00
ANT7060SX	600x460H	10	0,08	138,00

Antina con cerniera a sinistra | Left hinged door | Porte avec charnière à gauche | Scharniere links | Puerta con bisagra a la izquierda

CAN80PC	800x460H	15	0,10	201,00

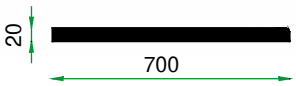
Coppia antine completa di piantone centrale per vani da 800 mm | Two doors complete with central bar for 800 mm units | Couple de portes complètes avec le montant central pour placards de 800 mm. | 2 Türen inklusive Mittelsäule für 800 mm Elemente | Par de puertas completas de la zona central para vanos de 800 mm

CAN120PC	1200x460H	22	0,15	291,00

Coppia antine completa di piantoni centrali per vani da 1200 mm | Three doors complete with central bars for 1200 mm units | Couple de portes complètes avec le montants centraux pour placards de 1200 mm. | 3 Türen inklusive Mittelsäulen für 1.200 mm Elemente | Par de puertas completas de las zonas centrales para vanos de 1200 mm

EN 40/60 | GN1/1 - 0 °C ÷ +10 °C - H mm. 600

G.I.





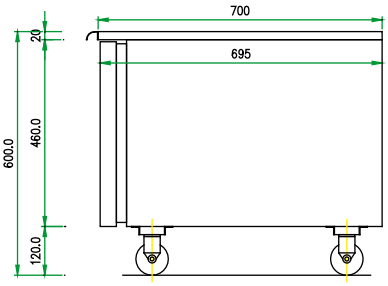






mod.		mm.	Lt.			Euro
PB1GIR-70	1	1.000x700x600H	91	95	0,6	2.056,00
ES1	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
PB1GIR-70-1	-	1.000x700x600H	91	110	0,6	2.431,00
ES1	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
PB2GIR-70	2	1.500x700x600H	203	130	0,8	2.555,00
ES1-2V	Gas R404A	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
PB2GIR-70-1	1	1.500x700x600H	203	150	0,8	2.927,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		

A) = H mm. 100 **B) = H mm. 150**



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 Klingen) | 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

GRT	-	26,00

Gancio rampino per Tuttapiastra | Hook | Crochet plaque coup de feu | Haken Glühplattenherd | Gancho placas radiantes

C7	GN2/1 H 40	62,00
C8	GN2/1 H 65	72,00

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

GF21	GN2/1 (530x650)	46,00
GF21S	per forni (SUPER) | for ovens (SUPER) | pour fours (SUPER) | für Öfen (SUPER) | para hornos (SUPER) | para fornos (SUPER)	103,00

Griglia cromata per forno | Chromed oven rack | Grille chromée pour four | Verchromter Ofenrost | Rejilla cromada para horno

CF518120018	220x300x120H	64,00
CF518120009	120x300x120H	57,00
CF518120015	109x300x120H	50,00
CFC10405	220x260x105H	47,00

Cestello friggitrici | Fryer basket | Panier friteuses | Korb für Fritteusen | Cesta freidoras

CF518120005	180x310x105H	54,00

Cestello friggitrici gas vasca pulita | Basket for fryer with burners outside the bowl | Panier pour friteuses avec brûleurs extérieurs | Korb für Gasfritteusen - Brenner außerhalb der Wanne | Cesto freidoras gas tina limpia

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)

LAT-TOP-SX	60x700x100H	481,00

Profilo singolo di finitura laterale (Sx) per piano di lavoro, con angolari in ottone | Brass corner covers and stainless steel (left) side edging | Profil individuel de finition latérale (Gc) pour plan de travail, avec angles en laiton | 1 abschließendes Seitenprofil (links) für die Arbeitsplatte, mit Messingecken | Perfil único de acabado lateral (izquierda) para tabla de trabajo, con ángulos en latón

LAT-TOP-DX	60x700x100H	481,00

Profilo singolo di finitura laterale (Dx) per piano di lavoro, con angolari in ottone | Brass corner covers and stainless steel (right) side edging | Profil individuel de finition latérale (Dt) pour plan de travail, avec angles en laiton | 1 abschließendes Seitenprofil (rechts) für die Arbeitsplatte, mit Messingecken | Perfil único de acabado lateral (Derecha) para tabla de trabajo, con ángulos en latón

Accessori
Zubehör

Accessories
Accesorios

Accessoires

mod.	mm.	Euro
ECA70N	1.800 H	335,00



Colonnina acqua bordo macchina. N.B. non può essere applicata ad apparecchiature come Fry Top, Brasiere, cuocipasta e cucine con forno elettrico | Water column on side of the unit. It cannot be applied to units such as fry-tops, bratt-pans, pasta cookers and cookers with electric oven | Colonne d'eau latérale. Non adaptable à éléments tels que fry-top, sauteuses, cuiseur à pates et cuisinières avec four électrique | Wassersäule für den Geräterand - P.S kann nicht auf Geräte wie Grill-Platte, Kipp-Bratpfanne und Elektroherde angebracht werden. | Columna agua borde màquina. No puede aplicarse a aparatos como fry-top, sartèn, cuecepastas y cocinas con horno eléctrico

PR75-90	390x323	115,00



Piastra rigata in appoggio su griglia di piano. La piastra si può utilizzare esclusivamente su bruciatori di potenza pari a kW 3,5 e kW 5,5 | Grooved plate to place on top grid. The plate can only be used on burners with 3,5 or 5,5 kW power | Plaque rainurée à poser sur la grille du top. La plaque peut être utilisée uniquement avec brûleurs de puissance 3,5 et 5,5 kW | Gerillte Platte zum Auflegen auf einen Herdrost. Die Platte kann ausschließlich mit Brennern von 3,5 und 5,5 Kw Leistung benutzt werden | Placa rayada apoyada sobre rejilla de tabla. La plancha se puede utilizar solo sobre hornillas de KW 3,5 y KW 5,5

PL75-90	390x323	115,00



Piastra liscia in appoggio su griglia di piano. La piastra si può utilizzare esclusivamente su bruciatori di potenza pari a kW 3,5 e kW 5,5 | Smooth plate to place on top grid. The plate can only be used on burners with 3,5 or 5,5 kW power | Plaque lisse à poser sur la grille du top. La plaque peut être utilisée uniquement avec brûleurs de puissance 3,5 et 5,5 kW | Glatte Platte zum Auflegen auf einen Herdrost. Die Platte kann ausschließlich mit Brennern von 3,5 und 5,5 Kw Leistung benutzt werden | Placa lisa apoyada sobre rejilla de tabla. La plancha se puede utilizar solo sobre hornillas de KW 3,5 y KW 5,5



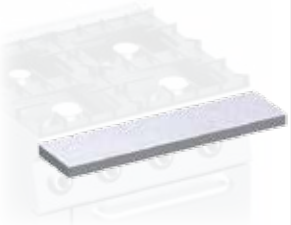
COP-C-70P		54,00

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



CAM70-40	400x120H	22,00
CAM70-60	600x120H	32,00
CAM70-80	800x120H	41,00
CAM70-120	1200x120H	59,00

Prolunga per camino basso, utile per adeguamento estetico ai camini H 180 mm. | Extension for low chimney, useful for aesthetic adaptations with chimneys H 180 mm. | Rehausse cheminée basse, utile pour adaptation esthétique avec des cheminées H 180 mm. | Verlängerung für Abgaskamin, zur optischen Angleichung an Abgaskamine H 180 mm. | Prolongación para chimenea baja, útil para adaptación estética a chimeneas H 180 mm.



MENS-40	400x200x40H	86,00
MENS-60	600x200x40H	117,00
MENS-80	800x200x40H	148,00
MENS-120	1200x200x40H	169,00

Mensola anteriore appoggio piatti, completa di kit per il fissaggio | Front plate stand complete with fitting kit | Etagère assiettes avec kit de fixation | Ablagebord für die Gerätevorderseite zum Abstellen von Tellern, inklusive Befestigungsset | Repisa anterior apoya platos, equipada con kit para fijación |



BAC-FR	300x600x170H	190,00

Bacinella raccogli olio per friggitrice | Oil collecting basin for fryer | Bac récolte huile pour friteuse | Öl-Sammelbehälter für Fritteusen | Cubeta recoge aceite para freidora



PAT-AT40	400x70x1.080H	224,00
PAT-AT60	600x70x1.080H	292,00
PAT-AT80	800x70x1.080H	361,00
PAT-AT120	1.200x70x1.080H	488,00

Pannello atermico | Insulated panel | Panneau isolé | Isolierte Verkleidung | Panel atermico

Accessori
Zubehör

Accessories
Accesorios

Accessoires







mod.	mm.		Euro
CAV80PN	800x160x755H		230,00
Camino antivento per tuttapiastra I Wind protection chimney for solid top I Cheminée anti-vent pour plaque coup de feu I Abgaskamin mit Strömungssicherung für Glühplattenherde I Chimenea antiviento para placas radiantes			
CAV80TN	1200x160x755H		403,00
Camino antivento per tuttapiastra I Wind protection chimney for solid top I Cheminée anti-vent pour plaque coup de feu I Abgaskamin mit Strömungssicherung für Glühplattenherde I Chimenea antiviento para placas radiantes			
CAV80PEN	800x160x635H		230,00
Camino antivento per pentole I Wind protection chimney for pots I Cheminée anti-vent pour marmites I Abgaskamin mit Strömungssicherung für Kochkessel I Chimenea antiviento para ollas			
RVA70N	-	V 230/1N+T 50/60Hz kW 1	199,00
Riscaldatore per singolo vano armadio I Single cupboard heater I Kit de chauffage pour chaque ouverture du placard I Heizelement für Schrankfach I Calentador para vano con armario único			
* IMB-NUV70	1.000x750x1.250H		107,00
Imballo in gabbia I Wooden case packing I Emballage en caisse en bois I Verpackung im Holzverschlag I en caja de madera			
* IMB-NUV70A	1.000x750x1.250H		117,00
Imballo fumigato in gabbia I Fumigated Wooden case packing I Emballage en caisse en bois fume I Verpackung in ausgeräuchertem Holzverschlag I Embalaje en caja de madera ahumada			

* Prezzo al metro lineare I Price per meter I Prix par mètre linéaire I Linear Meterpreis I Precio por metro lineal