Linea Daga

*Materiale utilizzato:	prevalentemente acciaio inox AISI 304.
*Robustezza:	spessore del piano stampato pari a 1 mm.
*Versatilità:	è realizzata in 2 diverse versioni; in appoggio o su basi neutre, su mobile o su forno.
*Potenza:	nella versione a fuochi aperti sono previsti bruciatori da Kw 2,7, 5 e 6
*Alimentazione:	gas o elettrica.
*Accensione a gas:	per i fuochi a fiamma libera e per i modelli "tuttapiastra" di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5 Volt; per le restanti apparecchiature tramite piezoelettrico.
* Forni:	GN2/1 o MAXI con soluzione statica di riscaldamento
*Dimensioni:	è prodotta con modularità mm. 350, 400, 700, 1.000 e 1.050.
* Dotazioni:	coprigiunto antigrassi e griglia di riduzione

Daga Line

* Material:	mainly used stainless steel AISI 304.
* Thickness:	worktop 1 mm
* Versatility:	produced in 2 different versions: counter top - neutral stand or oven.
* Capacity:	burners of 2,7, 5 e 6 Kw capacity in the version with open flames.
* Power supply:	gas or electric.
* Gas ignition:	electronic type with 1,5V battery power supply for open flames and solid top models; other equipment have piezoelectric ignition.
* Ovens:	GN2/1 and MAXI with static heating
* Dimensions:	different widths 350, 400, 700, 1000 and 1050 mm.
* Supplied with:	grease seal for joint and pan support ring.

Ligne Daga

* Matériel:	prédominant acier inox AISI 304.
* Solidité:	épaisseur du plan de travail 1 mm.
* Versatilité:	Réalisée en 2 différentes versions: à poser, sur basements neutres ou sur four.
* Puissance:	dans la version aux feux ouverts les brûleurs ont une puissance de 2,7, 5 e 6 Kw.
* Alimentation:	gaz ou électrique.
*Allumage du gaz:	pour les feux ouvert et pour les plaque coup de feux il est de type électronique avec batterie d'alimentation de 1,5 V; les autres équipements ont allumage par piézo-électrique.
* Fours:	GN2/1 et MAXI avec chauffage statique
* Dimensions:	avec modularités de 350, 400, 700, 1000 et 1050 mm.
* Dotations:	couvre-joint, grille de réduction.

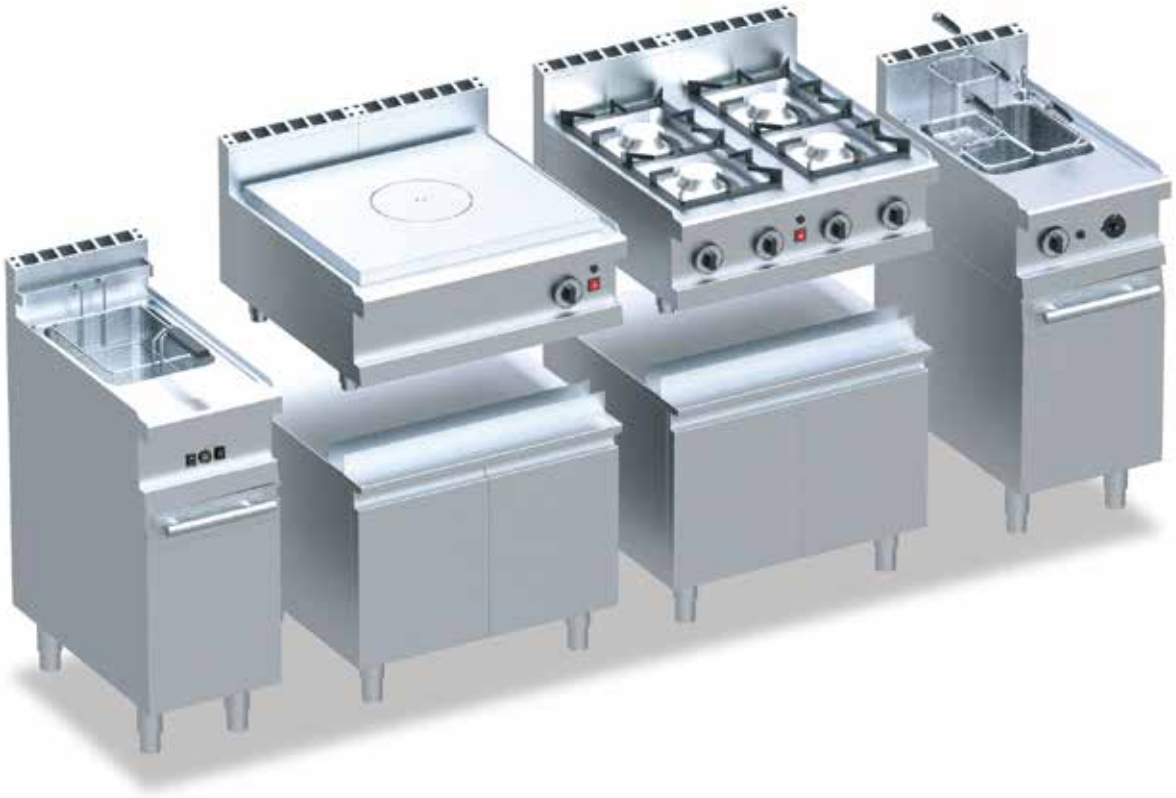
Daga Linie

* Verwendetes Material:	hauptsächlich Edelstahl AISI 304
* Stärke:	1 mm in der Arbeitsplatte.
* Vielseitigkeit:	verfügbar als Tischgerät auf offenen oder geschlossenen Unterschränken und auf Ofen.
* Leistung:	die Ausführung mit offenen Flammen enthält Brenner von 2,7, 5 e 6 kW.
* Speisung:	Gas oder elektrisch.
* Gaszündung:	für offene Flammen und Glühplattenherde elektronisch mit einer 1,5 Volt Batterie; für die restlichen Geräte durch Piezozündung.
* Öfen:	GN2/1 und MAXY mit statischer Beheizung
* Abmessungen:	produziert mit verschiedenen Breiten (mm. 350, 400, 700, 1000, 1050).
* Ausstattung:	Fugenabdeckung mit Dichtungsfunktion.

Línea Daga

* Material utilizado:	principalmente en acero inoxidables AIS I304.
* Robustez:	espesor del llano de 1 mm.
* Versatilidad:	es realizada en 2 distintas versiones: en apoyo sobre bases neutrales, sobre mueble o sobre horno.
* Potencia:	en la versión a fuegos abiertos son previstos quemadores de kW 2,7, 5 e 6
* Alimentación:	gas o eléctrica.
* Encendido en gas:	en los quemadores de llama abierta y en las todaplanchas es de tipo electrònico alimentado con batería de 1,5V. Para las otras maquinàrias por medio de piezoelectrico
* Hornos:	GN2/1 y MAXY de tipo estàtico
*Dimensiones:	es producida con modularidad mm. 350, 400, 700, 1.000 y1.050.
* Dotaciones:	Tapajunta antigrasa.

Composizione a gas | Gas Units Assembling | Assemblage des Unités à Gaz
Zusammenbau von Gas-Geräten | Composición de gas





Linea 700 Daga - Top

Top stampato con termocoppia e candeletta | moulded top with thermocouple and igniter plug | top moulé avec thermocouple et bougie d'allumage | tiefgezogenes Oberteil mit Thermoelement und Zündkerze | Encimera moldeada con termopar y bujìa incandescente | Top mprimido com termopar e cintilador



mod. E702-8



mod. E704-8



mod. E706-8

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 kW	Σ kCal/h			Euro
E702-8	350x700x285H	2 x 6	12,0	10.320	26	0,15	722,00
E704-8	700x700x285H	4 x 6	24,0	20.640	38	0,28	1.303,00
E706-8	1050x700x285H	6 x 6	36,0	30.960	50	0,40	1.773,00

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

Eco	E702-E	350x700x285H	1x2,7 + 1x5	7,7	6.622	26	0,15	581,00
Eco	E704-E	700x700x285H	1x2,7 + 3x5	17,7	15.222	38	0,28	1.070,00
Eco	E706-E	1050x700x285H	1x2,7 + 5x5	27,7	23.822	50	0,40	1.450,00

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



Tuttapiastra
Glühplattenherd
Solid Top
Todaplancha
Plaque Coup de Feu

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Σ kCal/h			Euro
T70-8	700x700x285H	636x552x15H	7,00	7,00	6.020	75	0,28	1.745,00



mod. FT702L-E



mod. FT704L-E

Fry Top
Grillplatten

Fry Top
Fry Top

Fry Top

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Σ kCal/h				Euro
FT702L-E	350x700x285H	340x572x5H	4	4,0	3.440		29	0,15	626,00
FT702LT-E	350x700x285H	340x572x5H	4	4,0	3.440	T	29	0,15	669,00
Eco									
FT704L-E	700x700x285H	690x572x5H	2 x 4	8,0	6.880		54	0,28	1.028,00
FT704LT-E	700x700x285H	690x572x5H	2 x 4	8,0	6.880	T	54	0,28	1.071,00

L = liscio | smooth | lisse | glatt | liso

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

Linea 700 Daga - Top



mod. FT702R-8



mod. FT704R-8



mod. FT706LR-8

Fry Top
Grillplatten

Fry Top
Fry Top

Fry Top

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Σ kCal/h				Euro
FT702**L**-8	350x700x285H	336x552x10H	4,8	4,80	4.128		39	0,15	1.296,00
FT702**R**-8	350x700x285H	336x552x15H	4,8	4,80	4.128		39	0,15	1.369,00
FT702**LC**-8	350x700x285H	336x552x10H	4,8	4,80	4.128	**T**	39	0,15	1.715,00
FT704**L**-8	700x700x285H	636x552x15H	9	9,00	7.740		74	0,28	1.765,00
FT704**R**-8	700x700x285H	636x552x15H	9	9,00	7.740		74	0,28	1.912,00
FT704**LR**-8	700x700x285H	636x552x15H	9	9,00	7.740		74	0,28	1.843,00
FT704**LC**-8	700x700x285H	636x552x15H	9	9,00	7.740	**T**	74	0,28	2.392,00
FT706**L**-8	1000x700x285H	936x552x15H	4,8+9	13,80	11.868		109	0,40	2.363,00
FT706**R**-8	1000x700x285H	936x552x15H	4,8+9	13,80	11.868		109	0,40	2.584,00
FT706**LR**-8	1000x700x285H	936x552x15H	4,8+9	13,80	11.868		109	0,40	2.473,00
FT706**LC**-8	1000x700x285H	936x552x15H	4,8+9	13,80	11.868	**T**	109	0,40	3.259,00

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 termostatato | Appliances with gas cock thermostat | Avec Robinet Gaz Gashahn mit Thermostat | Geräte mit Gashahn und Thermostat | Equipos con grifo de gas termostatado



mod. 702E-8 / 702E26-8



mod. 704E-8 / 704E26-8

Piastre tonde / Runde Platten — Round Plates / Planchas redondas — Plaques Rondes

mod.	mm.	q.ty	Ø mm	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
702E-8	350x700x285H	2	180	2	4	400/3N+T 50-60	23	0,15	609,00
704E-8	700x700x285H	4	180	2	8	400/3N+T 50-60	34	0,28	994,00
702E26-8	350x700x285H	2	220	2,6	5,2	400/3N+T 50-60	23	0,15	575,00
704E26-8	700x700x285H	4	220	2,6	10,4	400/3N+T 50-60	34	0,28	1.014,00



mod. E702E-8



mod. E704E-8

Piastre quadre / Viereckige Platten — Square Plates / Planchas cuadradas — Plaques Carrées

mod.	mm.	q.ty	mm	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
E702E-8	350x700x285H	2	220x220	2,6	5,2	400/3N+T 50-60	25	0,15	1.278,00
E704E-8	700x700x285H	4	220x220	2,6	10,4	400/3N+T 50-60	36	0,28	2.412,00

Linea 700 Daga - Top



mod. 702EV-8



mod. 704EV-8

Vetroceramica / Ceran-Herde — Ceramic Glass / Vidriocerámica — Vitroceramique

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
702EV-8	350x700x285H	270x480x4 Sp.	2	1x1,7	1x2,1	3,8	400/3N+T 50-60	26	0,15	664,00
704EV-8	700x700x285H	nr. 2 x 270x480x4 Sp.	4	2x1,7	2x2,1	7,6	400/3N+T 50-60	39	0,28	1.166,00

Eco



mod. D702-M-I-35



mod. D704-M-I-35

Induzione / Induktion — Induction / Inducción — Induction

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	kW	Σ kW	Volt 50/60 Hz			Euro
D702-M-I-35	400x700x285H	300x300x6 Sp.	1	3,5	3,5	3,5	230/1N+T	32	0,19	1.469,00
D704-M-I-35	800x700x285H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	3,5	7	7	400/3N+T	42	0,37	2.780,00
D702-M-I-5	400x700x285H	300x300x6 Sp.	1	5	5	5	230/1N+T	32	0,19	2.215,00
D704-M-I-5	800x700x285H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	5	10	10	400/3N+T	42	0,37	4.271,00

Vasca priva di invaso, stampata con resistenza ribaltabile | Bowl without drainboard, moulded with rotary resistance | Cuve sans decaisse, moulée avec résistance de rotation | Becken ohne Wulstrand und mit sich drehenden Heizstäben | Cuva sin rebalse, moldeada con resistencia rotatoria



mod. FR702EN-08



mod. FR704EN-08

Friggitrici | Deep Fat Fryers | Friteuses
Fritteusen | Freidoras

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
FR702EN-08	350x700x285H	1	7	6,75	400/3N+T 50-60	20	0,22	1.538,00
FR704EN-08	700x700x285H	2	7+7	13,5	400/3N+T 50-60	31	0,37	2.996,00

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

mod.	CFC10405 (220x260x105H)
FR702EN-08	1
FR704EN-08	2



Scaldapatate | Potato warmer | Chauffe frites
Frittenwärmer | Calenta patatas

mod.	mm.	Σ kW	Volt Hz			Euro
SP702N-08	400x700x285H	1	230/1N+T 50-60	18	0,22	541,00

Linea 700 Daga - Top



mod. FT702....



mod. FT704...



mod. FT706...

Fry Top Grillplatten | Fry Top Fry Top | Fry Top

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
FT702E**L**-8	350x700x285H	336x552x10H	3	3	400/3N+T 50-60	39	0,15	1.269,00
FT702E**R**-8	350x700x285H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	39	0,15	1.317,00
FT702E**LC**-8	350x700x285H	336x552x10H	3	3	400/3N+T 50-60	39	0,15	1.576,00
FT704E**L**-8	700x700x285H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	75	0,28	1.744,00
FT704E**R**-8	700x700x285H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	75	0,28	1.891,00
FT704E**LR**-8	700x700x285H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	75	0,28	1.823,00
FT704E**LC**-8	700x700x285H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	75	0,28	2.353,00
FT706E**L**-8	1000x700x285H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	109	0,40	2.235,00
FT706E**R**-8	1000x700x285H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	109	0,40	2.456,00
FT706E**LR**-8	1000x700x285H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	109	0,40	2.346,00
FT706E**LC**-8	1000x700x285H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	109	0,40	2.902,00

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. N702-8



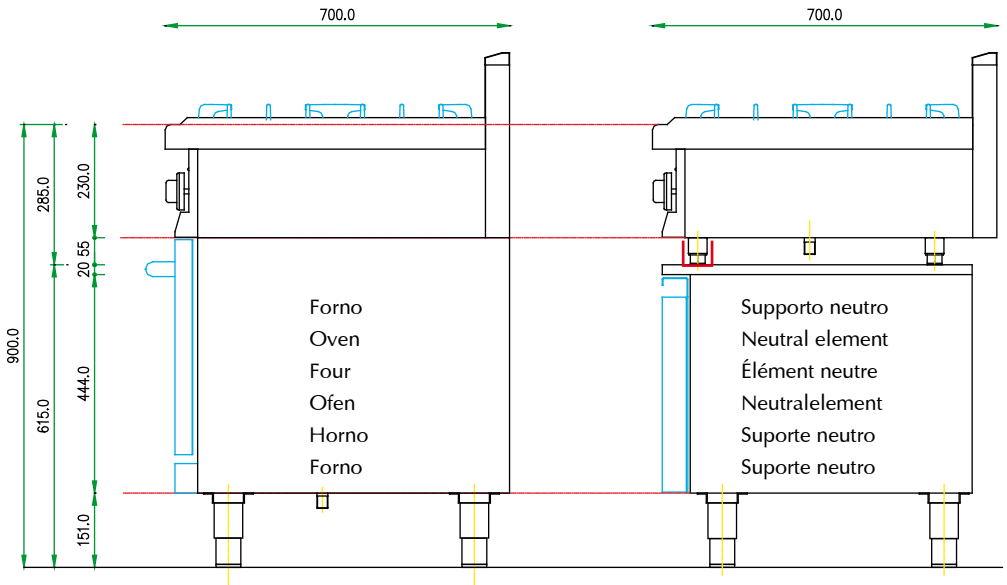
mod. N702C-8



mod. N704-8

Elementi neutri | Neutral elements | Elements Neutres | Neutralelemente | Elementos neutros

mod.	mm.				Euro
N702-8	350x700x285H	Senza cassetto | Without drawer | Sans tiroir | Ohne Schubladen | Sin cajón	13	0,15	233,00
N704-8	700x700x285H	Senza cassetto | Without drawer | Sans tiroir | Ohne Schubladen | Sin cajón	27	0,28	325,00
N702C-8	350x700x285H	Con cassetto | With drawer | Avec tiroir | Mit Schubladen | Con cajón	14	0,15	304,00



Linea 700 Daga - Top



Neutri vano aperto
Neutralelemente offener Unterschrank
Neutral on Open Units
Mueble con hueco abierto
Neutres sur Placard Ouvert

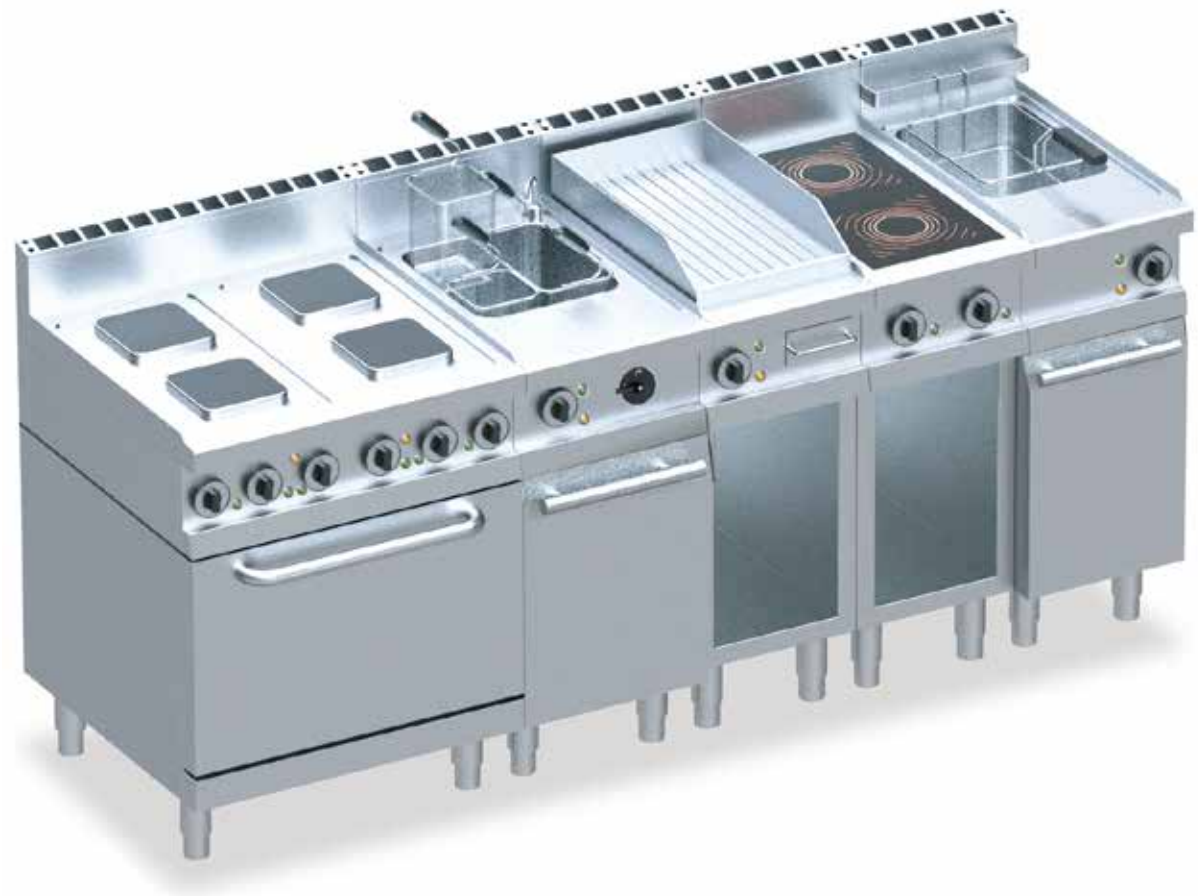
mod.	mm.			Euro
MO-70-35	350x642x615H	23	0,19	252,00
MO-70-70	700x642x615H	36	0,37	311,00
MO-70-100	1000x642x615H	49	0,56	396,00
MO-70-105	1050x642x615H	51	0,56	401,00



Neutri vano armadiato
Neutralelemente geschl. Unterschrank
Neutral on Cupboards
Neutros hueco armariado
Meubles neutres sur placard fermé

mod.	mm.			Euro
MO-70B-35DX	350x642x615H	25	0,19	297,00
MO-70B-35SX	350x642x615H	25	0,19	297,00
MO-70B-70	700x642x615H	40	0,37	434,00
MO-70B-100	1000x642x615H	55	0,56	554,00
MO-70B-105	1050x642x615H	57	0,56	562,00

Composizione elettrica | Electrical Units Assembling | Assemblage des Unités Electriques
Zusammenbau elektrischer Geräte | Composición eléctrica



Composizione a gas | Gas Units Assembling | Assemblage des Unités à Gaz
Zusammenbau Gasgeräte | Composición de gas



Top stampato con termocoppia e candeletta | moulded top with thermocouple and igniter plug | top moulé avec thermocouple et bougie d'allumage | tiefgezogenes Oberteil mit Thermoelement und Zündkerze | Encimera moldeada con termopar y bujìa incandescente



mod. E702A-8



mod. E704A-8



mod. E706A-8

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
E702A-8	350x700x900H	2 x 6	12,0	10.320	40	0,38	859,00
E704A-8	700x700x900H	4 x 6	24,0	20.640	56	0,60	1.484,00
E706A-8	1050x700x900H	6 x 6	36,0	30.960	85	0,95	2.005,00
Bruciatori in ghisa | Cast iron burners | Brûleurs en fonte | Brenner aus Gußeisen | Quemadores en hierro fundido							
E702A-E	350x700x900H	1x2,7 + 1x5	7,70	6.622	40	0,38	716,00
E704A-E	700x700x900H	1x2,7 + 3x5	17,70	15.222	56	0,60	1.275,00
E706A-E	1050x700x900H	1x2,7 + 5x5	27,70	23.822	85	0,95	1.681,00

Eco

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

Top stampato con termocoppia e candeletta | moulded top with thermocouple and igniter plug | top moulé avec thermocouple et bougie d'allumage | tiefgezogenes Oberteil mit Thermoelement und Zündkerze | Encimera moldeada con termopar y bujìa incandescente



mod. E704F-8



mod. E706FB-8



mod. E706F-8

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

	mod.	mm.		O - GN2/1		Σ	Σ	Volt					Euro
				kW	kW	kW	kCal/h	Hz 50/60	mm.				
	E704F-8	700x700x900H	4 x 6	6,0	-	30,0	25.800	-	650x530	115	0,60	2.589,00
	E704FE-8	700x700x900H	4 x 6	-	5	24,0	20.640	400/3N+T	650x530	115	0,60	2.554,00
	E706FB-8	1050x700x900H	6 x 6	6,0	-	42,0	36.120	-	650x530	168	0,95	3.268,00
	E706FEB-8	1050x700x900H	6 x 6	-	5	36,0	30.960	400/3N+T	650x530	168	0,95	3.222,00
*	E706F-8	1050x700x900H	6 x 6	9,5	-	45,5	39.130	-	870x540	170	0,95	3.397,00
*	E706FE-8	1050x700x900H	6 x 6	-	8	36,0	30.960	400/3N+T	870x540	170	0,95	3.246,00
	Bruciatori in ghisa | Cast iron burners | Brûleurs en fonte | Brenner aus Gußeisen | Quemadores en hierro fundido											
	E704F-E	700x700x900H	1x2,7 + 3x5	6,0	-	23,7	20.382	-	650x530	115	0,60	2.167,00
	E704FE-E	700x700x900H	1x2,7 + 3x5	-	5	17,7	15.222	400/3N+T	650x530	115	0,60	2.329,00
Eco	E706FB-E	1050x700x900H	1x2,7 + 5x5	6,0	-	33,7	28.982	-	650x530	168	0,95	2.760,00
	E706FEB-E	1050x700x900H	1x2,7 + 5x5	-	5	27,7	23.822	400/3N+T	650x530	168	0,95	2.909,00
*	E706F-E	1050x700x900H	1x2,7 + 5x5	9,5	-	37,2	31.992	-	870x540	170	0,95	2.892,00
*	E706FE-E	1050x700x900H	1x2,7 + 5x5	-	8	27,7	23.822	400/3N+T	870x540	170	0,95	2.896,00

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

Dimensioni forno GN2/1: | Oven size GN2/1: | Dimensions four GN2/1: | Ofen Abmessungen GN2/1: | Dimension del horno GN2/1: mm. 540x650x370H

* Dimensioni forno: | Oven size: | Dimensions four: | Ofen Abmessungen: | Dimension del horno: mm. 880x565x370H



mod. FG701

Dimensioni forno: mm. 880x565x370H | Oven size: mm. 880x565x370H | Dimensions four: mm. 880x565x370H | Ofen Abmessungen: mm. 880x565x370H | Dimension del horno: mm. 880x565x370H

Forni statici - Major
Statische Backöfen - Major
Static Ovens - Major
Hornos estáticos - Major
Fours statiques - Major

mod.	mm.	O - GN kW	O - GN kW	Σ kW	Σ kCal/h	Σ kW	Volt Hz	mm.			Euro
FG701	1050x**700**x900H	9	-	9	7.740	-	-	870x540	150	1,15	2.150,00
FE701	1050x**700**x900H	-	8	-	-	8	400/3N+T 50-60	870x540	147	1,15	1.901,00

GF8755	870x540	Griglia cromata per forno | Chromed oven rack | Grille chromée pour four | Verchromter Ofenrost | Rejilla cromada para horno	64,00

FG = Forno gas | Gas Oven | Four à Gaz | Gasofen | Horno de gas

FE = Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektroofen | Horno eléctrico



mod. T70A



mod. T70FS

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

mod.	mm.	mm.	O - GN2/1 kW	kW	kW	Σ kW	Σ kCal/h	Volt Hz	mm.			Euro
T70A	700x700x900H	636x552x15H	7	-	-	7,00	6.020	-		92	0,65	1.946,00
T70FS	700x700x900H	636x552x15H	7	5,8	-	12,80	11.008	-		165	0,65	2.995,00
T70FES	700x700x900H	636x552x15H	7	-	5	7,00	6.020	400/3N+T 50-60	650x530	165	0,65	3.023,00

Dimensioni forno GN2/1: | Oven size GN2/1: | Dimensions four GN2/1: | Ofen Abmessungen GN2/1: | Dimension del horno GN2/1: mm. 540x650x370H



mod. FT702LA-E



mod. FT704LA-E

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
FT702LA-E	350x700x900H	340x572x5H	4	4	3.440		50	0,38	761,00
FT702LTA-E	350x700x900H	340x572x5H	4	4	3.440	T	50	0,38	804,00
Eco									
FT704LA-E	700x700x900H	690x572x5H	2 x 4	8	6.880		80	0,60	1.220,00
FT704LTA-E	700x700x900H	690x572x5H	2 x 4	8	6.880	T	80	0,60	1.264,00

L = liscio | smooth | lisse | glatt | liso

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



mod. FT702RA



mod. FT704LRA



mod. FT706LRA

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
FT702LA	350x700x900H	336x552x10H	4,8	4,80	4.128		60	0,38	1.414,00
FT702RA	350x700x900H	336x552x15H	4,8	4,80	4.128		60	0,38	1.475,00
FT702LCA	350x700x900H	336x552x10H	4,8	4,80	4.128	T	60	0,38	1.823,00
FT704LA	700x700x900H	636x552x15H	9	9,00	7.740		100	0,60	1.965,00
FT704RA	700x700x900H	636x552x15H	9	9,00	7.740		100	0,60	2.112,00
FT704LRA	700x700x900H	636x552x15H	9	9,00	7.740		100	0,60	2.044,00
FT704LCA	700x700x900H	636x552x15H	9	9,00	7.740	T	100	0,60	2.572,00
FT706LA	1000x700x900H	936x552x15H	4,8+9	13,80	11.868		140	0,95	2.570,00
FT706RA	1000x700x900H	936x552x15H	4,8+9	13,80	11.868		140	0,95	2.791,00
FT706LRA	1000x700x900H	936x552x15H	4,8+9	13,80	11.868		140	0,95	2.681,00
FT706LCA	1000x700x900H	936x552x15H	4,8+9	13,80	11.868	T	140	0,95	3.467,00

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 termostatato | Appliances with gas cock thermostat | Avec Robinet Gaz Thermostatique | Geräte mit Gashahn und Gashahn mit Thermostat | Equipos con grifo de gas termostatado



mod. PL702B1



mod. PL704B1

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

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kCal/h			Euro
PL702B1	400x700x900H	375x461	8	6.904	78	0,43	2.265,00
PL704B1	800x700x900H	775x461	16	13.808	108	0,80	3.544,00

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. CP702B-1
+ Cestelli | + Basket | + Paniers | + Körbe | + Cestas



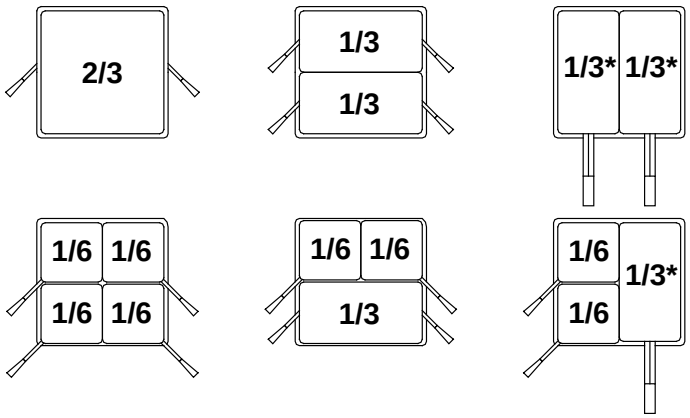
mod. CP704B-1
+ Cestelli | + Basket | + Paniers | + Körbe | + Cestas

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

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Σ kCal/h			Euro
CP702B-1	400x700x900H	1	26	12	10.320	64	0,43	2.196,00
CP704B-1	800x700x900H	2	26+26	24	20.640	112	0,80	3.622,00

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. FR702B1N



mod. FR704B1N

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
FR702B1N	400x700x900H	1	10	7,8	6.708	54	0,38	2.506,00
FR704B1N	800x700x900H	2	10+10	15,6	13.416	95	0,60	4.459,00

• 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.	CFC10530 (230x320x115H)	CFC10531 (115x320x115H)
FR702B1N	1	
FR704B1N	1	2

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



mod. FR702BY



mod. FR704BY



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

Friggitrici - vasca pulita
Fritteusen, Brenner außerhalb der Wanne

Fryers – Burners outside the bowl
Freidoras – tina limpia

Friteuses - brûleurs à l'extérieur de la cuve

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Σ kCal/h			Euro
FR702BY	400x700x900H	1	8	8,2	7.052	57	0,38	2.025,00
FR704BY	800x700x900H	2	8+8	16,4	14.104	98	0,75	3.656,00

• 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 (mm. 180x310x105H)
FR702BY	1
FR704BY	2



mod. 702EA / 702EA-26



mod. 704EA / 704EA-26



mod. 704EF / 704EF-26

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

mod.	mm.	q.ty	Ø mm.	kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Volt Hz	mm.			Euro
702EA	350x700x900H	2	180	2	-	4	400/3N+T 50-60		35	0,38	748,00
704EA	700x700x900H	4	180	2	-	8	400/3N+T 50-60		55	0,60	1.198,00
Vano aperto | Open Unit | Placard Ouvert | Offener Unterschrank | Hueco abierto											
704EF	700x700x900H	4	180	2	5	13	400/3N+T 50-60	650x530	110	0,60	2.253,00
Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektroofen | Horno eléctrico											
702EA-26	350x700x900H	2	220	2,6	-	5,2	400/3N+T 50-60		35	0,38	714,00
704EA-26	700x700x900H	4	220	2,6	-	10,4	400/3N+T 50-60		55	0,60	1.218,00
Vano aperto | Open Unit | Placard Ouvert | Offener Unterschrank | Hueco abierto											
704EF-26	700x700x900H	4	220	2,6	5	15,4	400/3N+T 50-60	650x530	110	0,60	2.270,00
Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektroofen | Horno eléctrico											

Dimensioni forno GN2/1: | Oven size GN2/1: | Dimensions four GN2/1: | Ofen Abmessungen GN2/1: | Dimension del horno GN2/1: mm. 540x650x370H



mod. E702EA



mod. E704EA



mod. E704EF

Piastre quadre / Viereckige Platten — Square Plates / Planchas cuadradas — Plaques Carrées

mod.	mm.	q.ty	mm.	kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Volt Hz	mm.			Euro
E702EA	350x700x900H	2	220x220	2,6	-	5,2	400/3N+T 50-60		37	0,38	1.418,00
E704EA	700x700x900H	4	220x220	2,6	-	10,4	400/3N+T 50-60		57	0,60	2.610,00
Vano aperto | Open Unit | Placard Ouvert | Offener Unterschrank | Hueco abierto | Vão aberto											
E704EF	700x700x900H	4	220x220	2,6	5	15,4	400/3N+T 50-60	650x530	115	0,60	3.723,00

Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektroofen | Horno eléctrico

Dimensioni forno GN2/1: | Oven size GN2/1: | Dimensions four GN2/1: | Ofen Abmessungen GN2/1: | Dimension del horno GN2/1: mm. 540x650x370H

Linea 700 Daga



mod. 702EVA



mod. 704EVA



mod. 704EFV

Vetroceramica / Ceran-Herde — Ceramic Glass / Vidriocerámica — Vitroceramique

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	kW	O - GN2/1 kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
702EVA	350x700x900H	270x480x4 Sp.	2	1x1,7	1x2,1	-	3,8	400/3N+T 50-60	40	0,38	803,00
704EVA	700x700x900H	nr. 2 x 270x480x4 Sp.	4	2x1,7	2x2,1	-	7,6	400/3N+T 50-60	61	0,60	1.372,00
Vano aperto | Open Unit | Placard Ouvert | Offener Unterschrank | Hueco abierto											
704EFV	700x700x900H	nr. 2 x 270x480x4 Sp.	4	2x1,7	2x2,1	5	12,6	400/3N+T 50-60	110	0,60	2.437,00

Forno elettrico | Electric Oven | Four Electrique | Elektroofen | Horno eléctrico

Dimensioni forno GN2/1: | Oven size GN2/1: | Dimensions four GN2/1: | Ofen Abmessungen GN2/1: | Dimension del horno GN2/1: mm. 540x650x370H


mod. WOK-70-D


mod. E702-M-I


mod. E704-M-I

Induzione
Induktion

Induction
Inducción

Induction

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	Σ kW	Volt Hz				Euro
WOK-70-D	400x700x900H	Ø 300x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T 50-60	Ø mm. 300	50	0,38	4.601,00
E702-M-I-D	400x700x900H	360x360x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	56	0,38	3.933,00
E702-M-I	400x700x900H	320x530x6 Sp.	2	3,5	7	400/3+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	56	0,38	8.497,00
E704-M-I	800x700x900H	nr. 2 x 320x530x6 Sp.	4	3,5	14	400/3+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	102	0,75	13.313,00

Eco


mod. E702-M-I-35


mod. E704-M-I-35

Induzione
Induktion

Induction
Inducción

Induction

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	Σ kW	Volt 50/60 Hz			Euro
E702-M-I-35	400x700x900H	300x300x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T	50	0,38	1.707,00
E704-M-I-35	800x700x900H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	3,5	7	400/3N+T	102	0,75	3.261,00
E702-M-I-5	400x700x900H	300x300x6 Sp.	1	5	5	230/1N+T	50	0,22	2.452,00
E704-M-I-5	800x700x900H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	5	10	400/3N+T	102	0,75	4.752,00



mod. FT702ERA



mod. FT704ELRA



mod. FT706ELRA

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**A	350x700x900H	336x552x10H	3	3	400/3N+T 50-60	60	0,38	1.398,00
FT702E**R**A	350x700x900H	336x552x15H	3	3	400/3N+T 50-60	60	0,38	1.472,00
FT702E**LC**A	350x700x900H	336x552x10H	3	3	400/3N+T 50-60	60	0,38	1.705,00
FT704E**L**A	700x700x900H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	100	0,60	1.934,00
FT704E**R**A	700x700x900H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	100	0,60	2.081,00
FT704E**LR**A	700x700x900H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	100	0,60	2.012,00
FT704E**LC**A	700x700x900H	636x552x15H	6	6	400/3N+T 50-60	100	0,60	2.541,00
FT706E**L**A	1000x700x900H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	140	0,95	2.461,00
FT706E**R**A	1000x700x900H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	140	0,95	2.682,00
FT706E**LR**A	1000x700x900H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	140	0,95	2.571,00
FT706E**LC**A	1000x700x900H	936x552x15H	3+6	9	400/3N+T 50-60	140	0,95	3.128,00

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. CP702EB-1
+ Cestelli | + Basket | + Paniers | + Körbe | + Cestas



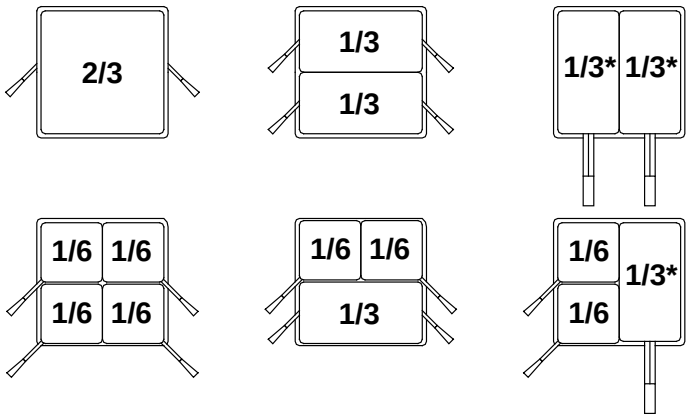
mod. CP704EB-1
+ Cestelli | + Basket | + Paniers | + Körbe | + Cestas

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

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
CP702EB-1	400x700x900H	1	26	6	400/3N+T 50-60	45	0,43	2.164,00
CP704EB-1	800x700x900H	2	26+26	12	400/3N+T 50-60	90	0,80	3.932,00

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

Linea 700 Daga



mod. BM702EB



E

mod. BM704EB

Bagnomaria / Bain-Marie | Bain-marie / Bañomaría | Bain-marie

mod.	mm.	q.ty	GN	kW	Volt Hz			Euro
BM702EB	400x700x900H	1	1/1 - H 150 mm	1,8	230/1N+T 50-60	50	0,43	1.307,00
E BM704EB	700x700x900H	1	nr° 2 -1/1- H 150 mm	3,6	230/1N+T 50-60	90	0,60	1.824,00

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

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)

Vasca priva di invaso, stampata con resistenza rotante | Bowl without drainboard, moulded with rotary resistance | Cuve sans decaisse, moulée avec résistance de rotation | Becken ohne Wulstrand und mit sich drehenden Heizstäben | Cuva sin rebalse, moldeada con resistencia rotatoria



mod. FR702EB1-1N



mod. FR704EB1-1N

Friggitrici | Deep Fat Fryers | Friteuses
Fritteuse | Freidoras

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
FR702EB1-1N	350x700x900H	1	11	7	400/3N+T 50-60	48	0,38	2.226,00
FR702EB-1N	350x700x900H	1	13	12	400/3N+T 50-60	48	0,38	2.340,00
FR704EB1-1N	700x700x900H	2	11+11	14	400/3N+T 50-60	76	0,60	3.832,00
FR704EB-1N	700x700x900H	2	13+13	24	400/3N+T 50-60	80	0,60	4.124,00

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

mod.	Lt.	CF518120017 (mm. 228x280x100H)	CF518120018 (220x300x120H)	CF518120015 (mm. 109x300x120H)
FR702EB1-1N	11	1		
FR702EB-1N	13		1	
FR704EB1-1N	11+11	2		
FR704EB-1N	13+13		1	2

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. FR703EB1-1N



mod. FR702EB-2V-1N



mod. FR705EB1-1N

Friggitrici | Deep Fat Fryers | Friteuses
Fritteuse | Freidoras

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
FR703EB1-1N	400x700x900H	1	11	7	400/3N+T 50-60	50	0,38	2.302,00
FR703EB-1N	400x700x900H	1	13	12	400/3N+T 50-60	50	0,38	2.418,00
FR702EB-2V-1N	400x700x900H	2	7+7	14	400/3N+T 50-60	48	0,43	3.491,00
FR705EB1-1N	800x700x900H	2	11+11	14	400/3N+T 50-60	70	0,60	3.857,00
FR705EB-1N	800x700x900H	2	13+13	24	400/3N+T 50-60	84	0,60	4.242,00

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

mod.	Lt.	CF518120017 (mm. 228x280x100H)	CF518120018 (220x300x120H)	CF518120009 (mm. 120x300x120H)	CF518120015 (mm. 109x300x120H)
FR703EB1-1N	11	1			
FR703EB-1N	13		1		
FR702EB-2V-1N	7+7			2	
FR705EB1-1N	11+11	2			
FR705EB-1N	13+13		1		2



Scaldapatate
Frittenwärmer
Potato warmer
Calenta patatas
Chauffe frites

mod.	mm.	Σ kW	Volt Hz			Euro
SP702BN-08	400x700x900H	1	230/1N+T 50-60	35	0,38	841,00



mod. N72A



mm 271x500x95H - Inox

mod. N72AC



mod. N74A

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

mod.	mm.				Euro
N72A	350x700x900H		32	0,38	366,00
N74A	700x700x900H		48	0,60	526,00
N72AC	350x700x900H	Con cassetto | With drawer | Avec tiroir | Mit Schubladen | Con cajón	34	0,38	437,00

Accessori | Accessories | Accessoires
Zubehör | Accesorios



mod.	mm.		Euro
RVA70	-	V 230/1N+T 50/60Hz kW 1	197,00

Riscaldatore per singolo vano armadio | Single cupboard heater | Kit de chauffage pour chaque ouverture du placard | Heizelement für Unterbau | Calentador para vano con armario único



mod. ANT7035DX
mod. ANT7035SX



mod. ANT7070



mod. ANT70100



mod. ANT70105

Elementi neutri
Neutralelemente
Neutral Elements
Elementos neutros
Elements neutres

mod.	mm.				Euro
ANT7035DX	350x510H	Antina con cerniera a destra | Right hinged door | Port charnière à droite | Flügelt-üren-Scharniere rechts | Puerta de batiente con cremallera a la derecha	6	0,05	117,00
ANT7035SX	350x510H	Antina con cerniera a sinistra | Left hinged door | Port charnière à gauche | Flügeltüren-Scharniere links | Puerta de batiente con cremallera a la izquiereda	6	0,05	117,00
ANT7070	700x510H	N. 2 antine 350 mm. complete di piantone centrale per vani da 700 mm | N. 2 doors 350 mm. complete with central bar for 700 mm units | N. 2 portes 350 mm. complètes avec le montant central pour placards de 700 mm. | 2 Türen 350 mm. inklusive Mittelsäule für 700 mm Elemente | N. 2 puertas 350 mm. completas de la zona central para vanos de 700 mm	13	0,05	219,00
ANT70100	1000x510H	N. 2 antine 500 mm. complete di piantone centrale per vani da 1.000 mm | N. 2 doors 500 mm. complete with central bar for 1.000 mm units | N. 2 portes 500 mm. complètes avec le montant central pour placards de 1.000 mm. | 2 Türen 500 mm. inklusive Mittelsäule für 1.000 mm Elemente | N. 2 puertas 500 mm. completas de la zona central para vanos de 1.000 mm	15	0,10	337,00
ANT70105	1050x510H	N. 2 antine 525 mm. complete di piantone centrale per vani da 1.050 mm | N. 2 doors 525 mm. complete with central bar for 1.050 mm units | N. 2 portes 525 mm. complètes avec le montant central pour placards de 1.050 mm. | 2 Türen 525 mm. inklusive Mittelsäule für 1.050 mm Elemente | N. 2 puertas 525 mm. completas de la zona central para vanos de 1.050 mm	22	0,15	367,00

Accessori
Zubehör

Accessories
Accesorios

Accessoires



mod.	mm.				Euro
CF518120005	180x310x105H	per lt. 8	FR702BY | FR704BY		54,00
CFC10531	115x320x115H	per lt. 10	FR702B1N | FR704B1N		54,00
CFC10530	230x320x115H	per lt. 10	FR702B1N | FR704B1N		59,00
CF518120017	228x280x100H	per lt. 11	FR702EB1-1N | FR704EB1-1N FR703EB1-1N | FR705EB1-1N		75,00
CF518120018	220x300x120H	per lt. 13	FR702EB-1N | FR704EB-1N FR703EB-1N | FR705EB-1N		64,00
CF518120015	109x300x120H	per lt. 13	FR702EB-1N | FR704EB-1N FR703EB-1N | FR705EB-1N		50,00
CF518120009	120x300x120H	per lt. 7+7	FR702EB-2V-1N		57,00
CFC10405	220x260x105H	per lt. 7 (7+7)	FR702EN-08 | FR704EN-08		47,00



Cestelli friggitrici | Fryer baskets | Panier friteuses | Korb für Fritteusen | Cesta freidoras



BAC-FR35	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



COP-C-70D	-	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



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

Accessori
Zubehör

Accessories
Accesorios

Accessoires

mod.	mm.		Euro
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	46,00



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

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

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)

Linea 700 Professional

* Materiale utilizzato:	prevalentemente acciaio inox AISI 304.
* Robustezza:	top con bacinelle avente spessore mm. 1,5 top stampato avente spessore mm. 1,2
* Versatilità:	è realizzata in 4 diverse versioni; in appoggio su basi neutre o refrigerate, su mobile o su forno, o nelle configurazioni "Nuvola" o "Monoblocco".
* Potenza:	nella versione a fuochi aperti con bacinelle, sono previsti bruciatori da Kw 3,5 - 4,5 - 8. nella versione a fuochi aperti con piani stampati, sono previsti bruciatori da Kw 3,5 - 6 - 8
* Alimentazione:	gas o elettrica.
* Accensione a gas:	per i fuochi a fiamma libera, con top stampato, sono previste due tipi di accesione: di tipo elettronico con alimentazione a batteria da 1,5 Volt o tramite spia pilota; per i fuochi a fiamma libera, con top a bacinelle, con spia pilota; per le restanti apparecchiature tramite piezoelettrico.
* Griglie di piano:	nelle apparecchiature con top stampato sono previste in tondino in 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 gamma con soluzione statica / ventilata / umidificata e temporizzata di riscaldamento.
* Dimensioni:	prodotta con modularità mm. 400, 600, 800 e 1.200, può essere contrapposta alle apparecchiature delle linee Dardo e Classica.
* Dotazioni:	griglia di riduzione (top a bacinelle).

700 Professional Line

* Material:	mainly stainless steel AISI 304
* Thickness:	1,5 mm worktop with basins. - 1,2 moulded top.
* Versatility:	produced in 4 different versions; Table-top, on neutral or refrigerated elements, on cupboard, on oven and in "Nuvola" and "Monoblocco" lines.
* Power:	in versions with open flames and basins, the burner capacity is Kw. 3,5 – 4,5 – 8 in version with open flames and moulded tops, burner capacity is kW. 3,5 – 6 – 8.
* Power supply:	gas or electric.
* Gas ignition:	ith open flame and moulded top burners have two different solutions: electronic with 1,5 V battery or by pilot flame. Burners with open flames and basins, with pilot flame. Other equipment ignition is piezoelectric.
* Top grids:	units with moulded tops have rod bars in polished stainless steel Aisi 304 Ø8 mm. Basin unit grids are in vitreous cast iron
* Ovens:	static or static/ventilated/humidified version with timer.
* Dimensions:	produced in modular elements mm. 400, 600, 800, 1200, can be combined with professional and Classica lines.
* Supplied with:	one grid (top with basins).

Ligne 700 Professional

* Matériel:	prédominant acier inox AISI 304
* Épaisseur:	1,5 mm pour les tops avec cuves et 1,2 mm pour les tops moulés.
* Versatilité:	Réalisée en quatre versions: à poser (TOP), sur éléments neutres ou réfrigérés, sur meuble, sur four ou dans les configurations « Nuvola » et « Monoblocco ».
* Puissance:	dans la version à feux ouverts avec cuves, brûleurs de Kw. 3,5 - 4,5 – 8. Dans la version à feux ouverts avec top moulé, brûleurs de Kw. 3,5 – 6 – 8.
* Alimentation:	gaz ou électrique
* Allumage à gaz:	pour les feux ouverts avec top moulé, deux types d'allumages sont prévus: de type électronique avec alimentation à batterie de 1,5 V ou avec flamme pilote; pour les feux ouverts avec cuve, allumage par flamme pilote. Pour le reste des appareils, allumage par piézoélectrique.
* Grilles du top:	dans les appareils avec top moulé, grilles en barre tubulaire en acier inox Aisi304 Ø8 mm. brillant Les appareils avec cuves ont des grilles en fonte vitrifiée
* Fours:	gamme avec chauffage statique; gamme avec chauffage statique/ventilé/ humidifié et temporisé.
* Dimensions:	modularité de mm. 400, 600, 800, 1200; elle peut être alignée avec les autres gammes, sauf qu'avec la Dardo, Classica.
* Dotations:	une grille (top avec cuves).

Linie 700 Professional

* Verwendetes Material:	hauptsächlich Edelstahl AISI 304.
* Stärke:	Kochplatte mit Einzel-Schalen Stärke 1.5mm; Kochplatte mit durchgezogener Kochmulde 1.2mm
* Vielseitigkeit:	ist in 4 verschiedenen Versionen realisiert worden; als Aufsatzgerät auf neutralen Unterbauten, oder Kühltischen, auf Unterschränken oder Öfen, oder in der Bauweise „Nuvola oder Mittelblock“
* Leistung:	in der Version offene Brenner und Einzel-Schalen sind 3,5 – 4,5 – 8kw vorgeshen In der Version offene Brenner mit durchgehender Kochmulde 3,5 – 6 - 8kw
* Versorgung:	Gas oder Elektro
* Gaszündung:	für Brenner mit offener Flamme und durchgehender Kochmulde sind zwei Typen vorgesehen; elektronisch über eine Batterie von 1,5 Volt, oder durch eine Pilotenflamme für Brenner mit offener Flamme und Einzel-Schalen durch Pilotenflamme die restlichen Geräte durch Piezozündung.
* Roste:	Bei Geräten mit tiefgezogenem durchgehendem Oberteil sind die Roste aus polierten Rundstäben. Diese sind aus Edelstahl AISI304 Ø8 mm. Bei Geräten mit Einzel-Schalen unter den Brennern sind die Roste aus emailliertem Gusseisen
* Öfen:	entweder nur statische Beheizung, oder die Version statisch/Umluft/Befeuchtung und Beheizungs-Zeitschalter.
* Maße:	da die Geräte Maße von 400,600,800 und 1200mm haben, können sie mit den Linien Dardo und Classica Rücken an Rücken gestellt werden.
* Ausstattung:	Reduzierrost

Línea 700 Professional

* Material utilizado:	principalmente en acero inoxidable AISI 304.
* Robustez:	en las encimera con cuvas, espesor 1,5 mm. En las encimeras moldeadas, espesor 1,2 mm.
* Versatilidad:	es realizada en cuatro distintas versiones: en apoyo sobre bases neutras o refrigeradas, sobre mueble, horno y en las versiones “Nuvola” o “Monoblocco”.
* Potencia:	en las versiones a fuegos abiertos con cuvas, quemadores de Kw. 3,5 – 4,5 – 8 en las versiones a fuegos abiertos con encimeras moldeadas, quemadores de Kw. 3,5 – 6 - 8.
* Alimentaciòn:	gas o eléctrica.
* Encendido en gas:	en los fuegos abiertos con encimera moldeada, son previstos dos tipos de encendidos: electrònico con alimentaciòn a baterìa de 1,5 V o con llama pilota. En los fuegos abiertos con cuva, solo con llama pilota. En las restantes màquinas, con piezoelectrico.
* Parrillas de la encimera:	en los modelos con encimera moldeada, son en varilla de acero inoxidable Aisi304 Ø8 mm. abrillantado en las encimeras con cuvas, son hechas en fundiciòn vidriada
* Hornos:	gama con calefacciòn estàtica; gama con calefacciòn estàtica/ventilada/hudificada y temporizada.
* Dimensiones:	producida con modularidad mm. 400, 600, 800 y 1200, puede alinearse a las màquinarias de las otras gamas, excepciòn hecha por la lìnea Dardo, Classica.
* Dotaciones:	una parrilla (encimeras con cuvas).





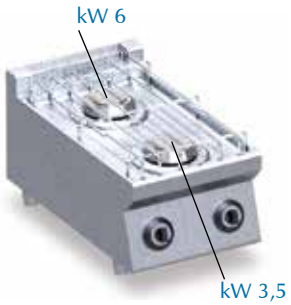




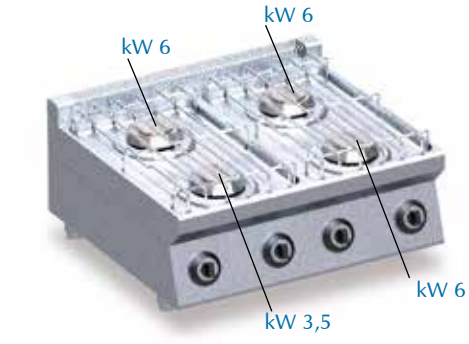




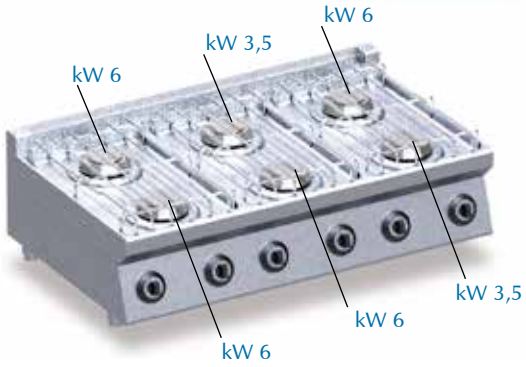




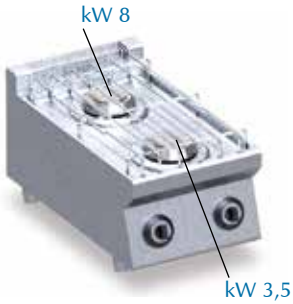
n.1xKw 6; n.1xKw 3.5



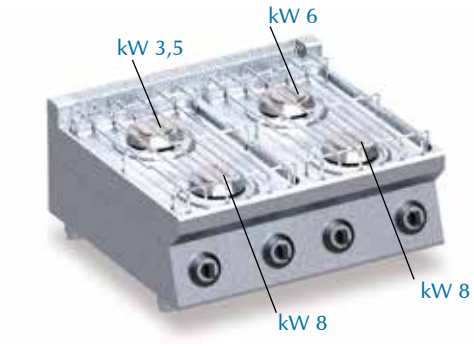
n.1xKw 3.5; n.3xKw 6



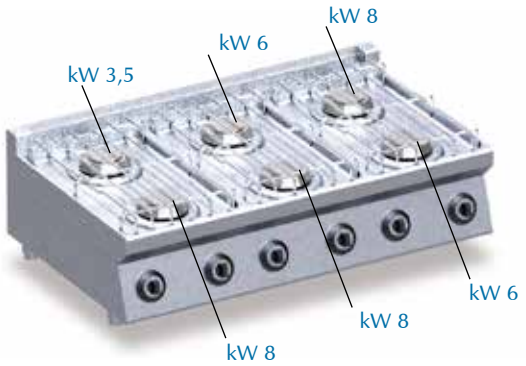
n.2xKw 3.5; n.4xKw 6



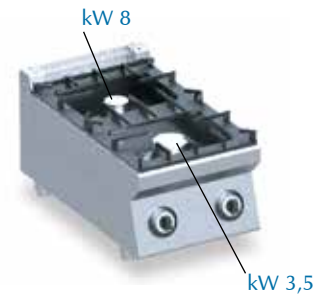
n.1xKw 3.5; n.1xKw 8



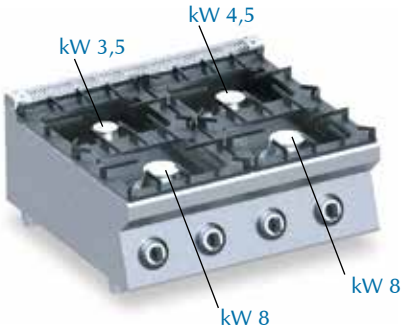
n.1xKw 3.5; n.1xKw 6; n.2xKw 8



n.1xKw 3.5; n.2xKw 6; n.3xKw 8



n.1xKw 3.5; n.1xKw 8



n.1xKw 3.5; n.1xKw 4,5; n.2xKw8



n.1xKw 3.5; n.2xKw 4,5; n.3xKw8



n.1xKw 4,5; n.1xKw 8



n.1xKw 3.5; n.1xKw 4,5; n.2xKw8



n.1xKw 3.5; n.1xKw 8

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 sone les memes aussi pour les modèles sur meuble et sur four | Die hier angegeben Kompositionen sind auch für Modelle auf Unterbauten und Öfen gedacht | Las composiciones indicadas son las mismas en los modelos sobre mueble y sobre horno

Linea 700 Professional - Top







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

2 / 4 / 6 Fuochi
2 / 4 / 6 Flammen
2 / 4 / 6 Burners
2 / 4 / 6 Boquillas de fuego
2 / 4 / 6 Feux

mod.	mm.		kW		Σ kW	Σ kCal/h			Euro
PTC2-95	400x700x325H	1x3,5	1x6	-	9,50	8.170	26	0,19	764,00
PTC4-21	800x700x325H	1x3,5	3x6	-	21,50	18.490	38	0,37	1.354,00
PTC6-31	1200x700x325H	2x3,5	4x6	-	31,00	26.660	50	0,56	1.933,00

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

2 / 4 / 6 Fuochi
2 / 4 / 6 Flammen
2 / 4 / 6 Burners
2 / 4 / 6 Boquillas de fuego
2 / 4 / 6 Feux

mod.	mm.		kW		Σ kW	Σ kCal/h			Euro
PTP2-11	400x700x325H	1x3,5	-	1x8	11,50	9.890	26	0,19	859,00
PTP4-25	800x700x325H	1x3,5	1x6	2x8	25,50	21.930	38	0,37	1.577,00
PTP6-39	1200x700x325H	1x3,5	2x6	3x8	39,50	33.970	50	0,56	2.301,00

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

Linea 700 Professional - Top

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. E702N



mod. E704N



mod. E706N

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

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

2 / 4 / 6 Feux

mod.	mm.		kW		Σ kW	Σ kCal/h				Euro
E702N	400x700x325H	1x3,5	-	1x8	11,5	9.890			26	0,19	1.134,00
E704N	800x700x325H	1x3,5	1x4,5	2x8	24,0	20.640			38	0,37	2.084,00
E706N	1200x700x325H	1x3,5	2x4,5	3x8	36,5	31.390			50	0,56	3.038,00

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

Linea 700 Professional - Top

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



E

mod. ETP72NA



E

mod. ET74NA

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

	mod.	mm.	mm.	kW		kW		Σ kW	Σ kCal/h			Euro
E	ETP72NA	800x700x325H	390x605x15H	6	-	1x4,5	1x8	18,5	15.910	75	0,19	2.892,00
E	ET74NA	1200x700x325H	390x605x15H	6	1x3,5	1x4,5	2x8	30,0	25.800	101	0,37	3.907,00



mod. ET7NA



E

mod. ET72NA

Tuttapiastra | Solid Top | Plaque Coup de Feu
Glühplattenherd | Todaplancha

	mod.	mm.	mm.	kW	kW		Σ kW	Σ kCal/h			Euro
	ET7NA	800x700x325H	790x605x15H	9	-	-	9,0	7.740	75	0,19	2.022,00
E	ET72NA	1200x700x325H	790x605x15H	9	1x3,5	1x8	20,5	17.630	101	0,37	3.055,00

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 (simbología)

Linea 700 Professional - Top



mod. EFT702



mod. EFT704

Fry Top
Grillplatten

Fry Top
Fry Top

Fry Top

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Σ kCal/h				Euro
EFT702**L**N	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590		40	0,19	1.451,00
EFT702**LT**N	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	T	40	0,19	1.601,00
EFT702**LC**N	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	T	40	0,19	2.058,00
EFT702**R**N	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590		40	0,19	1.627,00
EFT702**RT**N	400x700x325H	390x590x15H	6,5	6,50	5.590	T	40	0,19	1.777,00
EFT704**L**N	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		75	0,37	2.430,00
EFT704**LT**N	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	T	75	0,37	2.730,00
EFT704**LC**N	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	T	75	0,37	3.328,00
EFT704**R**N	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		75	0,37	2.724,00
EFT704**RT**N	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	T	75	0,37	3.024,00
EFT704**LR**N	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180		75	0,37	2.611,00
EFT704**LRT**N	800x700x325H	790x590x15H	6,5 + 6,5	13,00	11.180	T	75	0,37	2.911,00

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 termostatato | Appliances with gas cock thermostat | Avec Robinet Gaz Thermostatique | Geräte mit Gashahn und Thermostat | Equipos con grifo de gas termostatado

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



mod. FR702NY



mod. FR704NY

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.	kW	Σ kCal/h			Euro
FR702NY	400x700x325H	1	8	8,2	7.052	26	0,19	1.882,00
FR704NY	800x700x325H	2	8+8	16,4	14.104	50	0,37	3.389,00

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 (mm. 180x310x105H)
FR702NY	1
FR704NY	2

Linea 700 Professional - Top



mod. 702EN



mod. 704EN

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

mod.	mm.	q.ty	Ø mm	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
702EN	400x700x325H	2	220	2,6	5,2	400/3N+T 50-60	25	0,19	737,00
704EN	800x700x325H	4	220	2,6	10,4	400/3N+T 50-60	35	0,37	1.188,00



mod. E702EN



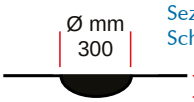
mod. E704EN

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

mod.	mm.	q.ty	mm	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
E702EN	400x700x325H	2	220x220	2,6	5,2	400/3N+T 50-60	27	0,19	1.446,00
E704EN	800x700x325H	4	220x220	2,6	10,4	400/3N+T 50-60	37	0,37	2.606,00



mod. WOK-70-A



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



mod. 702-M-I-D-A



mod. 702-M-I-A



mod. 704-M-I-A

Induzione / Induktion | Induction / Inducción | Induction

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	Σ kW	Volt Hz				Euro
WOK-70-A	400x700x325H	Ø 300x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T 50-60	Ø mm. 300	32	0,19	4.274,00
702-M-I-D-A	400x700x325H	360x360x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	32	0,19	3.637,00
702-M-I-A	400x700x325H	320x530x6 Sp.	2	3,5	7	400/3N+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	32	0,19	8.038,00
704-M-I-A	800x700x325H	nr. 2 x 320x530x6 Sp.	4	3,5	14	400/3N+T 50-60	Ø mm. 120 ÷ 220	42	0,37	12.970,00

Eco



mod. D702MI35



mod. D704MI35

Induzione / Induktion — Induction / Inducción — Induction

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	Σ kW	Volt 50/60 Hz			Euro
D702MI35	400x700x325H	300x300x6 Sp.	1	3,5	3,5	230/1N+T	29	0,19	1.469,00
D704MI35	800x700x325H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	3,5	7	400/3N+T	39	0,37	2.780,00
D702MI5	400x700x325H	300x300x6 Sp.	1	5	5	230/1N+T	29	0,19	2.215,00
D704MI5	800x700x325H	nr. 2 x 300x300x6 Sp.	2	5	10	400/3N+T	39	0,37	4.271,00



mod. 702EVN



mod. 704EVN

Vetroceramica / Ceran-Herde — Ceramic Glass / Vidriocerámica — Vitroceramique

mod.	mm.	mm.	q.ty	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
702EVN	400x700x325H	350x580x6 Sp.	2	1x2,1	1x3,4	5,5	400/3N+T 50-60	29	0,19	1.160,00
704EVN	800x700x325H	nr. 2 x 350x580x6 Sp.	4	2x2,1	2x3,4	11	400/3N+T 50-60	39	0,37	2.169,00



mod. FT702



mod. FT704

Fry Top
Grillplatten
Fry Top
Fry Top
Fry Top

mod.	mm.	mm.	kW	Σ kW	Volt Hz			Euro
FT702E**L**N	400x700x325H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	40	0,19	1.381,00
FT702E**L**CN	400x700x325H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	40	0,19	1.839,00
FT702E**R**N	400x700x325H	390x590x15H	5,4	5,4	400/3N+T 50-60	40	0,19	1.557,00
FT704E**L**N	800x700x325H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	75	0,37	2.301,00
FT704E**LC**N	800x700x325H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	75	0,37	2.907,00
FT704E**R**N	800x700x325H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	75	0,37	2.598,00
FT704E**LR**N	800x700x325H	790x590x15H	5,4 + 5,4	10,8	400/3N+T 50-60	75	0,37	2.478,00

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



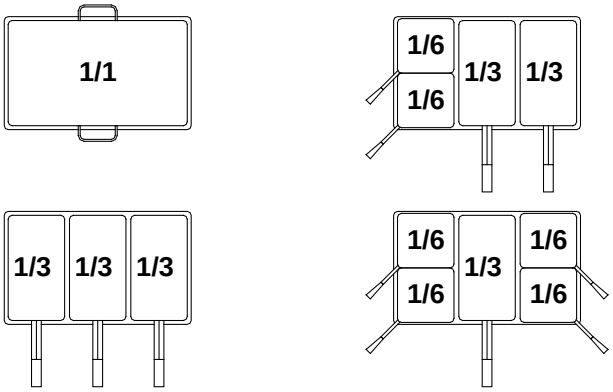
E

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

	mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
E	CP703E	600x700x325H	1	26	6	400/3N+T 50-60	38	0,25	2.154,00

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
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

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)

Linea 700 Professional - Top

Vasca priva di invaso, stampata con resistenza ribaltabile | Bowl without drainboard, moulded with rotary resistance | Cuve sans decaisse, moulée avec résistance de rotation | Becken ohne Wulstrand und mit sich drehenden Heizstäben | Cuva sin rebalse, moldeada con resistencia rotatoria



mod. EFR72EN1



mod. EFR74EN1

Friggitrici | Deep Fat Fryers | Friteuses
Fritteuse | Freidoras

mod.	mm.	q.ty	Lt.	kW	Volt Hz			Euro
EFR72EN1	400x700x325H	1	7	6,75	400/3N+T 50-60	25	0,19	1.729,00
EFR74EN1	800x700x325H	2	7+7	13,5	400/3N+T 50-60	41	0,37	3.089,00

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

mod.	CFC10405 (220x260x105H)
EFR72EN1	1
EFR74EN1	2



Scaldapatate | Potato warmer | Chauffe frites
Frittenwärmer | Calenta patatas

mod.	mm.	kW	Volt Hz			Euro
SP702N	400x700x325H	1	230/1N+T 50-60	20	0,19	563,00



mod. N72N



mod. N73N



mm 311x500x95H - Inox

mod. N72NC



mod. N74N

Elementi neutri | Neutralelemente | Neutral elements | Elementos neutros | Elements Neutres

mod.	mm.			Euro
N72N	400x700x325H	15	0,19	281,00
N73N	600x700x325H	18	0,25	357,00
N74N	800x700x325H	30	0,37	432,00
Senza cassetto | Without drawer | Sans tiroir | Ohne Schubladen | Sin cajón				
N72NC	400x700x325H	18	0,19	358,00
Con cassetto | With drawer | Avec tiroir | Mit Schubladen | Con cajón				



Neutri vano aperto
Neutralelemente auf offenem Unterschrank
Neutral on Open Units
Mueble con hueco abierto
Neutres sur Placard Ouvert

	mod.	mm.			Euro
	MO-70A-40	400x642x575H	23	0,19	235,00
E	MO-70A-60	600x642x575H	30	0,25	293,00
	MO-70A-80	800x642x575H	36	0,37	350,00
	MO-70A-120	1200x642x575H	49	0,56	557,00

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



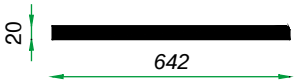
Neutri vano armadiato
Neutralel. auf geschlossem Unterschrank
Neutral on Cupboards
Neutros hueco armariado
Neutres sur Placard fermé

	mod.	mm.				Euro
	MO-70B-40DX	400x642x575H	cerniera a destra | right hinge | charnière à droite | Scharniere rechts | cremallera a la derecha	25	0,19	302,00
	MO-70B-40SX	400x642x575H	cerniera a sinistra | left hinge | charnière à gauche | Scharniere links | cremallera a la izquiereda	25	0,19	302,00
E	MO-70B-60DX	600x642x575H	cerniera a destra | right hinge | charnière à droite | Scharniere rechts | cremallera a la derecha	32	0,25	398,00
E	MO-70B-60SX	600x642x575H	cerniera a sinistra | left hinge | charnière à gauche | Scharniere links | cremallera a la izquiereda	32	0,25	398,00
	MO-70B-80	800x642x575H		40	0,37	494,00
	MO-70B-120	1200x642x575H		55	0,56	680,00

Mobili con antine a battente | Units with hinged doors | Meuble avec portes à battante | mit Flügeltüren | Muebles con puertas de batiente

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)

G.I.

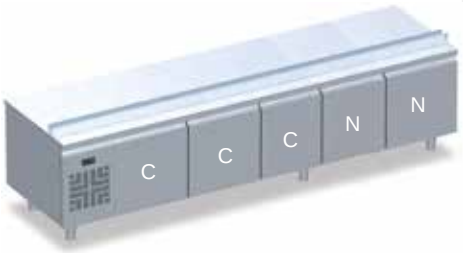












mod.		mm.	Lt.			Euro
GB1GIP-64	1	800x642x575H	50	85	0,6	1.927,00
ES1	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
GB2GIP-64	2	1.200x642x575H	115	130	0,8	2.541,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/5	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 215		
GB3GIP-64	3	1.600x642x575H	180	160	1,2	3.465,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/4	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 320		
GB3GIP64-1N	3	2.000x642x575H	180	185	1,4	3.206,00
ES1-2V	Gas R404a	HP1/4	Volt 230/1N+T 50Hz	Watt 320		
GB3GIP64-2N	3	2.400x642x575H	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

