



SMED3

Professional Equipment

LINEA COTTURA | COOKING | CUISSON

SERIE 630 / 630 SERIES / Série 630

4 - 21

SERIE 700 / 700 SERIES / Série 700

22 - 41

SERIE 930 / 930 SERIES / Série 930

42 - 61

GASTRONOMIA / DELICATESSEN / Gastronomie

62 - 70

GAMMA CUCINE / KITCHEN RANGES / Cuisinières

71 - 75

FORNELLI / STOVES / Cusinière à Sol

76 - 78

CUCINE ETNICHE / ETHNIC KITCHENS / Cuisines ethniques

79 - 81

FORNI PIZZA / PIZZA OVENS / Fours à Pizza

82 - 88

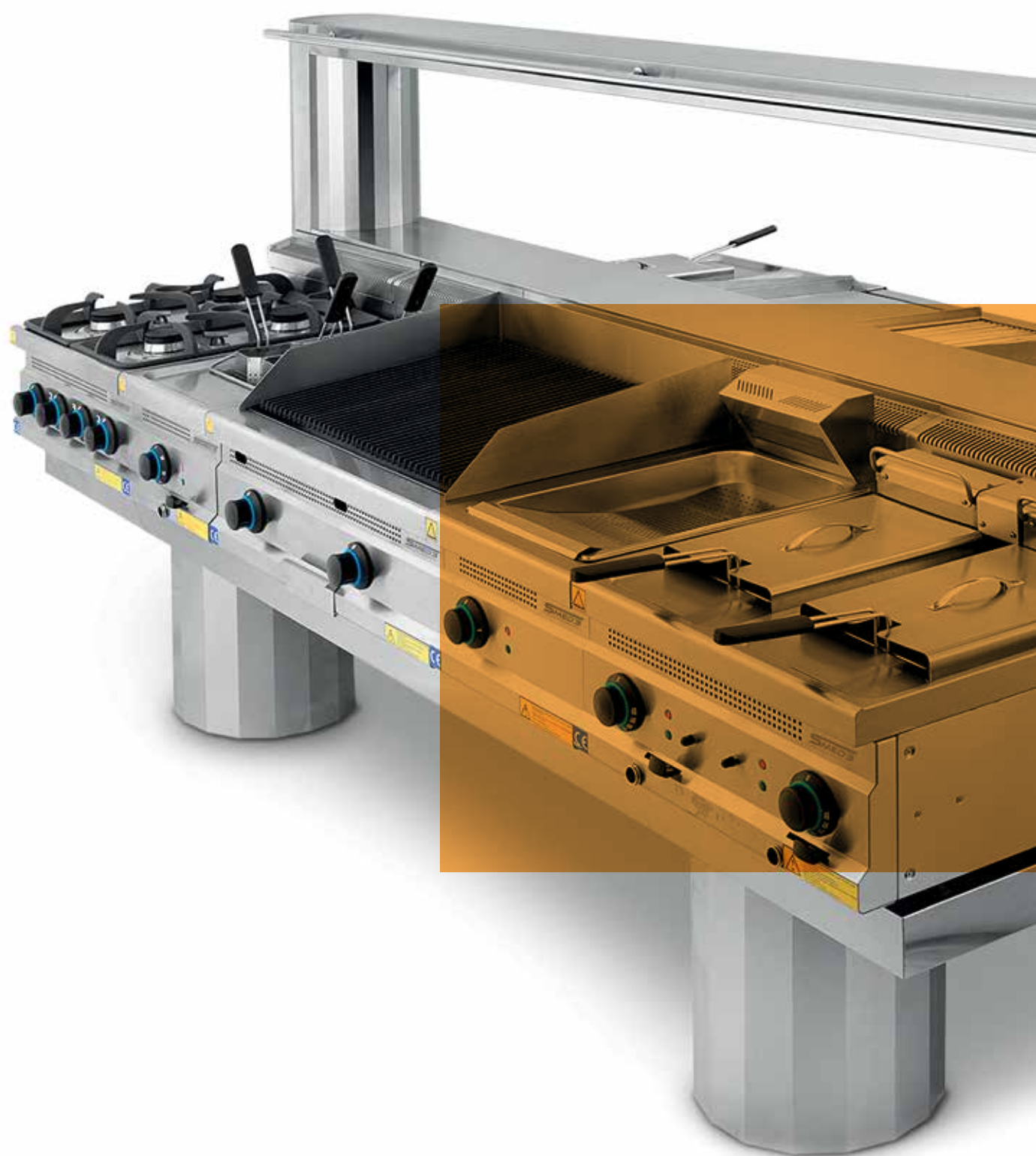


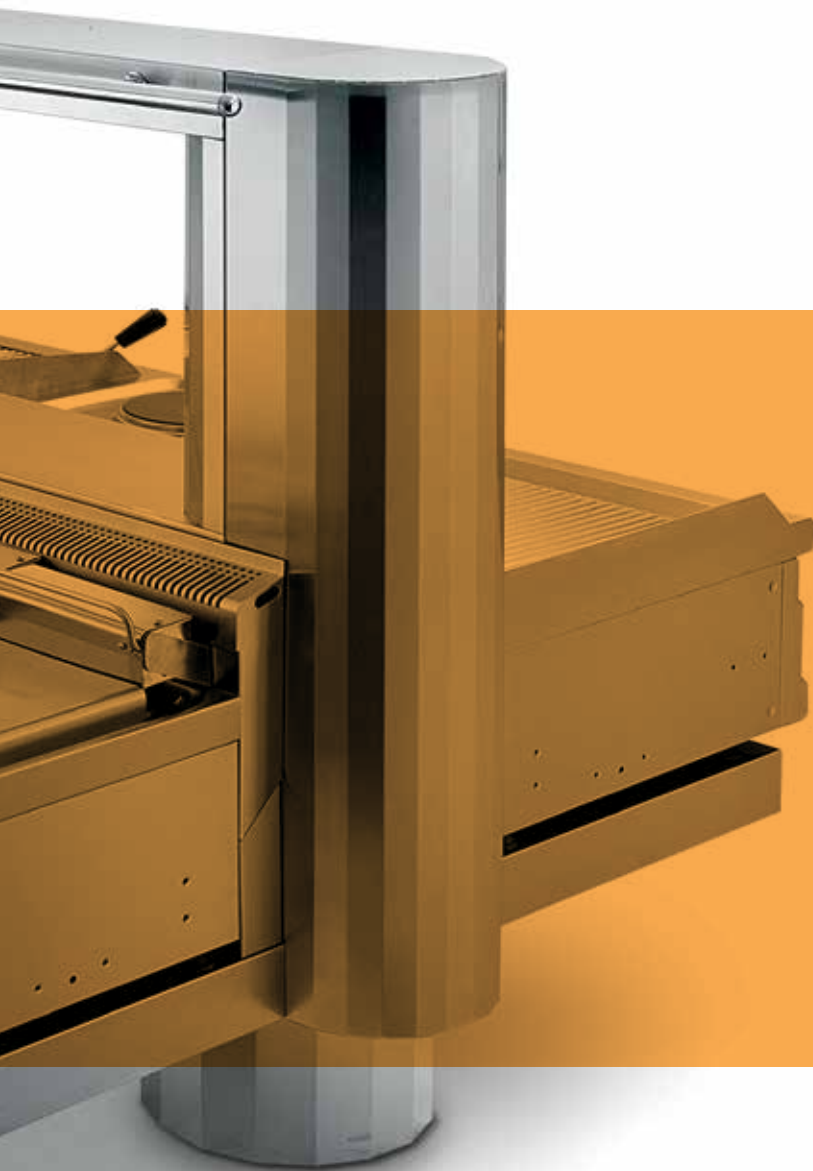
I prodotti possono subire delle modifiche tecniche e/o estetiche per cause di forza maggiore o di contingenti esigenze di produzione.
L'azienda si riserva la facoltà di modificare informazioni tecniche e dimensionali in conformità alle modifiche/migliorie apportate ai prodotti.

The products may undergo technical and / or aesthetic changes due to force majeure or contingent production requirements.
The company reserves the right to change technical and dimensional information in accordance with the changes / improvements of the products.

Les produits peuvent subir des modifications techniques et / ou esthétiques en raison de force majeure ou d'exigences de production.
La société se réserve le droit de modifier les informations techniques et dimensionnelles en fonction des modifications / améliorations des produits.

SERIE 630
630 SERIES
Série 630





SERIE 630

630 SERIES

Série 630

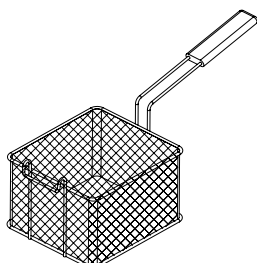
FRIGGITRICE ELETTRICA 5 LT. / SINGLE FRYER / FRITEUSE 1 BAQUET



IT

- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Termostato regolabile 100-180 °C
- Piedini regolabili
- Lunga durata
- Da banco

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.100	195 x 215 x 130



60.00.108

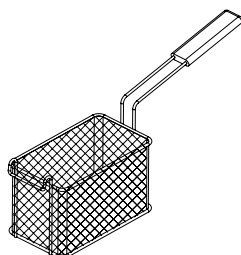
FRIGGITRICE ELETTRICA 3 + 3 LT. / DOUBLE FRYER / FRITEUSE 2 BAQUET



EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean
- 100-180 °C Adjustable thermostat
- Adjustable legs
- Long life
- Table top use

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.101	125 x 215 x 130



60.00.107

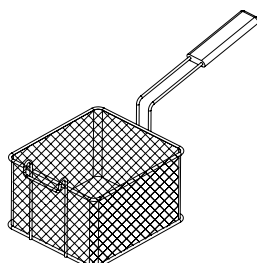
FRIGGITRICE ELETTRICA 5 + 5 LT. / DOUBLE FRYER / FRITEUSE 2 BAQUET



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Thermostat réglable 100c / 180c
- Pied soutien réglable
- Longévité
- À utiliser sur comptoir

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.100	195 x 215 x 130



60.00.109

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
60.00.108	Friggitrice elettrica 5 Lt. Electric Fryer With 1 Basket	270 x 630 x 300	5 Lt.	12 Kg.	3 kW	230 V ~ 50 Hz
60.00.107	Friggitrice elettrica 3+3 Lt. Electric Fryer With 2 Baskets	350 x 630 x 300	3+3 Lt.	14 Kg.	6 kW	230 V ~ 50 Hz
60.00.109	Friggitrice elettrica 5+5 Lt. Electric Fryer With 2 Baskets	530 x 630 x 300	5+5 Lt.	19 Kg.	6 kW	230 V ~ 50 Hz

FRIGGITRICE ELETTRICA 8 LT. 40 CM. / ELECTRIC FRYER / FRITEUSE



IT

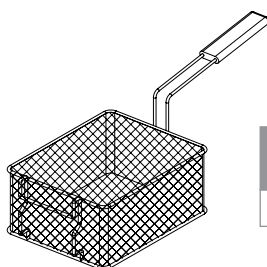
- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Pompa di scarico
- Vasca monoblocco
- Termostato di sicurezza
- Termostato regolabile 100-180 °C
- Piedini regolabili
- Lunga durata
- Da banco

EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- Safety thermostat
- 100-180 °C Adjustable thermostat
- Adjustable legs
- Long life
- Table top use



60.00.110



CODICE	DIMENSIONI
CODE	DIMENSIONS
CF.00.102	208 x 263 x 114

FRIGGITRICE ELETTRICA 8 + 8 LT. 60 CM. / DOUBLE ELECTRIC FRYER / FRITEUSE 2 BAQUET



FR

- Boitier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat réglable 100c / 180c
- Pied soutien réglable
- Longévité
- À utiliser sur comptoir



60.00.111

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
60.00.110	Friggitrice elettrica 8 lt. 40 cm. Electric Fryer With 1 Basket	400 x 630 x 300	8 Lt.	18 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
60.00.111	Friggitrice elettrica 8+8 lt. 60 cm. Electric Fryer With 2 Baskets	600 x 630 x 300	8+8 Lt.	25 Kg.	18 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

FRIGGITRICE ELETTRICA DIGITALE 8LT. / ELECTRIC DIGITAL FRYER / FRITEUSE DIGITAL



IT

- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Pompa di scarico
- Vasca monoblocco
- Termostato di sicurezza
- Termostato regolabile 100-180 °C
- Piedini regolabili
- Lunga durata
- Da banco

EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- Safety thermostat
- 100-180 °C Adjustable digital thermostat
- Adjustable legs
- Long life
- Table top use



60.00.123

FRIGGITRICE ELETTRICA DIGITALE 8+8LT. / ELECTRIC DIGITAL FRYER / FRITEUSE DIGITAL



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat digital réglable 100c / 180c
- Pied soutien réglable
- Longévité
- À utiliser sur comptoir



60.00.124

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
60.00.123	Friggitrice elettrica digitale 8lt. Electric Digital Fryer With 1 Basket	400 x 630 x 300	8 Lt.	18 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
60.00.124	Friggitrice elettrica digitale 8+8lt. Electric Digital Fryer With 2 Baskets	600 x 630 x 300	8+8 Lt.	25 Kg.	18 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

FRIGGITRICE A GAS 8 LT. / GAS FRYER / FRITEUSE A GAZ



IT

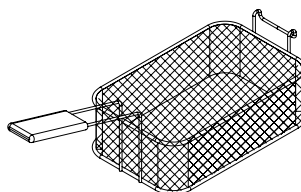
- Struttura in acciaio inox
- Termostato di sicurezza regolabile 100-180 °C
- Accensione tramite piezoelettrico e fiamma pilota
- Disponibile a Metano o GPL
- Vasca monoblocco
- Capacità 8 lt
- Piedini regolabili
- Da banco



60.00.125

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas thermostat 100°C-180°C
- Piezoelectric ignition and pilot flame
- Available for LPG and Natural Gas
- Monoblock bowl
- 8 lt frying capacity
- Adjustable legs
- Table top use



CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.103	204 x 320 x 100

FRIGGITRICE A GAS 8 + 8 LT. / GAS FRYER / FRITEUSE A GAZ



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Thermostat digital de sécurité réglable 100c / 180c
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Adaptable à fonctionner au GPL ou GN.
- Bassine monobloc
- Capacité friture a 8l
- Pied soutien réglable
- À utiliser sur comptoir



60.00.126

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
60.00.125	Friggitrice a gas 8 Lt. Gas Fryer With 1 Basket	400 x 630 x 300	8 Lt.	21 Kg.	7 kW	0,73 m³	20 mbar
60.00.126	Friggitrice a gas 8+8 Lt. Gas Fryer With 1 Basket	600 x 630 x 300	8+8 Lt.	34 Kg.	14 kW	1,46 m³	20 mbar

SERIE 630 / 630 SERIES / SÉRIE 630
CUCINE A GAS / GAS COOKERS / CUISINIÈRE A GAZ

CUCINA A GAS 2 FUOCHI / GAS COOKER WITH 2 BURNERS / CUISINIÈRE GAZ A 2 BRÛLEURS



- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Valvole di controllo per minimo e massimo
 - Solida griglia in ghisa
 - Disponibile a Metano o GPL
 - Piedini regolabili
 - Facile da pulire
 - Da banco

- EN**
- Stainless steel structure
 - Valves able to control max and min
 - Heavy duty top cast iron
 - Available LPG or Natural Gas
 - Adjustable legs
 - Easy to clean
 - Table top use



60.00.103

CUCINA A GAS 4 FUOCHI / GAS COOKER WITH 4 BURNERS / CUISINIÈRE GAZ A 4 BRÛLEURS



- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Commande des valves au max/min
 - Top en fonte
 - Compatible au LPG et gaz naturel
 - Pied soutien réglable
 - Nettoyage facile
 - À utiliser sur comptoir



60.00.104

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
60.00.103	Cucina a Gas 2 fuochi Gas Cooker With 2 Burners	400 x 630 x 300	18 Kg.	11 kW	1,04 m ³	20 mbar
60.00.104	Cucina a Gas 4 fuochi Gas Cooker With 4 Burners	600 x 630 x 300	30 Kg.	20 kW	2,08 m ³	20 mbar

CUCINA ELETTRICA 2 PIASTRE / ELECTRIC COOKER 2 HOT PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE A 2 PLAQUES CHAUFFANTES



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastre diam. 20 cm
- Sistema di controllo regolabile
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Da banco

EN

- Stainless steel structure
- 20 cm diameter heaters
- Adjustable control system
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Table top use



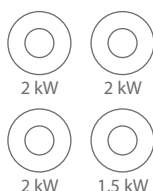
60.00.101

CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE / ELECTRIC COOKER 4 HOT PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE A 4 PLAQUES CHAUFFANTES



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Plats de fonte à 20 cm
- Contrôle réglable
- Pied soutien réglable
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir



60.00.102

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
60.00.101	Cucina Elettrica 2 piastre Electric Cooker With 2 Hot Plates	400 x 630 x 300	14 Kg.	4 kW	230 V ~ 50 Hz
60.00.102	Cucina Elettrica 4 piastre Electric Cooker With 4 Hot Plates	600 x 630 x 300	28 Kg.	7,5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

SERIE 630 / 630 SERIES / SÉRIE 630

FRY TOP A GAS / GAS GRILL PLATES / GRILL A GAZ

FRY TOP A GAS 40 CM. / GAS GRILL PLATE / GRILL A GAZ



IT

- Struttura in acciaio inox
- Disponibile a Metano o GPL
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Due zone di cottura con valvole di controllo separate
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Piedini regolabili
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire
- Da banco



60.00.116

FRY TOP A GAS DOPPIA ZONA DI COTTURA / GAS GRILL PLATE / GRILL A GAZ



EN

- Stainless steel structure
- Available LPG or Natural Gas
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Cooking zone is controlled by 2 different valves separately
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- Adjustable legs
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Easy to clean
- Table top use



60.00.121

FRY TOP A GAS DOPPIA ZONA DI COTTURA 80 CM / GAS GRILL PLATE / GRILL A GAZ



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Zone de cuisson contrôlée par 2 valves séparées
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Pieds réglables
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir



60.00.117

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
60.00.116	Fry Top a Gas 40 cm. Gas Grill Plate	400 x 630 x 300	36 Kg.	5 kW	0,52 m ³	20 mbar
60.00.121	Fry Top a Gas 60 cm. Gas Grill Plate	600 x 630 x 300	46 Kg.	10 kW	1,04 m ³	20 mbar
60.00.117	Fry Top a Gas 80 cm. Gas Grill Plate	800 x 630 x 300	64 Kg.	10 kW	1,04 m ³	20 mbar



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
XX.XX.XXX + PL

FRY TOP A GAS 40 CM. PIASTRE CROMO / GAS CHROME GRILL PLATE / GRIL A GAZ CHROME



IT

- Struttura in acciaio inox
- Disponibile a Metano o GPL
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Due zone di cottura con valvole di controllo separate
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Piedini regolabili
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire
- Da banco



60.00.116C

FRY TOP A GAS 60 CM. PIASTRE CROMO / GAS CHROME GRILL PLATE / GRIL A GAZ CHROME



EN

- Stainless steel structure
- Available LPG or Natural Gas
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Cooking zone is controlled by 2 different valves separately
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- Adjustable legs
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Easy to clean
- Table top use



60.00.121C

FRY TOP A GAS 80 CM. PIASTRE CROMO / GAS CHROME GRILL PLATE / GRIL A GAZ CHROME



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Zone de cuisson contrôlée par 2 valves séparées
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Pieds réglables
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir



60.00.117C

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
60.00.116C	40 lık Gazlı Krom Izgara Gas Chrome Grill Plate	400 x 630 x 300	36 Kg.	5 kW	0,52 m ³	20 mbar
60.00.121C	60 lık Gazlı Krom Izgara Gas Chrome Grill Plate	600 x 630 x 300	46 Kg.	10 kW	1,04 m ³	20 mbar
60.00.117C	80 lık Gazlı Krom Izgara Gas Chrome Grill Plate	800 x 630 x 300	64 Kg.	10 kW	1,04 m ³	20 mbar

FRY TOP ELETTRICO 40 CM. / ELECTRIC GRILL PLATES / GRILL ELECTRIQUE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Due zone di cottura con valvole di controllo separate
- Termostato regolabile da 50-300° C
- Piedini regolabili
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire
- Da banco



60.00.114

FRY TOP ELETTRICO 60 CM. / ELECTRIC GRILL PLATES / GRILL ELECTRIQUE



EN

- Stainless steel structure
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Cooking zone is controlled by 2 different valves separately
- Thermostat adjustment from 50-300°C
- Adjustable legs
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Easy to clean
- Table top use



60.00.122

FRY TOP ELETTRICO 80 CM. / ELECTRIC GRILL PLATES / GRILL ELECTRIQUE



FR

- Boitier en acier inoxydable
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Zone de cuisson contrôlée par 2 valves séparées
- Thermostat réglable 50 / 300c
- Pieds réglables
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir



60.00.115

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
60.00.114	Fry Top elettrico 40 cm. Electric Grill Plate	400 x 630 x 300	36 Kg.	4,5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
60.00.122	Fry Top elettrico 60 cm. Electric Grill Plate	600 x 630 x 300	46 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
60.00.114	Fry Top elettrico 80 cm. Electric Grill Plate	800 x 630 x 300	64 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
XX.XX.XXX + PL

FRY TOP ELETTRICO 40 CM. PIASTRE CROMO / ELECTRIC CHROME GRILL PLATES / GRILL ELECTRIQUE CHROME



IT

- Struttura in acciaio inox
- Superficie di cottura cromata
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Due zone di cottura con valvole di controllo separate
- Termostato regolabile da 50-300° C
- Piedini regolabili
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire
- Da banco



60.00.114C

FRY TOP ELETTRICO 60 CM. PIASTRE CROMO / ELECTRIC CHROME GRILL PLATES / GRILL ELECTRIQUE CHROME



EN

- Stainless steel structure
- Chromed cooking surface
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Cooking zone is controlled by 2 different valves separately
- Thermostat adjustment from 50-300°C
- Adjustable legs
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Easy to clean
- Table top use



60.00.122C

FRY TOP ELETTRICO 80 CM. PIASTRE CROMO / ELECTRIC CHROME GRILL PLATES / GRILL ELECTRIQUE CHROME



FR

- Boitier en acier inoxydable
- Plaque de cuisson chromée
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Zone de cuisson contrôlée par 2 valves séparées
- Thermostat réglable 50 / 300c
- Pieds réglables
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir



60.00.115C

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
60.00.114C	Fry Top elettrico 40 cm. piastra cromo Electric Chrome Grill Plate	400 x 630 x 300	36 Kg.	4,5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
60.00.122C	Fry Top elettrico 60 cm. piastra cromo Electric Chrome Grill Plate	600 x 630 x 300	46 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
60.00.115C	Fry Top elettrico 80 cm. piastra cromo Electric Chrome Grill Plate	800 x 630 x 300	64 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
XX.XX.XXX + PL

GRIGLIA A PIETRA LAVICA 40 CM. / LAVASTONE GRILL / GRILL A PIERRE DE LAVE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Fiamma pilota
- Disponibile a Metano o GPL
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Da banco

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Pilot flame
- Available LPG or Natural Gas
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Table top use



60.00.118

GRIGLIA A PIETRA LAVICA 80 CM. / LAVASTONE GRILL / GRILL A PIERRE DE LAVE



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Flamme pilote
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir



60.00.119

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
60.00.118	Griglia a pietra lavica 60 cm. Lavastone Grill	400 x 630 x 300	39 Kg.	5 kW	0,52 m ³	20 mbar
60.00.119	Griglia a pietra lavica 80 cm. Lavastone Grill	800 x 630 x 300	71 Kg.	10 kW	1,04 m ³	20 mbar

CUOCIPASTA ELETTRICO 8 LT. / PASTA COOKER / CUISSEUR DE PATE



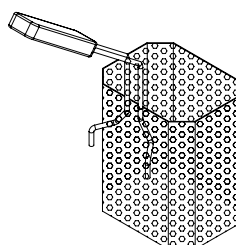
- IT**
- **Struttura in acciaio inox**
 - **Facile da pulire**
 - **Pompa di scarico**
 - **Vasca monoblocco**
 - **Termostato regolabile da 30-120° C**
 - **Capacità 8 lt.**
 - **Piedini regolabili**
 - **Lunga durata**
 - **Da banco**

- EN**
- Stainless steel structure
 - Easy to clean
 - With drainage pipe
 - Monoblock bowl
 - 30-120°C Adjustable thermostat
 - 8 Lt Boiling capacity
 - Adjustable legs
 - Long life
 - Table top use



60.00.106

- FR**
- Boitier en acier inoxydable
 - Nettoyage facile
 - Soupape d'évacuation
 - Bassine monobloc
 - Thermostat réglable 30c/120c
 - Capacité de friture a 8l
 - Pied soutien réglable
 - Longévité
 - À utiliser sur comptoir



CODICE	DIMENSIONI
CODE	DIMENSIONS
CF.00.104	138 x 106 x 164

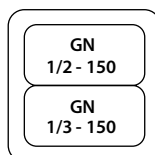
BAGNOMARIA ELETTRICO 1 VASCA/ BAIN-MARIE / BAIN-MARIE



- IT**
- **Struttura in acciaio inox**
 - **Vaschette di conservazione**
 - **Termostato regolabile da 30-120° C**
 - **Vasca monoblocco**
 - **Piedini regolabili**
 - **Facile da pulire**
 - **Da banco**
 - **Pompa di scarico**

- FR**
- Boitier en acier inoxydable
 - Cuvettes a réservoir
 - Thermostat réglable 30c/120c
 - Bassine monobloc
 - Pied soutien réglable
 - Nettoyage facile
 - à utiliser sur comptoir
 - Soupape d'évacuation

- EN**
- Stainless steel structure
 - Reservoir bowls
 - Temperature adjustable from 30°C to 120°C
 - Monoblock bowl
 - Adjustable legs
 - Easy to Clean
 - Table top use
 - Drainage pipe



60.00.100

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
60.00.106	Cuocipasta elettrico 40 cm. Pasta Cooker	400 x 630 x 300	8 Lt.	19 Kg.	6 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
60.00.100	Bagnomaria elettrico 1 vasca Sauce Bain-Marie	400 x 630 x 300	-	17 Kg.	2,5 kW	230 V ~ 50 Hz

SERIE 630 / 630 SERIES / SÉRIE 630 SCALDAFRITTI / HEATED CHIPS UNIT / REPOS DE POMMES DE TERRE

SCALDAFRITTI DA BANCO / HEATED CHIPS UNIT / REPOS DE POMMES DE TERRE



- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Piedini regolabili
 - Facile da pulire
 - Da banco

- EN**
- Stainless steel structure
 - Adjustable legs
 - Easy to clean
 - Table top use

- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Pieds réglables
 - Nettoyage facile
 - À utiliser sur comptoir



60.00.120

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
60.00.120	Scaldafritti da banco Heated Chips Unit	400 x 630 x 300	16 Kg.	0,75 kW	230 V ~ 50 Hz

MODULI NEUTRI / WORKING COUNTERS / COMPTOIR NEUTRES



MN.00.100



MN.00.102

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
MN.00.100	Modulo neutro 40 cm Working Counter	400 x 630 x 300	10 Kg.	-	-
MN.00.101	Modulo neutro 60 cm Working Counter	600 x 630 x 300	14 Kg.	-	-
MN.00.102	Modulo neutro 80 cm Working Counter	800 x 630 x 300	20 Kg.	-	-

BASE ARMADIATA 40 CM. / CUPBOARD / ARMORIE

IT

- Struttura in acciaio inox
- Lunga durata
- Porte battenti
- La Serie 63 è compatibile con tutte le apparecchiature
- Piedini regolabili



BA.00.100

BASE ARMADIATA 60 CM. / CUPBOARD / ARMORIE

EN

- Stainless steel structure
- Long life
- Wing doors
- Series 63 is compatible with all appliances
- Adjustable legs



BA.00.101

BASE ARMADIATA 80 CM. / CUPBOARD / ARMORIE

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Longévité
- Portes battantes
- Série 63 est compatible à tous les appareils
- Pieds réglables



BA.00.102

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
BA.00.100	Base armadiata 40 cm. Cupboard 40 cm.	400 x 630 x 550	15 Kg.	-	-
BA.00.101	Base armadiata 60 cm. Cupboard 40 cm.	600 x 630 x 550	19 Kg.	-	-
BA.00.102	Base armadiata 80 cm. Cupboard 40 cm.	800 x 630 x 550	24 Kg.	-	-

- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Valvola di sicurezza con termocoppia
 - Possibilità ispezione fuoco
 - Solida griglia in ghisa
 - Disponibile a Metano o GPL
 - Facile da pulire
 - Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
 - Termostato del forno regolabile 100-180 °C
 - Dimensioni del forno 30x45
 - Forno isolato
 - Griglia amovibile dimensioni GN 1/1
 - Piedini regolabili

- EN**
- Stainless steel structure
 - Safety gas valve with thermocouple
 - Fire inspection
 - Heavy duty top cast iron
 - Available LPG or Natural Gas
 - Easy to clean
 - Piezoelectric ignition and pilot flame
 - Oven thermostat adjustment between 100°C to 300°C
 - Oven size is 30x45
 - Isolated oven
 - Removable grid size GN 1/1
 - Adjustable legs

- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Valve de sécurité avec thermo couple
 - Flamme contrôlée
 - Top en fonte
 - Compatible au LPG et gaz naturel
 - Nettoyage facile
 - Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
 - Thermostat du four réglable 100 / 300c
 - Four isolé
 - Grille amovible dimensions GN 1/1
 - Pieds réglables



60.00.105

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
60.00.105	Cucina 4 fuochi Gas Cooker With 4 Burners	600 x 630 x 850	96 Kg.	25 kW	2,60 m ³	20 mbar



SERIE 700
700 SERIES
Série 700





SERIE 700
700 SERIES
Série 700

FRIGGITRICE ELETTRICA 12 LT. 40 CM. / ELECTRIC FRYER / FRITEUSE ELECTRIQUE



IT

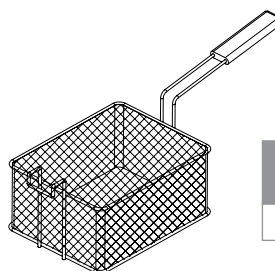
- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Pompa di scarico
- Vasca monoblocco
- Termostato di sicurezza
- Termostato regolabile 100-180 °C
- Capacità 12 l.
- Piedini regolabili
- Lunga durata
- Da banco o su base armadiata



70.00.113

EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- Safety thermostat
- 100-180°C Adjustable thermostat
- 12 lt frying capacity
- Adjustable legs
- Long life
- Available for table top use or with cupboard



CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.105	208 x 263 x 122

FRIGGITRICE ELETTRICA 12+12 LT. 80 CM. / ELECTRIC FRYER / FRITEUSE ELECTRIQUE



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Saupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat réglable (100c-180c)
- Capacité friture 12l
- Pieds réglables
- Longévité
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.114

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.113	Friggitrice elettrica 12 lt. Electric Fryer with 1 Basket	400 x 700 x 300	12 Lt.	17 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.114	Friggitrice elettrica 12+12 lt. Electric Fryer with 2 Baskets	800 x 700 x 300	12+12 Lt.	39 Kg.	18 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

FRIGGITRICE ELETTRICA DIGITALE 12 LT. / ELECTRIC DIGITAL FRYER / FRITEUSE ELECTRIQUE DIGITAL



IT

- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Pompa di scarico
- Vasca monoblocco
- Termostato di sicurezza
- Termostato digitale regolabile 100-180 °C
- Capacità 12 l.
- Piedini regolabili
- Lunga durata
- Da banco o su base armadiata



70.00.130

EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- Safety thermostat
- 100-180°C Adjustable digital thermostat
- 12 Lt frying capacity
- Adjustable legs
- Long life
- Available for table top use or with cupboard

FRIGGITRICE ELETTRICA DIGITALE 12+12 LT / ELECTRIC DIGITAL FRYER / FRITEUSE ELECTRIQUE DIGITAL



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat de sécurité
- Thermostat réglable digital (100c-180c)
- Capacité friture 12l
- Pieds réglables
- Longévité
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.131

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.130	Friggitrice elettrica digitale 12lt. Electric Digital Fryer With 1 Basket	400 x 700 x 300	12 Lt.	17 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.131	Friggitrice elettrica digitale 12+12lt. Electric Digital Fryer With 2 Baskets	800 x 700 x 300	12+12 Lt.	39 Kg.	18 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

SERIE 700 / 700 SERIES / SÉRIE 700
FRIGGITRICE A GAS / GAS FRYERS / FRITEUSES A GAZ

FRIGGITRICE A GAS 15 LT. / GAS FRYER WITH 1 BASKET / FRITEUSE A GAZ



- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Termostato di sicurezza 100-180 °C
 - Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
 - Disponibile a Metano o GPL
 - Vasca monoblocco
 - Capacità 12 l.
 - Piedini regolabili

- EN**
- Stainless steel structure
 - Safety gas thermostat 100°C-180°C
 - Piezoelectric ignition and pilot flame
 - Available LPG or Natural Gas
 - Monoblock bowl
 - 12 Lt frying capacity
 - Adjustable legs



70.00.115

FRIGGITRICE A GAS 12+12 LT. / GAS FRYER WITH 2 BASKETS / FRITEUSE A GAZ

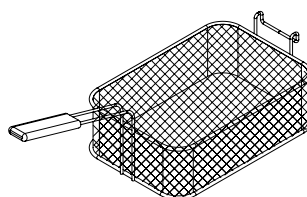


- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Thermostat de sécurité 100 / 180°C
 - Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
 - Compatible au LPG et gaz naturel
 - Bassine monobloc
 - Capacité friture 12l
 - Pieds réglables



70.00.116

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.106	232 x 312 x 100



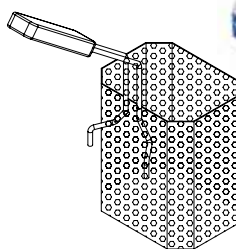
CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
70.00.115	Friggitrice a gas 40 cm. Gas Fryer with 1 Basket	400 x 700 x 850	12 Lt.	42 Kg.	9 kW	0,73 m³	20 mbar
70.00.116	Friggitrice a gas 80 cm. Gas Fryer with 2 Baskets	800 x 700 x 850	12+12 Lt.	68 Kg.	18 kW	1,46 m³	20 mbar

CUOCIPASTA ELETTRICO 12LT. / ELECTRIC PASTA COOKER / ELECTRIQUE CUISSEUR A PATE

- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Facile da pulire
 - Pompa di scarico
 - Vasca monoblocco
 - Termostato regolabile 30-120 °C
 - Capacità 12 l.
 - Piedini regolabili
 - Lunga durata
 - Da banco o su base armadiata

- EN**
- Stainless steel structure
 - Easy to clean
 - Drainage pipe
 - Monoblock bowl
 - 30°C-180°C Adjustable thermostat
 - 12 Lt boiling capacity
 - Adjustable legs
 - Long life
 - Available for table top use or with cupboard

- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Nettoyage facile
 - Soupape d'évacuation
 - Bassine monobloc
 - Thermostat réglable 30°C-120°C
 - Capacité 12 lt
 - Pieds réglables
 - Longévité
 - à utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.132

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.104	138 x 106 x 164

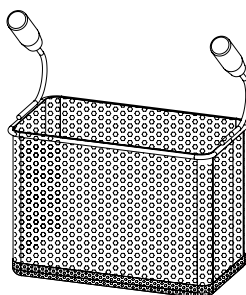
CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.132	Cuocipasta elettrico 12 lt. Single Electric Pasta Cooker	400 x 700 x 300	12 Lt.	22 Kg.	6 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

CUOCIPASTA A GAS 26LT. / GAS PASTA COOKER / CUISSEUR A PATE A GAZ

- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
 - Possibilità ispezione fuoco
 - Facile da pulire
 - Pompa di scarico
 - Vasca monoblocco
 - Capacità 26 l.
 - Piedini regolabili
 - Lunga durata

- EN**
- Stainless steel structure
 - Piezoelectric ignition and pilot flame
 - Fire inspect system
 - Easy to clean
 - Drainage pipe
 - Monoblock bowl
 - 26 lt boiling capacity
 - Adjustable legs
 - Long life

- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
 - Flamme contrôlée
 - Nettoyage facile
 - Soupape d'évacuation
 - Bassine monobloc
 - Capacité 26 lt
 - Pieds réglables
 - Longévité



70.00.133

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.107	280 x 148 x 203

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
70.00.133	Cuocipasta a gas 26 lt. Single Gas Pasta Cooker	400 x 700 x 850	26 Lt.	36 Kg.	9,5 kW	0,99 m ³	20 mbar

CUCINA ELETTRICA 2 PIASTRE / ELECTRIC COOKER WITH 2 HOT PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE A 2 PLQUES CHAUFFANTES



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastre diam. 20-23 cm
- Sistema di controllo regolabile
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata



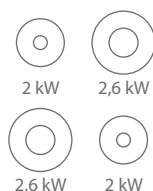
70.00.102

CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE / ELECTRIC COOKER WITH 4 HOT PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE A 4 PLAQUES CHAUFFANTES



EN

- Stainless steel structure
- 20-23 cm diameter of heaters
- Adjustable control system
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Available for table top use or with cupboard



70.00.103

CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE / ELECTRIC COOKER WITH 6 HOT PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE A 6 PLAQUES CHAUFFANTES



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Les plates de fonte à 20 cm
- Contrôle réglable
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.104

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.102	Cucina elettrica 2 piastre Electric Cooker With 2 Hot Plates	400 x 700 x 300	15 Kg.	4,6 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.103	Cucina elettrica 4 piastre Electric Cooker With 4 Hot Plates	800 x 700 x 300	32 Kg.	9,2 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.104	Cucina elettrica 6 piastre Electric Cooker With 6 Hot Plates	1200 x 700 x 300	60 Kg.	13,8 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

CUCINA A GAS 2 FUOCHI / GAS COOKER WITH 2 BURNERS / CUISINIÈRE GAZ A 2 BRÛLEURS



IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Possibilità ispezione fuoco
- Solida griglia in ghisa
- Disponibile a Metano o GPL
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata



70.00.107

CUCINA A GAS 4 FUOCHI / GAS COOKER WITH 4 BURNERS / CUISINIÈRE GAZ A 4 BRÛLEURS



EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG or Natural Gas
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Available for table top use or with cupboard



70.00.108

CUCINA A GAS 6 FUOCHI / GAS COOKER WITH 6 BURNERS / CUISINIÈRE GAZ A 6 BRÛLEURS



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Flamme contrôlée
- Top en fonte
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.109

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
70.00.107	Cucina a gas 2 fuochi Gas Cooker With 2 Burners	400 x 700 x 300	24 Kg.	10 kW	1,04 m ³	20 mbar
70.00.108	Cucina a gas 4 fuochi Gas Cooker With 4 Burners	800 x 700 x 300	44 Kg.	20 kW	2,08 m ³	20 mbar
70.00.109	Cucina a gas 6 fuochi Gas Cooker With 6 Burners	1200 x 700 x 300	57 Kg.	30 kW	3,12 m ³	20 mbar

FRY TOP ELETTRICO / ELECTRIC GRILL PLATE / GRILL ELECTRIQUE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Termostato regolabile 50-300 °C
- Piedini regolabili
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata



EN

- Stainless steel structure
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Thermostat adjustment between 50-300°C
- Adjustable legs
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Easy to clean
- Available for table top use or with cupboard

70.00.117

FRY TOP ELETTRICO DOPPIA ZONA DI COTTURA / ELECTRIC GRILL PLATE / GRILL ELECTRIQUE



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Thermostat réglable 50c / 300c
- Pieds réglables
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.118

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.117	Fry Top elettrico da banco Electric Grill Plate	400 x 700 x 300	41 Kg.	4,5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.118	Fry Top elettrico doppia zona di cottura Electric Grill Plate	800 x 700 x 300	72 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
XX.XX.XXX + PL

FRY TOP ELETTRICO PIASTRE CROMATE / CHROME GRILL PLATE / GRILL CHROME



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Piastra cottura cromata
- Termostato regolabile 50-300 °C
- Piedini regolabili
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata

EN

- Stainless steel structure
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Chromed cooking surface
- Thermostat adjustment between 50-300°C
- Adjustable legs
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Easy to clean
- Available for table top use or with cupboard



70.00.117C

FRY TOP ELETTRICO PIASTRE CROMATE DOPPIA ZONA / CHROME GRILL PLATE / GRILL CHROME



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Plaque de cuisson chromée
- Thermostat réglable 50c / 300c
- Pieds réglables
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.118C

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.117C	Fry top elettrico piastra cromate Electric Plate Chrome	400 x 700 x 300	41 Kg.	4,5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.118C	Fry top elettrico piastra cromate Electric Plate Chrome	800 x 700 x 300	72 Kg.	9 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
70.00.119C	Fry top a gas piastra cromate Gas Grill Plate Chrome	400 x 700 x 300	41 Kg.	7 kW	0,73 m ³	20 mbar
70.00.120C	Fry top a gas piastra cromate Gas Grill Plate Chrome	800 x 700 x 300	71 Kg.	14 kW	1,46 m ³	20 mbar

SERIE 700 / 700 SERIES / SÉRIE 700

FRY TOP A GAS / GAS GRILL PLATES / GRILL A GAZ

FRY TOP A GAS / GAS GRILL PLATE / GRILL A GAZ



IT

- Struttura in acciaio inox
- Disponibile a Metano o GPL
- I modelli da 80 cm hanno 2 zone di cottura con valvole di controllo separate
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Piedini regolabili
- Distribuzione uniforme della temperatura
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata

EN

- Stainless steel structure
- Available LPG or Natural Gas
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- 80 cm models have double indepented cooking zone by two gas valves
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- Adjustable legs
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- With removable fat collecting drawer
- Easy to clean
- Available for table top use or with cupboard



70.00.119

FRY TOP A GAS DOPPIA ZONA DI COTTURA / GAS GRILL PLATE / GRILL A GAZ



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Modèles cm 80 ont 2 zones de cuisson contrôlée par 2 valves séparées
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Pieds réglables
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.120

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
70.00.119	Fry Top a gas Gas Grill Plate	400 x 700 x 300	41 Kg.	7 kW	0,73 m ³	20 mbar
70.00.120	Fry Top a gas doppia zona Gas Grill Plate	800 x 700 x 300	71 Kg.	14 kW	1,46 m ³	20 mbar



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
XX.XX.XXX + PL

BAGNOMARIA 40 CM. / BAIN-MARIE / BAIN-MARIE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Recipiente singolo o doppio
- Termostato regolabile 30-120 °C
- Vasca monoblocco
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata

EN

- Stainless steel structure
- Single or double recipient
- Temperature adjustment from 30°C to 120°C
- Monoblock bowl
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Available for table top use or with cupboard



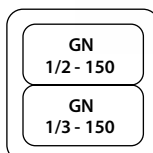
70.00.100

BAGNOMARIA 80 CM. / BAIN-MARIE / BAIN-MARIE



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Un ou deux conteneurs
- Thermostat contrôleur cuisson (30c-120c)
- Bassine monobloc
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.101

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.100	Bagnomaria 40 cm Bain-Marie	400 x 700 x 300	16 Kg.	2,5 kW	230 V ~ 50 Hz
70.00.101	Bagnomaria 80 cm Bain-Marie	800 x 700 x 300	31 Kg.	3,5 kW	230 V ~ 50 Hz

GRIGLIA PIETRA LAVICA 40 CM. / LAVASTONE GRILL / GRILL A PIERRE DE LAVE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Fiamma pilota
- Disponibile a Metano o GPL
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata



70.00.124

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Pilot flame
- Available LPG or Natural Gas
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Available for table top use or with cupboard

GRIGLIA PIETRA LAVICA 80 CM. / LAVASTONE GRILL / GRILL A PIERRE DE LAVE



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Flamme pilote
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.125

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
70.00.124	Griglia in pietra lavica 40 cm. Lavastone Grill	400 x 700 x 300	43 Kg.	7 kW	0,73 m ³	20 mbar
70.00.125	Griglia in pietra lavica 80 cm. Lavastone Grill	800 x 700 x 300	75 Kg.	14 kW	1,46 m ³	20 mbar

GRIGLIA IN GHISA 40 CM. / CAST IRON GRILL / GRILL EN FONTE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Fiamma pilota
- Disponibile a Metano o GPL
- Cassetto ad acqua
- Superficie in ghisa
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Pilot flame
- Available LPG or Natural Gas
- Water drawers
- Cast iron surface
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Available for table top use or with cupboard



70.00.126

GRIGLIA IN GHISA 80 CM. / CAST IRON GRILL / GRILL EN FONTE



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Ffamme pilote
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Tiroir avec eau
- Top en fonte
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.127

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
70.00.126	Griglia in ghisa 40 cm Cast Iron Grill	400 x 750 x 350	50 Kg.	7 kW	0,73 m ³	20 mbar
70.00.127	Griglia in ghisa 80 cm Cast Iron Grill	800 x 750 x 350	95 Kg.	14 kW	1,46 m ³	20 mbar
70.00.128	Griglia in ghisa 120 cm Cast Iron Grill	1200 x 750 x 350	156 Kg.	21 kW	2,18 m ³	20 mbar

SERIE 700 / 700 SERIES / SÉRIE 700

GRIGLIE A TUBI / PIPE GRILLS / GRILL A BARRE

GRIGLIA ELETTRICA A TUBI 50 CM. / PIPE GRILL / GRILL A BARRE



- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Speciale sistema di riscaldamento
 - Il sistema di riscaldamento mobile la rende facile da pulire
 - Funzione vapore
 - Regolazione temperatura con sistema termostatico speciale
 - Pompa di scarico
 - Piedini regolabili
 - Da banco o su base armadiata



70.00.121

GRIGLIA ELETTRICA A TUBI 80 CM. / PIPE GRILL / GRILL A BARRE



- EN**
- Stainless steel structure
 - Special heating system
 - Moving heat system provides easy cleaning
 - Steam function
 - Temperature adjust with thermostatic special system
 - Drainage pipe
 - Adjustable legs
 - Available for table top use or with cupboard



70.00.122

GRIGLIA ELETTRICA A TUBI 120 CM. / PIPE GRILL / GRILL A BARRE



- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Chauffage spécialement conçu
 - Nettoyage facile grâce au chauffage mobile
 - Mode vapeur
 - Système spécial réglage thermostatique de la chaleur
 - Soupape d'évacuation
 - Pieds réglables
 - À utiliser sur comptoir ou avec armoire



70.00.123

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.121	Giglia a tubi 50 cm. Pipe Grill	500 x 700 x 300	30 Kg.	4 kW	230 V ~ 50 Hz
70.00.122	Giglia a tubi 80 cm. Pipe Grill	800 x 700 x 300	47 Kg.	6,5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.123	Giglia a tubi 120 cm. Pipe Grill	1200 x 700 x 300	96 Kg.	9,5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

BASE ARMADIATA 40 CM. / CUPBOARD / ARMORIE

IT

- Struttura in acciaio inox
- Lunga durata
- Compatibile con tutte la apparecchiature serie 70
- Piedini regolabili



BA.00.103

BASE ARMADIATA 80 CM. / CUPBOARD / ARMORIE

EN

- Stainless steel structure
- Long life
- Compatible with all 70 series appliances
- Adjustable legs



BA.00.104

BASE ARMADIATA 120 CM. / CUPBOARD / ARMORIE

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Longévité
- Portes battantes
- Série 70 est compatible à tous les appareils
- Pieds réglables



BA.00.105

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG
BA.00.103	Base armadiata 40 cm. Cupboard	400 x 700 x 550	14 Kg.
BA.00.104	Base armadiata 80 cm. Cupboard	800 x 700 x 550	22 Kg.
BA.00.105	Base armadiata 120 cm. Cupboard	1200 x 700 x 550	30 Kg.

MODULO NEUTRO 40 CM. / WORKING COUNTER / COMPTOIR NEU-



MN.00.103

MODULO NEUTRO 80 CM. / WORKING COUNTER / COMPTOIR NEUTRE



MN.00.104

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG
MN.00.103	Modulo neutro 40 cm. Working Counter	400 x 700 x 300	10 Kg.
MN.00.104	Modulo neutro 80 cm. Working Counter	800 x 700 x 300	20 Kg.

SCALDAFRITTI DA BANCO / FRIED FOOD WARMER / CHAUFFE- FRITURE



- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Piedini regolabili
 - Facile da pulire
 - Da banco o su base armadiata

- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Pieds réglables
 - Nettoyage facile
 - à utiliser sur comptoir ou avec armoire

- EN**
- Stainless steel structure
 - Adjustable legs
 - Easy to clean
 - Available for table top use or with cupboard



70.00.129

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.129	Scaldafritti da banco Fried food warmer	400 x 700 x 300	-	17 Kg.	0,75 kW	230 V ~ 50 Hz

PENTOLA ELETTRICA / BOILING PAN (INDIRECT HEATING) / MARMITE (INDIRECT)



IT

- Struttura in acciaio inox
- Coperchio con contrappeso
- Bruciatore completo di valvola magnetica
- Magnete con pulsanti di accensione e arresto e termocoppia pilota e termostato
- Taglio del gas quando la fiamma si spegne
- Rubinetto per il riempimento dell'acqua calda e fredda
- Rubinetto di scarico

EN

- Stainless steel structure
- Counterweighted folding lid
- Burner with complete magnet security valve
- Which contains ignition and stop button together with pilot thermocouple
- Cold and hot water filling cock
- Drainage cock



FR

- Contrôle de la valve sous-présion avec le manomètre.
- Robinet de remplissage d'eau chaude et froide.
- Robinet de drainage.
- Clapet de surcharge.
- Bac avec double casseroles.
- Nettoyage facile grâce à la conception hygiénique.
- Corps en acier inoxydable.

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.134	Pentola elettrica 80lt. Electric Boiling Pan	800 x 700 x 850	80 Lt.	134 Kg.	18 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.135	Pentola a gas 80lt. Gas Boiling Pan	800 x 700 x 850	80 Lt.	175 Kg.	20 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

BRASIERA / TILTING BRATT PAN / SAUTEUSES BASCULANTE



IT

- Struttura, pannello, padella in inox
- Meccanismo di sollevamento manuale
- Accensione bruciatore a ignizione, termocoppia pilota e termostato
- Se la fiamma si spegne, il gas viene interrotto
- È facile da riempire e lavare con il rubinetto sul dispositivo

EN

- Stainless steel structure, panelling and pan
- Manual tilting
- Stainless steel burner with ignition, pilot thermocouple and thermostat
- Cut-off gas if the flame goes out
- Operable with LPG and Natural Gas
- Top faucet for filling and easy washing



70.00.136

FR

- Système de levage manuel.
- Clapet de surcharge.
- Interrupteur de sécurité.
- Nettoyage facile grâce à la conception hygiénique.
- Construction en acier inoxydable.

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.136	Brasiera elettrica 50lt. Electric Tilting Bratt Pan	800 x 700 x 850	50 Lt.	160 Kg.	12 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.137	Brasiera gas 50lt. Gas Tilting Bratt Pan	800 x 700 x 850	50 Lt.	220 Kg.	18 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastre diam. 23 cm
- Sistema di controllo regolabile
- Misura forno GN 1/1
- Termostato del forno regolabile 50-300 °C
- Le resistenze del forno lavorano insieme o separatamente
- Forno isolato
- Griglia amovibile dimensioni GN 1/1
- Piedini regolabili

EN

- Stainless steel structure
- 23 cm diameter heaters
- Adjustable control system
- Oven size is GN 1/1
- Oven thermostat adjustment between 50°C to 300°C
- Oven heaters work separately or together
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 1/1
- Adjustable legs



70.00.105

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Plaques de cuisson diam. 23 cm
- Contrôle réglable
- Dimensions du four GN 1/1
- Thermostat du four réglable 50 / 300c
- Résistances du four travaillent ensemble ou séparées
- Four isolé
- Grille amovible dimensions GN 1/1
- Pieds réglables

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
70.00.105	Cucina elettrica 4 piastre Electric Cooker With 4 Hot Plates	800 x 700 x 850	118 Kg.	15,4 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
70.00.106	Cucina elettrica 6 piastre Electric Cooker With 6 Hot Plates	1200 x 700 x 850	140 Kg.	20,6 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

CUCINA A GAS 4 FUOCHI CON FORNO / GAS COOKER 4 WITH BURNERS / CUISINIÈRE A GAZ



IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Possibilità ispezione fuoco
- Solida griglia in ghisa
- Disponibile a Metano o GPL
- Facile da pulire
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Termostato del forno regolabile 100-300 °C
- Misura forno GN 2/1
- Forno isolato
- Griglia amovibile dimensioni GN 2/1
- Piedini regolabili

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG or Natural Gas
- Easy to clean
- Piezoelectric ignition and pilot flame
- Oven thermostat adjustment between 100°C to 300°C
- Oven size is GN 2/1
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1
- Adjustable legs



70.00.110

CUCINA A GAS 6 FUOCHI CON FORNO / GAS COOKER 6 WITH BURNERS / CUISINIÈRE A GAZ



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Flamme contrôlée
- Top en fonte
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Nettoyage facile
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Thermostat du four réglable 100 / 300c
- Dimensions du four GN 2/1
- Grille amovible dimensions GN 2/1
- Pieds réglables



70.00.111

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
70.00.110	Cucina a gas 4 fuochi Gas Cooker With 4 Burners	800 x 700 x 850	130 Kg.	25 kW	2,60 m ³	20 mbar
70.00.111	Cucina a gas 6 fuochi Gas Cooker With 6 Burners	1200 x 700 x 850	150 Kg.	35 kW	3,64 m ³	20 mbar

SERIE 930
930 SERIES
Série 930





SERIE 930

930 SERIES

Série 930

SERIE 930 / 930 SERIES / SÉRIE 930
FRIGGITRICI ELETTRICHE / FRYERS / FRITEUSES

FRIGGITRICE ELETTRICA 24+24 LT. 80 CM. / ELECTRIC FRYER / FRITEUSE ELECTRIQUE

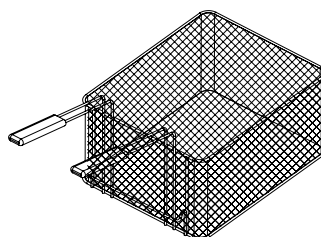


- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Facile da pulire
 - Pompa di scarico
 - Vasca monoblocco
 - Termostato di sicurezza
 - Termostato regolabile 100-180 °C
 - Capacità 24 l. per ogni vasca
 - Piedini regolabili
 - Lunga durata



- EN**
- Stainless steel structure
 - Easy to clean
 - With drainage pipe
 - Monoblock baskets
 - Safety thermostat
 - 100-180°C Adjustable thermostat
 - Capacity 24 lt for each bowl
 - Adjustable legs
 - Long life

90.00.118



- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Nettoyage facile
 - Soupape d'évacuation
 - Bassine monobloc
 - Thermostat de sécurité
 - Thermostat réglable 100c / 180c
 - Capacité friture 24 l pour chaque bassine
 - Pieds réglables
 - Longévité

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.108	300 x 370 x 185

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.117	Friggitrice elettrica 24 lt Electric Fryer With 1 Basket	400 x 930 x 850	24 Lt.	50 Kg.	16,5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
90.00.118	Friggitrice elettrica 24+24 lt Electric Fryer With 2 Baskets	800 x 930 x 850	24+24 Lt.	93 Kg.	33 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

FRIGGITRICE A GAS 24 LT. 40 CM. / GAS FRYER / FRITEUSE A GAZ



IT

- Struttura in acciaio inox
- Termostato di sicurezza 100-180 °C
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Facile da pulire
- Pompa di scarico
- Vasca monoblocco
- Capacità 24 l. per ogni vasca
- Piedini regolabili
- Lunga durata

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas thermostat 100°C-180°C
- Piezoelectric ignition and pilot flame
- Easy to clean
- With drainage pipe
- Monoblock basket
- Capacity 24 lt for each bowl
- Adjustable legs
- Long life



90.00.119

FRIGGITRICE A GAS 24+24 LT. 80 CM. / GAS FRYER / FRITEUSE A GAZ



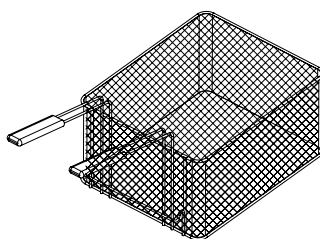
FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Thermostat de sécurité 100 / 180c
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Nettoyage facile
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Capacité friture 24 l pour chaque bassine
- Pieds réglables
- Longévité



90.00.120

CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.108	300 x 370 x 185



CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
90.00.119	Friggitrice a gas 24 Lt. Gas Fryer With 1 Basket	400 x 930 x 850	24 Lt.	75 Kg.	12 kW	1,25 m ³	20 mbar
90.00.120	Friggitrice a gas 24+24 Lt Gas Fryer With 2 Baskets	800 x 930 x 850	24+24 Lt.	117 Kg.	24 kW	2,50 m ³	20 mbar

CUCINA ELETTRICA 2 PIASTRE / ELECTRIC COOKER 2 PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE 2 PLAQUES



- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Valvola di sicurezza con termocoppia
 - Sistema di controllo regolabile a 3 livelli
 - Piedini regolabili
 - Facile da pulire
 - Lunga durata



90.00.111

CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE / ELECTRIC COOKER 4 PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE 4 PLAQUES



- EN**
- Stainless steel structure
 - 30x30 cm 4 kW hot plates
 - 3 levels of switch control
 - Adjustable legs
 - Easy to clean
 - Long life



90.00.112

CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE / ELECTRIC COOKER 6 PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE 6 PLAQUES



- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Plaques de cuisson dim. 30X30 cm 4 kw
 - Contrôle réglable 3 niveaux
 - Pieds réglables
 - Nettoyage facile
 - Longévité



90.00.114

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.111	Cucina elettrica 2 piastre Electric Cooker With 2 Hot Plates	400 x 930 x 850	65 Kg.	8 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
90.00.112	Cucina elettrica 4 piastre Electric Cooker With 4 Hot Plates	800 x 930 x 850	97 Kg.	16 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
90.00.114	Cucina elettrica 6 piastre Electric Cooker With 6 Hot Plates	1200 x 930 x 850	135 Kg.	24 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

CUCINA A GAS 2 FUOCHI / GAS COOKER 2 BURNERS / CUISINIÈRE A GAZ A 2 BRÛLEURS



IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Possibilità ispezione fuoco
- Solida griglia in ghisa
- Disponibile a Metano o GPL
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Lunga durata

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG and Natural Gas
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Long life



90.00.106

CUCINA A GAS 6 FUOCHI / GAS COOKER 6 BURNERS / CUISINIÈRE A GAZ A 6 BRÛLEURS



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Flamme contrôlée
- Top en fonte
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Longévité



90.00.108

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
90.00.106	Cucina a gas 2 fuochi Gas Cooker With 2 Burners	400 x 930 x 850	70 Kg.	18 kW	1,87 m ³	20 mbar
90.00.107	Cucina a gas 4 fuochi Gas Cooker With 4 Burners	800 x 930 x 850	100 Kg.	36 kW	3,75 m ³	20 mbar
90.00.108	Cucina a gas 6 fuochi Gas Cooker With 6 Burners	1200 x 930 x 850	142 Kg.	54 kW	5,62 m ³	20 mbar

FRY TOP ELETTRICO 40 CM. / ELECTRIC GRILL PLATE / GRILL ELECTRIQUE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Termostato regolabile 50-300 °C
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Lunga durata



90.00.121

FRY TOP ELETTRICO 80 CM. / ELECTRIC GRILL PLATE / GRILL ELECTRIQUE



EN

- Stainless steel structure
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Thermostat adjustment between 50-300°C
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Long life



90.00.122

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Thermostat réglable 50c / 300c
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Longévité

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.121	Fry Top elettrico 40 cm. Electric Grill Plate	400 x 930 x 850	86 Kg.	7 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
90.00.122	Fry Top elettrico 80 cm. Electric Grill Plate	800 x 930 x 850	150 Kg.	14 kW	400 V 3 ~ 60 Hz



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
ES. XX.XX.XXX PL

FRY TOP ELETTRICO 40 CM. PIASTRE CROMO / ELECTRIC CHROME GRILL PLATE / GRILL ELECTRIQUE CHROME



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Piastra cottura cromata
- Termostato regolabile 50-300 °C
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Lunga durata



90.00.121C

FRY TOP ELETTRICO 80 CM. PIASTRE CROMO / ELECTRIC CHROME GRILL PLATE / GRILL ELECTRIQUE CHROME



EN

- Stainless steel structure
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Chrome cooking surface
- Thermostat adjustment between 50-300°C
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Long life



90.00.122C

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Plaques de cuisson chromée
- Thermostat réglable 50c / 300c
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Longévité

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.121C	Fry top 40 cm piastre cromate Electric Chrome Grill Plate	400 x 930 x 850	86 Kg.	7 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
90.00.122C	Fry top 80 cm piastre cromate Electric Chrome Grill Plate	800 x 930 x 850	150 Kg.	14 kW	400 V 3 ~ 60 Hz



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
ES. XX.XX.XXX PL

SERIE 930 / 930 SERIES / SÉRIE 930
FRY TOP A GAS / PLATE GAS GRILLS / GRILL A GAZ

FRY TOP A GAS 40 CM. / GAS GRILL PLATE / GRILL A GAZ



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Modelli da 80 cm con 2 zone cottura con valvole di controllo separate
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Lunga durata
- Disponibile a Metano o GPL
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota



90.00.123

FRY TOP A GAS 80 CM. / GAS GRILL PLATE / GRILL A GAZ



EN

- Stainless steel structure
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- 80 cm models have double indepented cooking zone
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Long life
- Available LPG and Natural Gas
- Piezoelectric ignition, pilot flame

FR

- Boitier en acier inoxydable
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Modèles cm 80 ont 2 zones cuisson contrôlée par 2 valves séparées
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Longévité
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote



90.00.124

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
90.00.123	Fry Top a gas 40 cm. Gas Plate Grill	400 x 930 x 850	75 Kg.	9 kW	0,73 m ³	20 mbar
90.00.124	Fry Top a gas 80 cm. Gas Plate Grill	800 x 930 x 850	146 Kg.	18 kW	1,46 m ³	20 mbar



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
 COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
 XX.XX.XXX + PL

FRY TOP A GAS 40CM. PIASTRE CROMO / GAS CHROME GRILL PLATE / GRILL A GAZ CHROME



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastra cottura liscia, rigata o mezza liscia e mezza rigata
- Piastra cottura cromata
- Modelli da 80 cm con 2 zone cottura con valvole di controllo separate
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Lunga durata
- Disponibile a Metano o GPL
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota



90.00.123C

FRY TOP A GAS 80CM. PIASTRE CROMO / GAS CHROME GRILL PLATE / GRILL A GAZ CHROME



EN

- Stainless steel structure
- Types of cooking plate (smooth, 1/2 nervour and nervour)
- Chrome cooking surface
- 80 cm models have double indepented cooking zone
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Long life
- Available LPG and Natural Gas
- Piezoelectric ignition, pilot flame

FR

- Boitier en acier inoxydable
- Plaque de cuisson lisse, rayée, 1/2 lisse et 1/2 rayée
- Plaques de cuisson chromée
- Modèles cm 80 ont 2 zones cuisson contrôlée par 2 valves séparées
- Distribution homogène de la température
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Longévité
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote



90.00.124C

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
90.00.123C	Fry Top a gas 40 cm. piastra cromo Gas Chrome Plate Grill	400 x 930 x 850	75 Kg.	9 kW	0,73 m ³	20 mbar
90.00.124C	Fry Top a gas 80 cm. piastra cromo Gas Chrome Plate Grill	800 x 930 x 850	146 Kg.	18 kW	1,46 m ³	20 mbar



PL



MR



PR

ESEMPIO OPZIONE PIASTRE:
COD ARTICOLO + COD. PIASTRA
XX.XX.XXX + PL

GRIGLIA IN PIETRA LAVICA 40 CM. / LAVASTONE GRILL / GRILL A PIERRE DE LAVE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Possibilità ispezione fuoco
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Disponibile a Metano o GPL
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Lunga durata



90.00.125

GRIGLIA IN PIETRA LAVICA 80 CM. / LAVASTONE GRILL / GRILL A PIERRE DE LAVE



EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- Available LPG and Natural Gas
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Long life

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Flamme contrôlée
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Longévité



90.00.126

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	EBATLAR DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE	
90.00.125	Griglia in pietra lavica 40 cm. Lavastone Grill	400 x 930 x 850	85 Kg.	9 kW	0,62 m ³	20 mbar	
90.00.126	Griglia in pietra lavica 80 cm. Lavastone Grill	800 x 930 x 850	160 Kg.	18 kW	1,56 m ³	20 mbar	

IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Possibilità ispezione fuoco
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Disponibile a Metano o GPL
- Cassetto ad acqua
- Superficie in ghisa
- Cassetto raccogli grasso
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Lunga durata

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- Available LPG and Natural Gas
- Water drawer
- Cast iron surface
- Fat collecting drawer
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Long life

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Flamme contrôlée
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Tiroir avec eau
- Top en fonte
- Tiroir collecte graisse
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Longévité



90.00.127

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
90.00.127	Griglia in ghisa 40 cm. Cast Iron Grill	400 x 930 x 850	70 Kg.	7 kW	0,73 m ³	20 mbar
90.00.128	Griglia in ghisa 80 cm. Cast Iron Grill	800 x 930 x 850	135 Kg.	14 kW	1,46 m ³	20 mbar

IT

- Struttura in acciaio inox
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Lunga durata

EN

- Stainless steel structure
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Long life

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Longévité



90.00.129

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.129	Scaldafritti da banco Fried food warmer	400 x 930 x 850	-	47 Kg.	1,5 kW	230 V ~ 50 Hz

CUOCIPASTA ELETTRICO 24 LT. / PASTA COOKER / CUISSEUR DE PATE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Pompa di scarico
- Vasca monoblocco
- Termostato regolabile 30-120 °C
- Capacità 24 l.
- Piedini regolabili
- Lunga durata

EN

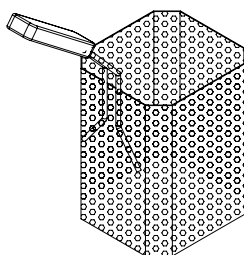
- Stainless steel structure
- Easy to clean
- With drainage pipe
- Monoblock bowl
- 30-120°C Adjustable thermostat
- 24 Liter boiling capacity
- Adjustable legs
- Long life

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Soupape d'évacuation
- Bassine monobloc
- Thermostat réglable 30c / 120c
- Capacité 24 l
- Pieds réglables
- Longévité.



90.00.116



CODICE CODE	DIMENSIONI DIMENSIONS
CF.00.109	136 x 148 x 194

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.116	Cuocipasta elettrico 24 lt. Pasta Cooker	400 x 930 x 850	24 Lt.	48 Kg.	10 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

SERIE 930 / 930 SERIES / SÉRIE 930
BAGNOMARIA/ BAIN-MARIES / BAIN-MARIE

BAGNOMARIA ELETTRICO 1 VASCA 40 CM / BAIN-MARIE / BAIN-MARIE



- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Contenitori per gastronomia disponibili
 - Facile da pulire
 - Pompa di scarico
 - Vasca monoblocco
 - Termostato regolabile 30-120 °C
 - Piedini regolabili
 - Lunga durata



90.00.100

BAGNOMARIA ELETTRICO 2 VASCHE 80 CM / BAIN-MARIE / BAIN-MARIE



- EN**
- Stainless steel structure
 - Recipients for gastronom cups available
 - Easy to clean
 - Drainage pipe
 - Monoblock bowl
 - 30-120°C Adjustable thermostat
 - Adjustable legs
 - Long life



90.00.101

- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Conteneurs pour gastronomie disponibles
 - Nettoyage facile
 - Soupape d'évacuation
 - Bassine monobloc
 - Thermostat réglable 30c / 120c
 - Pieds réglables
 - Longévité

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.100	Bagnomaria elettrico 40 cm. Bain-Marie	400 x 930 x 850	35 Kg.	1,5 kW	230 V ~ 50 Hz
90.00.101	Bagnomaria elettrico 80 cm. Bain-Marie	800 x 930 x 850	73 Kg.	3 kW	230 V ~ 50 Hz

MODULO NEUTRO 40 CM. / NEUTRAL COUNTER / COMPTOIR NEUTRE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Lunga durata

EN

- Stainless steel structure
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Long life



MN 00.105

MODULO NEUTRO 80 CM. / NEUTRAL COUNTER / COMPTOIR NEUTRE



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Pieds réglables
- Nettoyage facile
- Longévité



MN 00.106

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG
MN 00.105	Modulo neutro 40 cm. Neutral Counter	400 x 930 x 850	30 Kg.
MN 00.106	Modulo neutro 80 cm. Neutral Counter	800 x 930 x 850	45 Kg.

PENTOLA ELETTRICA/GAS / BOILING PANS (INDIRECT HEATING) / MARMITES (INDIRECT)



IT

- **Struttura in acciaio inossidabile**
- **Coperchio con contrappeso**
- **Bruciatore completo di valvola magnetica**
- **Magnete con pulsanti di accensione e arresto, termocoppia pilota e termostato**
- **Se la fiamma si spegne, il gas viene interrotto**
- **Rubinetto per il riempimento dell'acqua calda e fredda**
- **Svuotamento con il rubinetto**

EN

- Stainless steel structure
- Counterweighted folding lid
- Burner with complete magnet security valve
- Which contains ignition and stop button together with pilot thermocouple
- Cold and hot water filling cock
- Drainage cock

FR

- *Contrôle de la valve sous-préssion avec le manomètre.*
- *Robinet de remplissage d'eau chaude et froide.*
- *Robinet de drainage.*
- *Clapet de surcharge.*
- *Bac avec double casseroles.*
- *Nettoyage facile grâce à la conception hygiénique.*
- *Corps en acier inoxydable.*



90.00.133



CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.133	Pentola elettrica Electric Boiling Pan	800 x 930 x 850	100 Lt.	134 Kg.	18 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
90.00.134	Pentola elettrica Electric Boiling Pan	800 x 930 x 850	150 Lt.	175 Kg.	20 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
90.00.135	Pentola elettrica Electric Boiling Pan	1200 x 930 x 850	250 Lt.	185 Kg.	30 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
90.00.130	Pentola a gas Electric Boiling Pan	800 x 930 x 850	100 Lt.	130 Kg.	12 kW	21,3 m ³	20 mbar
90.00.131	Pentola a gas Electric Boiling Pan	800 x 930 x 850	150 Lt.	155 Kg.	24 kW	21,3 m ³	20 mbar
90.00.132	Pentola a gas Electric Boiling Pan	1200 x 930 x 850	250 Lt.	195 Kg.	24 kW	42,6 m ³	20 mbar

BRASIERA ELETTRICA/GAS / TILTING BRATT PAN / SAUTEUSES BASCULANTE



IT

- **Struttura, pannello, padella in acciaio inossidabile**
- **Il meccanismo di sollevamento funziona manualmente**
- **Accensione bruciatore a ignizione, termocoppia pilota e termostato**
- **Se la fiamma si spegne, il gas viene interrotto**
- **Compatibile con GPL e gas naturale**
- **È facile da riempire e lavare con il rubinetto sul dispositivo**

EN

- Structure, panelling and pan made of stainless steel
- The tilting mechanism is manuel operated
- Stainless steel burner with ignition, pilot thermocouple and thermostat
- If the flame goes out, gas are cutted off
- Operable with LPG and Natural Gas
- Filling with faucet on top of device and washing is easy

FR

- *Système de levage manuel.*
- *Clapet de surcharge.*
- *Interrupteur de sécurité.*
- *Nettoyage facile grâce à la conception hygiénique.*
- *Construction en acier inoxydable.*



90.00.104



90.00.105

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
90.00.102	Brasiera elettrica Electric Tilting Bratt Pan	800 x 930 x 850	80 Lt.	160 Kg.	12 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
90.00.103	Brasiera elettrica Electric Tilting Bratt Pan	1200 x 930 x 850	120 Lt.	220 Kg.	18 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	LITRI LITER	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
90.00.104	Brasiera a gas Gas Tilting Bratt Pan	800 x 930 x 850	80 Lt.	122 Kg.	19 kW	2,18 m ³	20 mbar
90.00.105	Brasiera a gas Gas Tilting Bratt Pan	1200 x 930 x 850	120 Lt.	230 Kg.	22 kW	2,50 m ³	20 mbar

CUCINA ELETTRICA 4 PIASTRE / ELECTRIC COOKER 4 PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE 4 PLAQUES



IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastre dim. 30x30 cm 4 kw
- Sistema di controllo regolabile
- Misura forno GN 2/1
- Termostato del forno regolabile 50-300 °C
- Le resistenze del forno lavorano insieme o separatamente
- Forno isolato
- Griglia amovibile dimensioni GN 2/1
- Piedini regolabili



90.00.113

CUCINA ELETTRICA 6 PIASTRE / ELECTRIC COOKER 6 PLATES / CUISINIÈRE ELECTRIQUE 6 PLAQUES



EN

- Stainless steel structure
- 30x30 cm 4 kW resistance
- Adjustable control system
- Oven size is GN 2/1
- Oven thermostat adjustment from 50°C to 300°C
- Oven heaters work separately or together
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1
- Adjustable legs

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Plaques de cuisson dim. 30x30 cm 4 kw
- Contrôle réglable
- Dimensions du four GN 2/1
- Thermostat du four réglable 50 / 300c
- Résistances du four travaillent ensemble ou séparées
- Four isolé
- Grille amovible dimensions GN 2/1
- Pieds réglables



90.00.115

KOD CODE	MODEL DESCRIPTION	EBATLAR DIMENSIONS	KG KG	GÜÇ POWER	ENERJİ ENERGY	FİYAT PRICE
90.00.113	Cucina elettrica 4 piastre Electric Cooker With 4 Hot Plates	800 x 930 x 850	222 Kg.	21 kW	400 V 3 ~ 60 Hz	2.750 €
90.00.115	Cucina elettrica 6 piastre Electric Cooker With 6 Hot Plates	1200 x 930 x 850	265 Kg.	29 kW	400 V 3 ~ 60 Hz	3.550 €

CUCINA A GAS 4 FUOCHI / GAS COOKER 4 BURNERS / CUISINIÈRE A GAZ A 4 BRÛLEURS



IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Possibilità ispezione fuoco
- Solida griglia in ghisa
- Disponibile a Metano o GPL
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Sistema di controllo regolabile
- Misura forno GN 2/1
- Termostato del forno regolabile 50-300 °C
- Forno isolato
- Griglia amovibile dimensioni GN 2/1
- Facile da pulire
- Piedini regolabili



90.00.109

CUCINA A GAS 6 FUOCHI / GAS COOKER 6 BURNERS / CUISINIÈRE A GAZ A 6 BRÛLEURS



EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG and Natural Gas
- Piezoelectric ignition and pilot flame
- Adjustable control system
- Oven size GN 2/1
- Oven thermostat adjustable from 50°C to 300°C
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1
- Easy to clean
- Adjustable legs



90.00.110

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Valve de sécurité avec thermo couple
- Flamme contrôlée
- Top en fonte
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Allumage avec piezoelectrique, flamme pilote
- Contrôle réglable

- Dimensions du four GN 2/1
- Thermostat du four réglable 50 / 300c
- Grille amovible dimensions GN 2/1
- Four isolé
- Nettoyage facile
- Pieds réglables

KOD CODE	MODEL DESCRIPTION	EBATLAR DIMENSIONS	KG KG	GÜÇ POWER	DG SARFIYAT N.GAS EXPENDITURE	BASINÇ PRESSURE	FİYAT PRICE
90.00.109	Cucina a gas 4 fuochi Gas Cooker With 4 Burners	800 x 930 x 850	223 Kg.	42 kW	4,73 m³	20 mbar	2.050 €
90.00.110	Cucina a gas 6 fuochi Gas Cooker With 6 Burners	1200 x 930 x 850	266 Kg.	60 kW	6,24 m³	20 mbar	2.750 €



GASTRONOMIA
DELICATESSEN
Gastronomie

MACCHINA KEBAB A 3 PANNELLI RADIANTI / DONER MACHINE WITH 3 BURNERS /
APPAREIL GRILLE DONER A MOTEUR AVEC 3 RADIANTS



IT

- **Struttura in acciaio inox**
- **Disponibile a Metano o GPL**
- **Valvola di sicurezza con termocoppia**
- **Possibilità ispezione fuoco**
- **Pannelli radianti**
- **Facile da pulire**
- **Gli elementi riscaldanti possono lavorare separatamente**
- **Cassetto raccogli grasso**
- **Asta e radianti mobili**

EN

- **Stainless steel structure**
- **Available LPG and Natural Gas**
- **Safety gas valve with thermocouple**
- **Fire inspect system**
- **Fire panel**
- **Easy to clean**
- **The heating elements able to work separately**
- **With removable fat collecting drawer**
- **Moving structure**



GA.00.101

MACCHINA KEBAB A 4 PANNELLI RADIANTI / DONER MACHINE
WITH 4 BURNERS / APPAREIL GRILLE DONER A MOTEUR AVEC 4 RADIANTS



FR

- **Boitier en acier inoxydable**
- **Compatible au LPG et gaz naturel**
- **Valve de sécurité avec thermo couple**
- **Flamme contrôlée**
- **Panneau radiant**
- **Nettoyage facile**
- **Fonctionnement indépendant des radiants**
- **Tiroir collecte graisse**
- **Réglage du pivotement du Doner et radiant**



GA.00.104

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
GA.00.101	Macchina Kebab a 3 pannelli rad. Doner Machine With 3 Burners (Lower Drive)	540 x 660 x 900	28 Kg.	9,6 kW	1,00 m ³	20 mbar
GA.00.104	Macchina Kebab a 4 pannelli rad. Doner Machine With 4 Burners (Lower Drive)	540 x 660 x 1100	30 Kg.	12,8 kW	1,33 m ³	20 mbar

MACCHINA KEBAB A 3 PANNELLI RADIANTI / DONER GRILL MACHINE
APPAREIL GRILLE DONER A MOTEUR AVEC 3 RADIANTS



IT

- **Struttura in acciaio inox**
- **Disponibile a Metano o GPL**
- **Valvola di sicurezza con termocoppia**
- **Possibilità ispezione fuoco**
- **Pannelli radianti**
- **Facile da pulire**
- **Gli elementi riscaldanti possono lavorare separatamente**

EN

- **Stainless steel structure**
- **Available LPG and Natural Gas**
- **Safety gas valve with thermocouple**
- **Fire inspect system**
- **Fire panel**
- **Easy to clean**
- **The heating elements able to work separately**



GA.00.100

MACCHINA KEBAB A 4 PANNELLI RADIANTI / DONER GRILL MACHINE
APPAREIL GRILLE DONER A MOTEUR AVEC 4 RADIANTS



FR

**COLTELLO KEBAB
DONER KNIFE**



GA.00.103

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER
GA.00.102	Coltello Kebab Doner knife	54x90x66	1,4Kg.	230 V

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
GA.00.100	Macchina Kebab a 3 pannelli rad. Doner Machine With 3 Burners	500 x 550 x 750	23 Kg.	9,6 kW	1,00 m ³	20 mbar
GA.00.103	Macchina Kebab a 4 pannelli rad. Doner Machine With 4 Burners	500 x 550 x 950	24 Kg.	12,8 kW	1,33 m ³	20 mbar

SALAMANDRA 45 CM. / SALAMENDER / SALAMENDRE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Termostato regolabile

EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean
- Adjustable thermostat



GA.00.108

SALAMANDRA 65 CM. / SALAMENDER / SALAMENDRE



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Contrôle à 2 niveaux



GA.00.109

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
GA.00.108	Salamandra 45 cm. Salamander	450 x 500 x 600	32 Kg.	3,5 kW	230 V ~ 50 Hz
GA.00.109	Salamandra 65 cm. Salamander	650 x 500 x 600	45 Kg.	3,5 kW	230 V ~ 50 Hz

FORNO PASTICCERIA / BAKERY OVEN / FOUR A PATISSÉRIE



IT

- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Capacità 5 teglie
- Disponibile a Metano o GPL
- Doppio vetro resistente al calore
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Sistema di sicurezza
- Bruciatori atmosferici in acciaio inox



GA.00.116

EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean
- 5 trays capacity
- Available Natural Gas and LPG
- Resistant to heating double glass
- Piezoelectricity firing and pilot system
- Safety system
- Stainless steel atmospheric burners system
- Created by independence two pieces

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Isolation thermique
- Capacité de cuisson à 5 plateaux (selon GN 2/1)
- Double portes vitrées résistantes à la chaleur
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Robinet de système sécurité
- Brûleurs atmosphériques inoxydables
- Four avec support



GA.00.117

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
GA.00.116	Forno pasticceria Bakery Oven	900 x 900 x 1700	188 Kg.	30 kW	3,12 m ³	20 mbar
GA.00.117	Mobile per forno Yeast Cupboard	750 x 800 x 450	47 Kg.	1250 W	-	-

GAMMA CUCINE
COOKERS
Cuisinières

IT

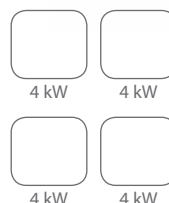
- Struttura in acciaio inox
- Piastre dim. 30x30 cm 4 kw
- Sistema di controllo regolabile
- Forno dimensione GN 2/1
- Termostato forno regolabile 50-300 °C
- Le resistenze del forno lavorano insieme o separatamente
- Forno isolato
- Griglia amovibile dimensioni GN 2/1
- Piedini regolabili

EN

- Stainless steel structure
- 30x30 cm 4 kW plate
- Adjustable control system
- Oven size is GN 2/1
- Oven thermostat adjustment from 50°C to 300°C
- For oven resistances work separately or together
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1
- Adjustable legs

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Dimensions fontes 30x30 cm plaques 4 kW
- Contrôlable à 3 niveaux
- Dimensions du four selon GN 2/1
- Température du four réglable 50c-300c
- Température résistance, réglable séparément pour cuisson supérieure et inférieure
- Isolation thermique
- Grilles mobiles GN 2/1
- Pieds réglable



GC.00.102



CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
GC.00.100	Cucina elettrica 2 piastre Electric Cooker	1000 x 700 x 850	110 Kg.	13 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
GC.00.100-1	Cucina elettrica 2 piastre (mobile aperto) Electric Cooker With Open Stand	1000 x 700 x 850	90 Kg.	8 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
GC.00.101-2	Cucina elettrica 2 piastre (mobile chiuso) Electric Cooker With Cupboard	1000 x 700 x 850	90 Kg.	8 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
GC.00.102	Cucina elettrica 4 piastre Electric Cooker	1000 x 1000 x 850	155 Kg.	21 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
GC.00.102-1	Cucina elettrica 4 piastre (mobile aperto) Electric Cooker With Open Stand	1000 x 1000 x 850	135 Kg.	16 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
GC.00.102-2	Cucina elettrica 4 piastre (mobile chiuso) Electric Cooker With Cupboard	1000 x 1000 x 850	135 Kg.	16 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
GC.00.103	Cucina elettrica 6 piastre Electric Cooker	1500 x 1000 x 850	175 Kg.	29 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
GC.00.103-1	Cucina elettrica 6 piastre (mobile aperto) Electric Cooker With Open Stand	1500 x 1000 x 850	150 Kg.	24 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
GC.00.103-2	Cucina elettrica 6 piastre (mobile chiuso) Electric Cooker With Cupboard	1500 x 1000 x 850	150 Kg.	24 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Possibilità ispezione fuoco
- Solida griglia in ghisa
- Disponibile a Metano o GPL
- Facile da pulire
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Forno dimensione GN 2/1
- Termostato forno regolabile 100-300 °C
- Forno isolato
- Griglia amovibile dimensioni GN 2/1
- Piedini regolabili



GC.00.105

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG or Natural Gas
- Easy to clean
- Piezoelectric ignition and pilot flame
- Oven size is GN 2/1
- Oven thermostat adjustment from 100°C to 300°C
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1
- Adjustable legs



FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Thermocouple
- Dispositif de surveillance de flamme
- Fonte type industriel
- Compatible au LPG et Gaz Natural
- Nettoyage facile des plateaux
- Pilote d'allumage piézo-électrique
- Thermostat contrôle cuisson à 100c-300c
- Dimension du four selon GN 2/1
- Isolation thermique
- Grilles mobiles GN 2/1
- Pieds réglables



GC.00.106

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
GC.00.104	Cucina a gas 2 fuochi Gas Cooker With 2 Burners	1000 x 700 x 850	110 Kg.	19 kW	1,98 m ³	20 mbar
GC.00.105	Cucina a gas 4 fuochi Gas Cooker With 4 Burners	1000 x 1000 x 850	170 Kg.	35 kW	3,64 m ³	20 mbar
GC.00.106	Cucina a gas 6 fuochi Gas Cooker With 6 Burners	1500 x 1000 x 850	190 Kg.	49 kW	5,10 m ³	20 mbar

IT

- Struttura in acciaio inox
- Valvola di sicurezza con termocoppia
- Possibilità ispezione fuoco
- Solida griglia in ghisa
- Disponibile a Metano o GPL
- Piedini regolabili
- Facile da pulire
- Lunga durata

EN

- Stainless steel structure
- Safety gas valve with thermocouple
- Fire inspect system
- Heavy duty top cast iron
- Available LPG or Natural Gas
- Adjustable legs
- Easy to clean
- Long life



GC.00.107



GC.00.108



GC.00.109-1

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Soupape de sécurité avec thermocouple
- Système d'inspection des incendies
- Fonte en fonte haute résistance
- GPL disponible ou gaz naturel
- Pieds réglables
- Facile à nettoyer
- Longue vie



GC.00.110-1

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
GC.00.107	Cucina a gas 2 fuochi (su ripiano) Gas Cooker With Open Stand	1000 x 700 x 850	110 Kg.	19 kW	1,98 m ³	20 mbar
GC.00.108	Cucina a gas 2 fuochi (mob. chiuso) Gas Cooker With Cupboard	1000 x 700 x 850	90 Kg.	14 kW	1,46 m ³	20 mbar
GC.00.109	Cucina a gas 4 fuochi (mob. chiuso) Gas Cooker With Cupboard	1000 x 1000 x 850	170 Kg.	35 kW	3,64 m ³	20 mbar
GC.00.109-1	Cucina a gas 4 fuochi (mob. aperto) Gas Cooker With Open Stand	1000 x 1000 x 850	150 Kg.	28 kW	2,91 m ³	20 mbar
GC.00.110	Cucina a gas 6 fuochi (mob. chiuso) Gas Cooker With Cupboard	1500 x 1000 x 850	190 Kg.	49 kW	5,10 m ³	20 mbar
GC.00.110-1	Cucina a gas 6 fuochi (mob. aperto) Gas Cooker With Open Stand	1500 x 1000 x 850	170 Kg.	42 kW	4,37 m ³	20 mbar

IT

- Struttura in acciaio inox
- Piastre dim. 30x30 cm 4 kw
- Sistema di controllo regolabile
- Forno dimensione GN 2/1
- Termostato forno regolabile 50-300 °C
- Le resistenze del forno lavorano insieme o separatamente
- Forno isolato
- Griglia amovibile dimensioni GN 2/1
- Parti inferiore e superiore amovibili
- Griglia blocca-pentole regolabile
- Piedini fissi e regolabili

EN

- Stainless steel structure
- 30x30 cm 4 kW plate
- Adjustable control system
- Oven size is GN 2/1
- Oven thermostat adjustment from 50°C to 300°C
- For oven resistances work separately or together
- Isolated oven
- Removable wire tray size GN 2/1
- Upper and lower parts consists two portable tools
- Holders can be adjusted according to the size of cookware
- Roll holders to prevent tipping for cookware
- Adjustable and fixed legs

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Fonte à 30x30 cm plaques 4 kW
- Contrôle à 3 niveaux
- Dimensions du four selon GN 2/1 - GN 1/1
- Température réglable 50°C-300°C
- Résistances contrôlables pour cuisson séparée
- Isolation thermique
- Le bas et le haut du four intérieur se compose de 2 pièces mobiles
- Soutien des récipients pour éviter le renversement
- Soutien selon dimension de récipient
- Pieds réglables et fixables au sol


GC.00.114

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
GC.00.111	Cucina marina 2 piastre Marine Cooker	1000 x 700 x 850	120 Kg.	13 kW	400 V 3 ~ 50 Hz
GC.00.112	Cucina marina 3 piastre Marine Cooker	1200 x 700 x 850	145 Kg.	17 kW	400 V 3 ~ 50 Hz
GC.00.113	Cucina marina 4 piastre Marine Cooker	800 x 930 x 850	160 Kg.	-	400 V 3 ~ 50 Hz
GC.00.114	Cucina marina 4 piastre Marine Cooker	800 x 700 x 850	105 Kg.	15,4 kW	400 V 3 ~ 50 Hz
GC.00.115	Cucina marina 4 piastre Marine Cooker	1000 x 1000 x 850	170 Kg.	21 kW	400 V 3 ~ 50 Hz



FORNELLI
STOVES
Cusinière à Sol

FORNELLO ELETTRICO / ELECTRIC STOVE / CUISINIÈRE ELECTRIQUE A SOL



IT

- Struttura in acciaio inox
- Facile da pulire
- Solida griglia in ghisa
- Termostato regolabile

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Facile à nettoyer
- Fonte en fonte haute résistance
- Thermostat réglable

EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean
- Heavy duty top cast iron
- Adjustable thermostat



FO.00.100

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	ENERGIA ENERGY
FO.00.100	Fornello elettrico 1 piastra Electric Stove	500 x 500 x 550	24 Kg.	4 kW	400 V 3 ~ 60 Hz
FO.00.101	Fornello elettrico 1 piastra Electric Stove	500 x 500 x 550	26 Kg.	5 kW	400 V 3 ~ 60 Hz

FORNELLO A GAS / GAS STOVE / CUISINIÈRE GAZ A SOL



IT

- Struttura in acciaio inox
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire
- Disponibile a Metano o GPL
- Sistema di sicurezza
- Bruciatore in grado di produrre alta potenza a bassa pressione
- Solida griglia in ghisa 60x60 o 70x70
- Può essere fissato al pavimento

EN

- Stainless steel structure
- Easy to clean dirty tray
- Available LPG or Natural Gas
- Safety system
- Burners create high power in the low pressure
- 60x60 or 70x70 industrial type cast iron
- Available fixed in ground



FO.00.102

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Nettoyage facile
- Compatible au LPG et Gaz Naturel
- Fonte de type industriel
- Système de sécurité selon le standard de CE
- Sous basse pression, produit haute puissance des brûleurs
- Fonte de type industriel
- Fixable au sol



FO.00.103

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
FO.00.102	Fornello a gas 60 cm. Gas Stove	600 x 600 x 550	47 Kg.	24 kW	2,50 m ³	20 mbar
FO.00.103	Fornello a gas 70 cm. Gas Stove	700 x 700 x 550	59 Kg.	32 kW	3,33 m ³	20 mbar

CUCINE ETNICHES
ETHNIC KITCHENS
Cuisines ethniques

WOK 1 BRUCIATORE / WOK STOVE WITH 1 BURNER / CUISINIÈRE WOK



- IT**
- Struttura in acciaio inox
 - Griglia in ghisa alta
 - Possibilità ispezione fuoco
 - Fiamma pilota
 - Disponibile a Metano o GPL
 - Facile da pulire
 - Da banco o su base armadiata



WK.00.100

WOK 2 BRUCIATORI / WOK STOVE WITH 2 BURNERS / CUISINIÈRE WOK



- EN**
- Stainless steel
 - High power cast iron
 - Fire inspection system
 - Pilot flame
 - Available LPG or Natural Gas
 - Easy to clean
 - Available use over counter or cupboard



WK.00.101

WOK 3 BRUCIATORI / WOK STOVE WITH 3 BURNERS / CUISINIÈRE WOK



- FR**
- Boîtier en acier inoxydable
 - Thermocouple
 - Dispositif de surveillance de flamme
 - Fonte de type industriel
 - Compatible au LPG / Gas naturel
 - Nettoyage facile
 - Utilisation sur plancher ou armoire



WK.00.102

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
WK.00.100	Wok 1 bruciatore Wok Stove With 1 Burner	400 x 700 x 300	30 Kg.	18 kW	1,87 m ³	20 mbar
WK.00.101	Wok 2 bruciatori Wok Stove With 2 Burners	800 x 700 x 300	56 Kg.	36 kW	3,74 m ³	20 mbar
WK.00.102	Wok 3 bruciatori Wok Stove With 3 Burners	1200 x 700 x 300	82 Kg.	54 kW	5,61 m ³	20 mbar

PIASTRA TEPPANYAKI / TEPPANYAKI GRILL / GRILL A TEPPANYAKI



IT

- Struttura in acciaio inox
- Disponibile a Metano o GPL
- Piastra cottura cromata
- Accensione con piezoelettrico e fiamma pilota
- Piedini regolabili
- Distribuzione uniforme della temperatura sulla superficie di cottura
- Cassetto raccogli grasso
- Facile da pulire



WK.00.103

EN

- Stainless steel
- Available LPG or Natural Gas
- Chrome cooking surface
- Piezoelectric ignition, pilot flame
- Adjustable legs
- Equal temperature distribution on the cooking surface
- With removable fat collecting drawer
- Easy to clean

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Compatible au LPG et Gaz Naturel
- Surface de cuisson chromée
- Allumage piézoélectrique, flamme pilote
- Pieds réglables
- Distribution égale de la température sur la surface de cuisson
- Avec tiroir de collecte de graisse amovible
- Nettoyage facile

CUCINA WOK / WOK STOVE / CUISINIÈRE WOK



IT

- Struttura in acciaio inox
- Bruciatori alti in ghisa
- Possibilità ispezione fuoco
- Fiamma pilota
- Disponibile a Metano o GPL
- Facile da pulire
- Da banco o su base armadiata



WK.00.104

EN

- Stainless steel
- High power cast iron burner
- Fire inspection system
- Pilot flame
- Available LPG or Natural Gas
- Easy to clean
- Available use over counter or cupboard

FR

- Boîtier en acier inoxydable
- Brûleur en fonte de haute puissance
- Système d'inspection incendie
- Flamme pilote
- Compatible au LPG et Gaz Naturel
- Nettoyage facile
- Utilisation disponible sur banc ou placard

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	KG KG	POTENZA POWER	CONSUMO GAS N.GAS EXPENDITURE	PRESSIONE PRESSURE
WK.00.103	Piastra Teppanyaki Teppanyaki Grill	1400 x 700 x 300	120 Kg.	21 kW	2,19 m ³	20 mbar
WK.00.104	Cucina Wok Wok Stove	1900 x 800 x 850	150 Kg.	54 kW	5,61 m ³	20 mbar





FORNI PIZZA
PIZZA OVENS
Fours à Pizza

FORNO PIZZA ROTANTE ELETTRICO / ROTATING ELECTRIC PIZZA OVEN /
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE ROTATIF

IT

- Schermo touch screen LCD da 4,3 pollici
- Menu opzioni di caricamento illustrato attraverso memoria esterna - 99 diversi programmi di cottura
- Possibilità di rinominare i programmi con il touch screen
- Manuale d'uso accessibile attraverso il touch screen
- Timer cottura regolabile
- Temperatura di cottura regolabile 0° C - 400° C
- Termostato di sicurezza anti surriscaldamento (450° C)
- Sistema PID per il controllo della temperatura
- Assorbimento / Potenza 16 KW / 380 V 50 Hz
- Altezza interna: 170 mm
- Diametro interno: 1000 mm
- Dimensioni porta: 500x140 mm
- Il piano cottura rotante permette una cottura omogenea
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Struttura interna in acciaio inox
- Indicatore di temperatura interna digitale
- Ø 300 MM 6 pizze -75 pizze / ora



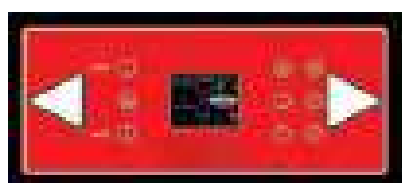
FP.00.100

EN

- 4.3 inch touch screen LCD control panel.
- Illustrated menu upload option through external memory.
- 99 different cooking programs.
- Program name defining option through touch screen.
- User manual accessibility through touch screen.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0° C - 400° C
- Safety thermostat for overheating protection (450° C).
- PID system provide sensitive heating (SSR relay).
- 16 KW / 380 V 50 Hz. Power.
- Internal height : 170 mm
- Internal diameter : 1000 mm
- Door dimensions : 500x140 mm
- Rotating baking surface provides homogeneous cooking.
- Firestone baking surface.
- Stainless steel internal structure.
- Digital interior temperature indicator.
- Ø 300 mm 6 pizza 75 pizza / hour.

FR

- Écran touch screen CD da 4,3 pouces
- Menu options de chargement illustré à travers une mémoire externe
- 99 divers programmes de cuisson
- Possibilité de renommer les programmes avec le touch screen
- Manuel d'utilisation accessible à travers le touch screen
- Timer cuisson réglable
- Température de cuisson réglable 0° C - 400° C
- Thermostat de sécurité anti surchauffe (450° C)
- Système PID pour le contrôle de la température
- Absorption/ Puissance 16 KW / 380 V 50 Hz
- Hauteur interne: 170 mm
- Diamètre interne: 1000 mm
- Dimensions porte: 500x140 mm
- Le plan de cuisson rotatif permet une cuisson homogène
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Structure interne en acier inox
- Indicateur de température interne digital
- Ø 300 MM 6 pizzas -75 pizzas / heure



Pannello di controllo touch impermeabile - Water proof touch panel

Specificare il colore del prodotto/
Please specify the product colour



Crema - Cream Marrone - Brown Nero - Black

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO KG WEIGHT KG	VOLUME M³ VOLUME M³	POTENZA KW POWER KW	CAPACITÀ CAPACITY	ENERGIA ENERGY	SEZ. CAVI MM. CABLE SECT. MM.
FP.00.100	Forno Pizza rotante elettrico Rotating Electric Pizza Oven	1200x1368x2000	330	3.32	16	Ø 300 mm 6 pizze 75 pizza / ora 75 Pizza / Hour	380V	5x4

FORNO PIZZA ROTANTE A GAS / ROTATING GAS PIZZA OVEN / FOUR À PIZZA GAS ROTATIF

IT

- Schermo touch screen LCD da 4,3 pollici
- Menu opzioni di caricamento illustrato attraverso memoria esterna - 99 diversi programmi di cottura
- Possibilità di rinominare i programmi con il touch screen
- Manuale d'uso accessibile attraverso il touch screen
- Timer cottura regolabile
- Temperatura di cottura regolabile 0° C - 400° C
- Termostato di sicurezza anti surriscaldamento (450° C)
- Sistema PID per il controllo della temperatura
- Assorbimento / Potenza 220 V. 50/60 Hz
- Disponibile sia a metano che GPL
- Può operare sia a gas che a legna
- Altezza interna: 450 mm
- Diametro interno: 1200 mm
- Dimensioni porta: 500x250 mm
- Veloce e miglior processo di cottura grazie alla stabilità termica
- Riscaldamento termostatico
- Il piano cottura rotante permette una cottura omogenea
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Struttura interna in pietra
- Capacità: Ø 300 MM 9 pizze -130 pizze / ora.



FP.00.101

EN

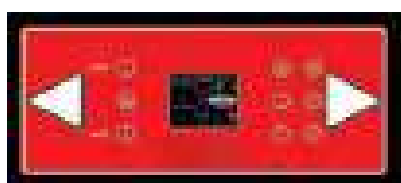
- 4.3 inch touch screen LCD control panel.
- Illustrated menu upload option through external memory.
- 99 different cooking programs.
- Program name defining option through touch screen.
- User manual accessibility through touch screen.
- Adjustable cooking time.
- Adjustable cooking temperature between 0° C - 400° C
- Safety thermostat for overheating protection (450° C).
- PID system provide sensitive heating (SSR relay)
- 220 V. 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Adaptable to operate with gas or wood.
- Internal height : 450 mm
- Internal diameter : 1200 mm
- Door dimensions : 500x250 mm
- Fast and best cooking process through thermal stability.
- Thermostatic heating.
- Rotating baking surface provides homogeneous cooking.
- Firestone baking surface.
- Stone internal structure.
- Capacity : 9 pizzas of Ø 300 mm, 130 pizza / hour.

FR

- Écran touch screen CD da 4,3 pouces
- Menu options de chargement illustré à travers une mémoire externe - 99 divers programmes de cuisson
- Possibilité de renommer les programmes avec le touch screen
- Manuel d'utilisation accessible à travers le touch screen
- Timer cuisson réglable
- Température de cuisson réglable 0° C - 400° C
- Thermostat de sécurité anti surchauffe (450° C)
- Système PID pour le contrôle de la température
- Absorption/ Puissance 220 V 50/60 Hz
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Peut travailler avec gaz ou avec gaz et bois
- Hauteur interne: 450 mm
- Diamètre interne: 1200 mm
- Dimensions porte: 500x250 mm
- Le plan de cuisson rotatif permet une cuisson homogène
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Structure interne en pierre
- Ø 300 MM 9 pizzas -130 pizzas / heure

Specificare il colore del prodotto/

Please specify the product colour



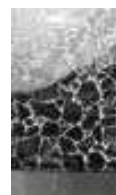
Pannello di controllo touch impermeabile - Water proof touch panel



Crema - Cream



Marrone - Brown



Nero - Black

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO KG WEIGHT KG	VOLUME M ³ VOLUME M ³	POTENZA KW POWER KW	CAPACITÀ CAPACITY
FP.00.101	Forno Pizza rotante a gas Rotating Gas Pizza Oven	1965x2127x2000	1200	8.4	48 kw 220 V 50 Hz	Ø 300 mm 9 pizze 130 pizza / ora 130 Pizza / Hour

FORNO PIZZA STATICO A GAS / NON ROTATING ELECTRIC PIZZA OVEN /
FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE NON ROTATIF

IT

- Temperatura di cottura regolabile 0° C - 400° C
- Termostato di sicurezza anti surriscaldamento (450° C)
- Sistema PID per il controllo della temperatura
- Assorbimento / Potenza 220 V. 50/60 Hz
- Disponibile sia a metano che GPL
- Altezza interna: 450 mm
- Diametro interno: 1200 mm
- Riscaldamento termostatico
- Piano cottura in pietra refrattaria
- Struttura interna in pietra
- Capacità: Ø 300 MM 9 pizze -130 pizze / ora.

EN

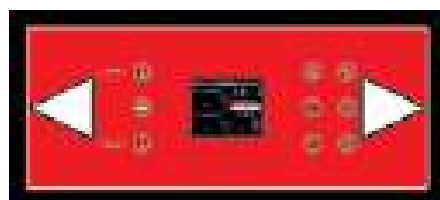
- Adjustable cooking temperature between 0° C- 400° C
- Safety thermostat for overheating protection (450° C).
- 220 V. 50/60 Hz. Operating power.
- Adaptable to LPG or NG.
- Internal height : 450 mm
- Internal diameter : 1200 mm
- Thermostatic heating.
- Firestone baking surface.
- Stone internal structure
- Capacity : 9 pizzas of Ø 300 mm,130 pizza / hour.

FR

- Température de cuisson réglable 0° C - 400° C
- Thermostat de sécurité anti surchauffe (450° C)
- Absorption/ Puissance 220 V 50/60 Hz
- Compatible au LPG et gaz naturel
- Peut travailler avec gaz pu avec gaz et bois
- Hauteur interne: 450 mm
- Diamètre interne: 1200 mm
- Plan de cuisson en pierre réfractaire
- Structure interne en pierre
- Ø 300 MM 9 pizzas -130 pizzas / heure



FP.00.102



Pannello di controllo touch impermeabile Water proof touch panel

Specificare il colore del prodotto/
Please specify the product colour



Crema - Cream Marrone - Brown Nero - Black

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO KG WEIGHT KG	VOLUME M ³ VOLUME M ³	POTENZA KW POWER KW	CAPACITÀ CAPACITY
FP.00.102	Forno Pizza statico a gas Static Gas Pizza Oven	1482x1720x1835	800	4.67	48 kw 220V 50 Hz	Ø 300 mm 9 pizza 130 Pizza / Hour

FORNO PIZZA ROTANTE A GAS / ROTATING GAS PIZZA OVEN / FOUR À PIZZA ÉLECTRIQUE ROTATIF

- IT**
- Temperatura di cottura regolabile 0° C - 400° C
 - Termostato di sicurezza anti surriscaldamento (450° C)
 - Disponibile sia a metano che GPL
 - Altezza interna: 450 mm
 - Diametro interno: 1000 mm
 - Il piano cottura rotante permette una cottura omogenea
 - Riscaldamento termostatico
 - Piano cottura in pietra refrattaria
 - Struttura interna in pietra
 - Capacità: Ø 300 MM 6 pizze -75 pizze / ora

- EN**
- Adjustable cooking temperature between 0° C- 400° C
 - Safety thermostat for overheating protection (450° C).
 - Adaptable to LPG or NG.
 - Internal height : 450 mm
 - Internal diameter : 1000 mm
 - Thermostatic heating.
 - Firestone baking surface.
 - Stone internal structure
 - Capacity : 6 pizzas of Ø 300 mm, 75 pizza / hour.

- FR**
- Température de cuisson réglable 0° C - 400° C
 - Thermostat de sécurité anti surchauffe (450° C)
 - Hauteur interne: 450 mm
 - Diamètre interne: 1000 mm
 - Le plan de cuisson rotatif permet une cuisson homogène
 - Plan de cuisson en pierre réfractaire
 - Structure interne en pierre
 - Ø 300 MM 6 pizzas -75 pizzas / heure



FP.00.104

Specificare il colore del prodotto/
Please specify the product colour



Crema - Cream **Marrone** - Brown **Nero** - Black

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO KG WEIGHT KG	VOLUME M ³ VOLUME M ³	POTENZA KW POWER KW	CAPACITÀ CAPACITY
FP.00.104	Forno Pizza rotante a gas Rotating Gas Pizza Oven	1482x1720x1835	800	4.67	48 kw 220V 50 Hz	Ø 300 mm 6 pizza 75 Pizza / Hour

FORNO PIZZA A GAS / GAS PIZZA OVEN / FOUR À PIZZA GAS

IT

- Disponibile sia a metano che GPL
- Temperatura di servizio 400° C
- Bruciatori superiore e inferiore indipendenti
- Valvole di sicurezza con magneti
- Speciale piano cottura in pietra
- Struttura interna in acciaio inox
- 4 differenti opzioni di colore

EN

- Adaptable LPG or NG
- Working temperature: 400° C
- Independent top and bottom burners.
- Magnet Safety valves.
- Special stone floor.
- Stainless Steel oven inside.
- 4 different color options.

FR

- Compatible au LPG et gaz naturel
- température de service 400C
- Brulers superieur et inferieur independants
- Valves de sécurité avec magnets
- Plan de cuisson spécial en pierre
- Structure interne en acier inox
- 4 options différentes de couleur



FP.00.103

Gamma colori / Color Options



Arancione - Orange



Rosso - Red



Verde - Green



Nero - Black

CODICE CODE	MODELLO DESCRIPTION	DIMENSIONI DIMENSIONS	PESO KG WEIGHT KG	MISURE INTERNE WEIGHT KG	VOLUME M ³ VOLUME M ³	POTENZA KW POWER KW	CONSUMO GAS GAS CONSUMPTION
FP.00.103	Forno pizza a gas Gas Pizza Oven	1270x1750x770	315	950x1250	2.7	46	4,8 m3/h
PFP.00.100	Piedistallo Bottom stand	1180x1330x930	85	-	1.9	-	-



SEDE LEGALE E STABILIMENTO
VIA STAZZONE, 19 - 90124 PALERMO - ITALIA
TEL. +39 091 491008

WWW.SMED3.COM - INFO@SMED3.COM