



TECHNOLOGY Flower Flame

(IT) Una Potenza e una precisione nella regolazione mai raggiunte!

- Un breveto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di addatarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).
- Il controllo permanente della fiamma permette un gran risparmio di energia con la garanzia di aumentare il rendimento dal 60% rispetto a bruciatori classici
- 5,5 kW regolazione da 1,6 a 5,5 kW

(EN) Power and precision that's never been attained!

- Exclusive concept, allowing the burner's flame to adjust itself automatically to the diameter of the cooking pans (10 to 40 cm).
- Permanent control of the flame, which brings higher energy savings, and not to forget that these burners have a higher output (till 60 % more) then the classic burners
- 5,5 kW regulation from 1.6 till 5,5 kW

(ES) Una potencia y una precisión en la regulación jamás esperada!

- Un breveto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di addatarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).
- Il controllo permanente della fiamma permette un gran risparmio di energia con la garanzia di aumentare il rendimento dal 60% rispetto a bruciatori classici.
- 5,5 kW regolazione da 1,6 a 5,5 kW

(IT) La gamma MEDIUM 1700 si distingue grazie alle sue prestazioni eccezionali, ineguagliabile nella sua categoria, e alla sua concezione compatta e robusta. Il compromesso perfetto fra performance e minimo ingombro.

Una gamma molto completa e interamente modulabile che permette sistemazioni diversi, una vera cucina cambiabile all'infinito grazie a numerosi moduli in versione TOP o Monobloc. Tantissimi accessori sono anche disponibili per curare i dettagli dell'apparecchio.

Delle attrezzature pratiche, facili da usare e un design originale permettono di realizzare una cucina sobria ed ergonomica. Tutto questo è adesso possibile con la gamma MEDIUM 1700.

(IT) Adesso è possibile mettere schiena contro schiena le attrezzature della gamma MAXIMA 2200 con quelli della gamma MEDIUM 1700. Non si può fare meglio per quanto riguarda la flessibilità!



BACK
TO
BACK



*The largest choice of
modularity*

(EN) The MEDIUM 1700 range distinguished itself by its exceptional services which nothing equals in its category and also by its compact and strong design. The perfect compromise between performance and weak dimensions.

A very complete range, entirely adjustable, which allows the most diversified developments, a real kitchen à la carte, thanks to a lot of units in TOP or Monobloc.

Practical equipments, easy to use and an original design, to realize today a sober and ergonomic kitchen, it is possible with the MEDIUM 1700 range

(ES) La gama MEDIUM 1700 se distingue por sus prestaciones excepcionales que nada iguala en su categoría así como por su concepción compacta y robusta.

El compromiso perfecto entre realización y estorbo débil. Una gama muy completa y totalmente modular, que permite las organizaciones más diversificadas, una verdadera cocina a la carta, gracias a numerosos módulos en versión TOP o Monobloque.

Los accesorios innumerables están también disponibles para asegurar más cuidados a los detalles del aparato. Equipos prácticos, fáciles para el empleo y el diseño original, para realizar hoy una cocina sobria y ergonómica, es posible con la gama MEDIUM 1700.

(EN) It is now possible to place back-to-back the MAXIMA 2200 range equipments with those of the MEDIUM 1700 range. As regards flexibility, we cannot do better!

(ES) Ahora es posible colocar espalda-à-dos los equipos de la gama MAXIMA 2200 con los de la gama MEDIUM 1700. ¡En materia de flexibilidad, no podemos hacer mejor!



Medium 1700
by Diamond



Medium 1700

Modular Cooking 700+



ADVANTAGE

IT FLOWER FLAME: Una potenza e una precisione nella regolazione mai raggiunte! Un brevetto esclusivo permette alla fiamma del bruciatore di adattarsi automaticamente al diametro delle casseruole (10 a 40 cm).

EN FLOWER FLAME: Power and precision that's never been attained! Exclusive concept, allowing the burner's flame to adjust itself automatically to the diameter of the cooking pans (10 to 40 cm).

ES FLOWER FLAME: Una potencia y una precisión en la regulación jamás esperada! Patente exclusiva que permite a la llama del quemador a adaptarse automáticamente al diámetro de las cacerolas (10 hasta 40 cm).



IT Fornelli a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm) con vasca di raccolto liquidi impermeabile, piedi inox regolabili (150/200 mm).
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in acciaio smaltato, struttura amovibile, porta a doppia parete, cerniera a molla contrabilanciato, impugnatura inox.
- Bruciatori e corone in ottone ad altissimo rendimento, tecnologia "Flower Flame", regolazione con una valvola gas, griglie in ghisa smaltata, (385x285 mm).
- Tuttapiastre in ghisa (30 mm) con anello centrale amovibile, riscaldamento gas con un bruciatore centrale. Camera di combustione isolata. Regolazione per una valvola gas.
- Forno a gas, riscaldamento per bruciatori inox a fiamma stabilizzata, regolazione da 110°C a 270°C.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 110°C a 285°C.

EN Gas cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm) with liquids catching basin, adjustable legs in stainless steel (150/200 mm).
- Oven in stainless steel AISI 304, rounded angles, bottom in enameled steel, removable support, double glazed, hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Crowned brass burners with very high output, " Flower Flame" technology by regulation through gas tap. Enamelled grill (385x285 mm).
- Cast iron cooking hob in (30 mm) with removable central ring, heating through central burner. Isolated burning room . Regulation through gas tap.
- Gas oven, heating through stainless steel burners with stabilized flame. Regulation from 110°C to 270°C.
- Electric oven, heating through stainless steel resistances, placed in the vault and under the bottom of the oven. ON/OFF switch, regulation from 110°C to 285°C.

ES Cocinas a gas

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (15/10 mm) con caja colectora en estanco, pies regulables en inox. de (150/200 mm).
- Horno en acero inox. AISI 304, ángulos redondeados, solera de acero esmaltado, amovibles, puerta de paredes dobles, bisagras en resorte contrabalanceadas, pica-porre en inox.
- Quemadores y corona en latón a muy alto rendimiento, tecnología "Power Flame" regulación por una válvula a gas, rejillas en hierro esmaltado (385x285 mm).
- Plancha incandescente en hierro (30 mm) con anillo central amovible, calefacción a gas por un quemador central. Cámara de combustión aislada.
- Horno a gas, calefacción por quemadores en inox. con llama autorreguladora, regulación desde 110°C hasta 270°C.
- Horno eléctrico, calefacción por resistencias en inox. situadas en la vobeda y debajo la solera del horno. Interruptor ON/OFF, regulación desde 110°C hasta 285°C.



TECHNOLOGY
Flower Flame

984,00 EUR

G17/2F4T-N

mm : 400x700xh250/320 kcal/h : 9460

IT Cucina a gas 2 fuochi, 2x 5,5 kW -TOP-

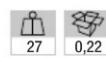
- 2 bruciatori (2x 5,5 kW).

EN Gas cooker 2 fires, 2x 5.5 KW -TOP-

- 2 burners (2x 5,5 kW).

ES Cocina a gas 2 fuegos, 2x 5-5 KW -TOP-

- 2 quemadores (2x 5,5 kW).



27

0,22


G17/4F8T-N
1 613,00 EUR

mm : 800x700xh250/320 kcal/h : 18920

- (IT) Cucina a gas 4 fuochi, 4x 5,5 kW -TOP-**
 - 4 bruciatori (4x 5,5 kW).

- (EN) Gas cooker 4 fires, 4x 5.5 KW -TOP-**
 - 4 burners (4x 5,5 kW).

- (ES) Cocina a gas 4 fuegos, 4x 5,5 kW -TOP-**
 - 4 quemadores (4x 5,5 kW).



45 0,4


G17/4BA8-N
1 950,00 EUR

mm : 800x700xh850/920 kcal/h : 18920

- (IT) Cucina 4 fuochi 5,5 kW su armadio aperto**
 - 4 bruciatori (4x 5,5 kW).

- (EN) Gas stove 4 burners 5,5 kW on open cupboard**
 - 4 burners (4x 5,5 kW).

- (ES) Cocina 4 fuegos 5,5 kW sobre armario abierto**
 - 4 fuegos (4x 5,5 kW).



70 0,75


G17/4BF8-N
2 966,00 EUR

mm : 800x700xh850/920 kcal/h : 24080

- (IT) Cucina 4 fuochi, 5,5 kW, forno a gas GN 2/1**
 - 4 bruciatori (4x 5,5 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300mm

- (EN) Stove 4 fires 5,5 kW, gas oven GN 2/1**
 - 4 burners (4x 5,5 kW).
 - Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm

- (ES) Cocina 4 fuegos 5,5 kW, horno a gas GN 2/1**
 - 4 quemadores (4x 5,5 kW).
 - Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm



95 0,75

OVEN GN 2/1

G17/4BFE8-N
3 359,00 EUR

400/3N 50-60Hz

- (IT) Cucina 4 fuochi 5,5 kW, forno elettrico GN 2/1**
 - 4 bruciatori (4x 5,5 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

- (EN) Stove with 4 burners 5,5 kW, electric oven GN 2/1**
 - 4 burners (4x 5,5 kW)
 - Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

- (ES) Cocina 4 fuegos 5,5 kW, horno eléctrico GN 2/1**
 - 4 quemadores (4x 5,5 kW).
 - Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).



95 0,75

OVEN GN 2/1

1000 Kcal/h = 1,16 kW - 230/3 50-60Hz + (5%)



90 1,22

G17/6BA12-N**2 540,00 EUR**

mm : 1200x700xh850/920 kcal/h : 28380

- (*IT*) **Cucina 6 fuochi 5,5 kW su armadio aperto**
 - 6 bruciatori (6x 5,5 kW).

- (*EN*) **Stove with 6 burners 5,5 kW on open cupboard**
 - 6 burners (6x 5,5 kW).

- (*ES*) **Cocina 6 fuegos 5,5 kW sobre armario abierto**
 - 6 quemadores (6x 5,5 kW).



130 1,05

OVEN GN 2/1**G17/6BFA12-N****3 868,00 EUR**

mm : 1200x700xh850/920 kcal/h : 33540

- (*IT*) **Cucina 6 fuochi, forno a gas GN 2/1, armadio neutro**
 - 6 bruciatori (6x 5,5 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armadio neutro GN 1/1, dimensioni 330x640xh380 mm.

- (*EN*) **Stove with 6 burners, gas oven GN 2/1, neutral cupboard**
 - 6 burners (6x 5,5 kW).
 - Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Neutral cupboard GN 1/1, dimensions 330x640xh380 mm.

- (*ES*) **Cocina 6 fuegos, horno a gas GN 2/1, armario neutro**
 - 6 quemadores (6x 5,5 kW).
 - Horno GN 2/1, dim.540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armario neutro GN 1/1, dim.330x640xh380 mm

**OVEN GN 2/1**

130 0,75

G17/TF8-N**3 184,00 EUR**

mm : 800x700xh850/920 kcal/h : 14190

- (*IT*) **Cucina "tuttiapiastre", forno a gas GN 2/1**
 - Tuttiapiasta, dimensioni 800x700 mm (10,5 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 575x700xh300 mm (6 kW).

- (*EN*) **Stove cast-iron plate, gas oven GN 2/1**
 - Cast-iron plate, dimensions 800x700 mm (10,5 kW).
 - Oven GN 2/1, dimensions 575x700xh300 mm (6 kW).

- (*ES*) **Cocina con plancha incandescente, horno a gas GN 2/1**
 - Dimensiones de la plancha 800x700 mm (10,5 kW).
 - Horno GN 2/1, dimensiones 575x700xh300 mm (6 kW).

**OVEN GN 2/1**

160 1,05

G17/T2BFA12-N**4 550,00 EUR**

mm : 1200x700xh850/920 kcal/h : 20640

- (*IT*) **Cucina 2 fuochi, 1 tuttiapiasta, forno a gas GN 2/1, armadio neutro**
 - 2 bruciatori (2x 2,5 kW).Tuttiapiasta (690x590 mm) (7 kW).
 - Forno GN 2/1 dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armadio neutro GN 1/1 (330x640xh380 mm).

- (*EN*) **Stove 2 fires, cast-iron plate, gas oven GN 2/1, neutral cupboard**
 - 2 burners (2x 2,5 kW). Cast-iron plate (690x590 mm) (7 kW).
 - Oven GN 2/1 dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Neutral cupboard GN 1/1 (330x640xh380 mm).

- (*ES*) **Cocina 2 fuegos, placa incandescente, horno a gas GN 2/1, armario neutro**
 - 2 quemadores (2x 2,5 kW). Plancha (690x590 mm) (7 kW).
 - Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).
 - Armario neutro GN 1/1 (330x640xh380 mm).



IT Cucine elettriche ad induzione

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi regolabili, impermeabile all'acqua "IPX4". Piatra a induzione in vetroceramica (6 mm). Diametro del focolare 230 mm, regolatore di energia.
- Princípio dell' INDUZIONE: Il caldo è prodotto direttamente da un campo magnetico dentro al recipiente, questi campi sono creati elettronicamente, non c'è di elemento riscaldante, ciò che gli conferisce una grande sicurezza. La cottura si effettua praticamente senza nessuna perdita di calore; è la tecnologia più economica, il ritiro del recipiente basta a fermare la cottura. NB accetta ogni recipiente in lamiera smaltata, fusione o acciaio inossidabile, munito della sigla "Induzione".

EN Electric induction ovens

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX4". Vetroceramics induction plate, (6 mm), diameter of the cooking zone 230 mm, energy regulator.

- Princípio of INDUCTION: Heat is generated directly by a magnetic field inside the container, this field is created electronically, there is no heating element, which makes it very safe. Cooking is virtually no loss of heat; it is the most cost-effective technology, the removal of the container is sufficient to stop the cooking process. NB accept all container enamel steel, cast iron or stainless steel, bearing the initials "INDUCTION".

ES Cocinas eléctricas a inducción

- Realización en acero inox. AISI 304, top embutido (15/10 mm), patas regulables, estanquidad de agua IPX4. Placa a inducción en vitrocerámica (6 mm.). Diametro de la placa de 230 mm, regulador de energía.

- Princípio de la INDUCCIÓN: el calor es producido por un campo magnético directamente dentro del recipiente, esto campos es creado electrónicamente, no hay elemento calentante, lo que le confiere una gran seguridad. La cocción prácticamente se efectúa sin ninguna pérdida de calor; es la tecnología más económica, la retirada del recipiente basta con parar la cocción. NB aceptan todo recipiente en chapa salpicada, fundición o acero inoxidable, provistos de la sigla "INDUCCIÓN".


INDUCTION

ADVANTAGE

IT - Tecnología ecologica e di lontano la più ad alto rendimento - il 50% di economia in consumo energetico. - il 25% più veloce del gas (da 0 a 100°C in 10 secondi). - Nessuna emissione di calore, nessuno rischio di bruciature, superficie di cottura fredda. - il 90% dell'energia utilizzata, restituita in potenza reale

- Facilità di manutenzione

EN - Ecological Technology and by far the most efficient. - 50% savings in energy consumption. - 25% faster than gas (0 to 100°C in 10 seconds). - No heat emission, no risk of burns, cold cooking surface. - 90% of the energy used, restored full power. - Easy to maintenance.

ES - Tecnología ecológica y de lejos más perfecta - El 50 % de economía en consumo energético. - El 25 % más rápido que el gas (0 a 100°C en 10 segundos). - Ningún emisión de calor, ningún riesgo de quemaduras, superficie de cocción fría. - El 90 % de la energía utilizada, restituída en potencia efectiva - Facilitado por mantenimiento

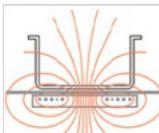
E17/2ID4T-N
5 904,00 EUR

400/3N 50-60Hz

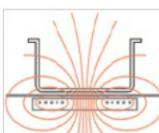
mm : 400x700xh250/320 kW : 7
IT Cucina elettrica, 2 focolari a induzione -TOP-
 - 2 focolari Ø 230 mm indipendenti (2x 3,5 kW).

EN Electric cooker, 2 induction sources -TOP-
 - 2 separate cooking zones Ø 230 mm (2x 3,5 kW).

ES Cocina eléctrica de 2 placas a inducción -TOP-
 - 2 placas independientes Ø 230 mm (2x 3,5 kW).



34 0,22



230/3 50-60Hz (+5%)

E17/4ID8T-N
10 740,00 EUR

400/3N 50-60Hz

mm : 800x700xh250/320 kW : 14
IT Cucina elettrica, 4 focolari a induzione -TOP-
 - 4 focolari Ø 230 mm indipendenti (4x 3,5 kW).

EN Electric cooker, 4 induction sources -TOP-
 - 4 separate cooking zones Ø 230 mm (4x 3,5 kW).

ES Cocina eléctrica de 4 placas a inducción -TOP-
 - 4 placas independientes Ø 230 mm (4x 3,5 kW)




IT Fornelli elettrici

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi regolabili (150/200 mm), impermeabile all'acqua "IPX4".
- Forno in acciaio inox AISI 430, angoli arrotondati, suolo in acciaio, struttura amovibile, porta a doppia parete, cerniera a molla contrabalzata, impugnatura inox.
- Piastra in ghisa, con un bordo d'impermeabilità in acciaio inox. Regolazione per commutatore a 7 posizioni.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 140°C à 300°C, per termostato.

EN Electric cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX4".
- Oven in stainless steel AISI 430, rounded angles, bottom in enameled steel, removable, double glazed, hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Cast iron cooking hobs, with stainless steel closing borders. Power regulation through a 7-position switch.
- Electric convection oven, heating through resistances in stainless steel, places in the vault and under the bottom of the oven. ON/OFF switch. Regulation from 140°C to 300°C.

ES Cocinas eléctricas

- Realización en acero inox AISI 304, top embutido (15/10 mm), pies regulables en inox. (150/200 mm), estanco de agua "IPX4".
- Horno en acero inox. AISI 430, ángulos redondeados, solera de acero esmaltado, amovible, puerta de doble envoltura, bisagras de resorte contrabalanzado, picaporte en inox.
- Placas en hierro, con un borde estanco en acero inox. Regulación con interruptor de 7 posiciones.
- Horno eléctrico, calefacción por resistencias en inox. situadas en la vóveda y debajo la solera del horno. Interruptor ON/OFF, regulación desde 140°C hasta 300°C.

E17/2P4T-N
884,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kW : 5,2

400/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica, 2 piastre rotonde -TOP-

- 2 piastre Ø 230 mm, indipendenti (2x 2,6 kW).

EN Electric cooker with 2 rounded plates -TOP-

- 2 plates Ø 230 mm, independent (2x 2.6 kW).

ES Cocina eléctrica, 2 placas redondas -TOP-

- 2 placas Ø 230 mm, independientes (2x 2.6 kW).


 25
 0,22



E17/4P8T-N

1 318,00 EUR

mm : 800x700xh250/320 kW : 10,4

(IT) Cucina elettrica, 4 piastre rotonde -TOP-
 - 4 piastre Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).

(EN) Electric cooker, 4 rounded plates -TOP-
 - 4 plates Ø 230 mm, independent (4x 2.6 kW)

(ES) Cocina eléctrica, 4 placas redondas -TOP-
 - 4 placas Ø 230 mm, independientes (4x 2.6 kW).

400/3N 50-60Hz



37 0,4



E17/4PQ8T-N

2 363,00 EUR

mm : 800x700xh250/320 kW : 10,4

(IT) Cucina elettrica, 4 piastre quadrate -TOP-
 - 4 piastre 230x230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).

(EN) Electric cooker, 4 squared plates -TOP-
 - 4 plates 230x230 mm, independent (4x 2.6 kW).

(ES) Cocina eléctrica, 4 placas cuadradas -TOP-
 - 4 placas 230x230 mm, independientes (4x 2.6 kW).

400/3N 50-60Hz



45 0,4


OVEN GN 2/1

E17/4PF8-N

2 993,00 EUR

mm : 800x700xh850/920 kW : 16,4

(IT) Cucina elettrica 4 piastre, forno elettrico GN 2/1
 - 4 piastre Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

(EN) Electric stove 4 plates, electric oven GN 2/1
 - 4 plates Ø 230 mm, independent (4x 2.6 kW).
 - Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

(ES) Cocina eléctrica 4 placas, horno eléctrico GN 2/1
 - 4 placas Ø 230 mm, independientes (4x 2.6 kW).
 - Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).

400/3N 50-60Hz



95 0,75


OVEN GN 2/1

E17/4PQF8-N

4 033,00 EUR

mm : 800x700xh850/920 kW : 16,4

(IT) Cucina elettrica 4 piastre quadrate, forno elettrico GN 2/1
 - 4 piastre 230x230 mm, indipendenti (4x 2,6 kW).
 - Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

(EN) Electric stove 4 squared plates, electric oven GN 2/1
 - 4 plates 230x230 mm, independent (4x 2.6 kW).
 - Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

(ES) Cocina eléctrica 4 placas cuadradas, horno eléctrico GN 2/1
 - 4 placas 230x230 mm, independientes (4x 2.6 kW).
 - Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).

400/3N 50-60Hz



100 0,75

**(IT) Fornelli elettrici "vetroceramica"**

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm).
- Vetroceramica (6 mm), con focolari radianti diametro 300 mm. Le piastre in vetroceramica si caratterizzano per una messa in temperatura rapida. Regolatore d'energia graduato per ogni focolare.
- Forno elettrico, riscaldamento per resistenze inox, messe nella volta e sotto il suolo del forno. Interruttore ON/OFF, regolazione da 140°C à 300°C, per termostato.

(EN) Electric vitroceramics cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm).
- Vetroceramics cooking field (6mm), the cooking fields have a diameter of 300mm. The most important quality of the vitroceramic system is the velocity of reaching the desired temperature and cooling. Power regulation through an energy switch, one per cooking field.
- Electric convection oven, heating through resistances in stainless steel, places in the vault and under the bottom of the oven. ON/OFF switch. Regulation from 140°C to 300°C.

(ES) Cocinas eléctricas en vitrocerámica

- Realización en acero inox. AISI 304, "top" embutido (15/10 mm), pies regulables en inox. (150/200 mm).
- Vetrocerámica (6 mm), con placas radiantes de diámetro 300 mm. Las placas en vitrocerámica se caracterizan por una llegada rápida. Regulador de energía graduado para cada placa.
- Horno eléctrico, calefacción por resistencias en inox. situadas en la bóveda y debajo la solera del horno. Interruptor ON/OFF, regulación desde 140°C hasta 300°C.

VITROCERAMIC**E17/2VC4T-N****1 634,00 EUR**

mm : 400x700xh250/320

kW : 4,4

400/3N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica vetroceramica, 2 zone -TOP-

- 2 focolari Ø 230 mm, indipendenti (2x 2,2 kW).

(EN) Electric vitroceramics cooker, 2 areas -TOP-

- 2 separated cooking fields Ø 230 mm (2x 2.2 kW).

(ES) Cocina eléctrica en vitrocerámica -TOP-

- 2 placas Ø 230 mm, independientes (2x 2,2 kW).

35
0,22**E17/4VC8T-N****2 855,00 EUR**

mm : 800x700xh250/320

kW : 8,8

400/3N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica vetroceramica, 4 zone -TOP-

- 4 focolari Ø 230 mm, indipendenti (4x 2,2 kW).

(EN) Electric vitroceramics cooker, 4 areas -TOP-

- 4 separated cooking fields Ø 230 mm (4x 2.2 kW).

(ES) Cocina eléctrica en vitrocerámica -TOP-

- 4 placas Ø 230 mm, independientes (4x 2,2 kW).

50
0,4


OVEN GN 2/1

E17/4VCF8-N

3 896,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kW : 14,8

400/3N 50-60Hz

(IT) Cucina 4 piastre vetroceramiche elettriche + forno elettrico

- 4 focolari Ø 230 mm indipendenti (4x 2,2 kW).
- Forno GN 2/1, dimensioni 540x650xh300 mm (6 kW).

(EN) Electric cooker 4 vitroceramics plates, electric oven GN 2/1

- 4 separate cooking fields Ø 230 mm (4x 2.2 kW).
- Oven GN 2/1, dimensions 540x650xh300 mm (6 kW).

(ES) Cucina eléctrica 4 placas vitrocerámicas, horno eléctrico GN 2/1

- 4 placas independientes Ø 230 mm (4x 2,2 kW).
- Horno GN 2/1, dimensiones 540x650xh300 mm (6 kW).



E17/SFL4T-N

1 613,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kW : 1

230/1N 50-60Hz

(IT) Vasca di salatura elettrica -TOP-

- Dimensioni del bacino 306x510xh156 mm.

(EN) Electric salting basin -TOP-

- Basin dimensions 306x510xh156 mm.

(ES) Cubeta de saladura -TOP-

- Dimensiones del recipiente 306x510xh156 mm.



230/3 50-60Hz (+5%)

SOLID
TOP**ADVANTAGE**

(IT) - Focolari distinti, (+ / -) 80 a 400°C, ideale per cuocere a fuoco lento - Mantenimento in funzione, anche senza recipiente, - Una plancia intera (un solo pezzo) permette di cuocere in "simultanea" su stufe, casseruole.... delle differenti taglie, trasferimento agevole, finito con gli sforzi, più bisogno di sollevare!!

(EN) - Different zones, (+/-) 80 to 400°C, ideal for simmering. - Maintenance in function of the plates, even without recipient. - A full stove (in one piece) that cooking "simultaneous" allows for pans, pots, ... of several sizes, easy transfer, done with efforts, done with raising!!

(ES) - Fogones distintos, (+/-) de 80 hasta 400°C, ideal para cocer a fuego lento - Mantenimiento en funcion, hasta sin recipiente. - Una taca entera (una sola pieza) que permite de cocinar en "simultánea" sobre sartenes, cacerolas, diferentes tallas, transferencia fácil sartenes, marmitas, etc, acabado los esfuerzos, más necesidad de levantar!!

new

E17/ST4T-N**2 247,00 EUR**

mm : 400x700xh250/320

kW : 5

400/3N 50-60Hz

(IT) Plancia elettrica "1/2 modulo" -Top-

- Plancia (370x585) con 2 fuochi (2x 2,5 kW)

(EN) Electric cooking hob "1/2 MODULE" - TOP -

- Plate (370x585mm), with 2 cooking zones (2x 2,5kW)

(ES) Taca electrica "1/2 modulo" -Top-

- Placa (370x585 mm) con 2 fogones (2x 2,5 kW)



new

E17/ST8T-N**3 479,00 EUR**

mm : 800x700xh250/320

kW : 10

400/3N 50-60Hz

(IT) Plancia elettrica "1 modulo" -Top-

- Plancia (770x585) con 2 fuochi (4x 2,5 kW)

(EN) Cooking hob electric "1 module" -TOP -

- Plate (770x585 mm), with 4 cooking zones (4x 2,5 kW)

(ES) Taca electrica "1 modulo" -Top-

- Placa (770x585 mm) con 2 fogones (4x 2,5 kW)



(IT) Griglia a pietra lavica gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm).
- Bordo periferico amovibile.
- Griglia di cottura amovibile in ghisa, 2 lati, uno per la carne, l'altro per pesci, verdura...
- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox AISI 304 a fiamma stabilizzata (2 rampe per 1/2 modulo). Regolazione con una valvola gas.

(EN) Gas grills in lava stone

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top" (15/10 mm).
- Removable peripheral border.
- Cast iron cooking grid, removable, double glazed, one for meat, the other one for fish, vegetables...
- Gas heating through stainless steel burners AISI 304 with stabilized flame (2 tube burners per 1/2 element). Regulation through gas tap.

(ES) Parrillas de piedra volcánica a gas

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (15/10 mm).
- Borde periférico amovible.
- Rejilla de cocción en hierro amovible, 2 lados, uno para la carne, el otro para pescado, verduras...
- Calefacción de gas por quemadores en acero inox. AISI 304 con llama autorregulada (2 rampas 1/2 modulo) protegidos por una tapa en acero inox. Regulación por una valvula a gas.


G17/GPL4T-N
1 810,00 EUR

mm : 400x700xh250/320 kcal/h : 6020

- (IT) Griglia a pietra lavica gas, griglia in ghisa 1/2 mod -TOP-**
 - Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 330x540 mm 17,82 dm².

- (EN) Gas grill in lava stone, iron grid 1/2 mod. -TOP-**
 - Cooking grill in cast iron, dimensions 330x540 mm 17,82 dm².

- (ES) Parrilla de piedra volcánica a gas, rejilla en fundición 1/2 mod. -TOP-**
 - Rejilla de cocción en hierro, dimensiones 330x540 mm 17,82 dm².


 39
 0,22

G17/GPL8T-N
2 786,00 EUR

mm : 800x700xh250/320 kcal/h : 12040

- (IT) Griglia a pietra lavica gas, griglia in ghisa 1 mod -TOP-**
 - Griglia di cottura in ghisa, dimensioni 730x540 mm 39,42 dm².
 - 2 moduli indipendenti.

- (EN) Gas grill in lava stone, iron grid 1 mod. -TOP-**
 - Cooking grill in cast iron, dimensions 730x540 mm 39,42 dm².
 - 2 separated elements.

- (ES) Parrilla de piedra volcánica a gas, rejilla en fundición 1 mod. -TOP-**
 - Rejilla de cocción en hierro, dimensiones 730x540 mm 39,42 dm².
 - 2 modulos independientes.


 78
 0,4


(IT) Piastre di cottura elettriche

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Piastra imbottita ad alta condutività termica, realizzazione in un solo stampo col TOP stesso dell'apparecchio, igiene assicurata al 100%. Cassetto di recupero del succo di cottura.
- Riscaldamento elettrico per resistenze in acciaio inossidabile, messe sotto la piastra. Regolazione da 110°C a 300°C, termostato di sicurezza per 1/2 modulo.

(EN) Electric cooking plates

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX4".
- Stamped plate of high heat conduction, designed in one piece with the TOP on the item itself, 100 % guaranteed hygienic. Frontal catching drawer.
- Electric heating, through stainless steel resistances, situated under the plate itself. Regulation from 110°C to 300°C, security thermostat per element.

(ES) Placas de cocción eléctrica

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" embutido (15/10 mm) pies regulables, estanco de agua "IPX4".
- Placa embutida a alta conductibilidad térmica, hecho de solo una pieza junto con el TOP del dispositivo, 100% de higiene garantizada. Gaveta de recuperación de materias grasas.
- Calefacción eléctrica por resistencias en inox., situadas debajo de la placa. Regulación desde 110°C hasta 300°C, termostato de seguridad.

**CHROME**
(IT) Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore "50 µm")

Garantisce :

- 1 - Igienità impeccabile.
- 2 - Facilità di manutenzione.
- 3 - Diminuzione della riverberazione del caldo verso l'operatore.

(EN) The treatment of the hard chrome plate (thickness "50 µm")

guarantees you:

- 1 - Hygienic cooking.
- 2 - Easy maintenance.
- 3 - Less heat radiance towards the user.

(ES) El tratamiento de la plancha de cromo duro (espesor "50 µm")

os garanteza:

- 1 - Higiene irreprochable.
- 2 - Facilidad del mantenimiento.

ADVANTAGE
E17/PL4T-N
1 474,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica liscia -TOP-

- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.


(EN) Electric smooth cooking plate -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 330x540 mm, 17,82 dm2.


(ES) Placas de cocción eléctrica -TOP-

- Dimensiones de la superficie de cocción 330x540 mm, 17,82 dm2

E17/PLCD4T-N
1 923,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, liscia, cromo duro -TOP-
(EN) Electric cooking plate, smooth, hard chrome plate -TOP-
(ES) Placa de cocción eléctrica, lisa, cromo duro -TOP-


E17/PR4T-N
1 667,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kW : 4,5

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, scanalata -TOP-

- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm2.

(EN) Electric cooking plate, grooved -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 330x540 mm, 17,82 dm2.

(ES) Placa de cocción eléctrica, ranurada -TOP-

- Dimensiones de la superficie de cocción 330x540 mm, 17,82 dm2.


 47
0,22

E17/PL8T-N
2 089,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

kW : 9

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, liscia -TOP-

- Superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 m2.

- 2 zone di cottura indipendenti.

(EN) Smooth electric cooking plate, smooth -TOP-

- Cooking surface 730x540 mm, 39,42 dm2.

- 2 separate cooking zones.

(ES) Placa de cocción eléctrica, lisa -TOP-

- Superficie de cocción 730x540 mm, 39,42 dm2.

- 2 zonas de cocción independientes.


 84
0,4

E17/PLCD8T-N
2 881,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

kW : 9

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, liscia cromata -TOP-
(EN) Electric cooking plate, hard chrome-plated -TOP-
(ES) Placa de cocción eléctrica, lisa al cromo duro -TOP-

 84
0,4

E17/PM8T-N
2 279,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

kW : 9

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia - 1/3 scanalata -TOP-

- Superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 m2.

- 2 zone di cottura indipendenti.

(EN) Electric cooking plate, 2/3 smooth, 1/3 grooved -TOP-

- Cooking surface 730x540 mm, 39,42 dm2.

- 2 separate cooking zones.

(ES) Placa de cocción eléctrica, 2/3 lisa y 1/3 ranurada -TOP-

- Superficie de cocción 730x540 mm, 39,42 dm2.

- 2 zonas de cocción independientes.


 84
0,4

E17/PMCD8T-N
3 013,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

kW : 9

400/3N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, 2/3 liscia, 1/3 scanalata al cromo duro -TOP-
(EN) Electric cooking plate, 2/3 smooth, 1/3 grooved, hard chrome plate -TOP-
(ES) Placa de cocción eléctrica, 2/3 lisa y 1/3 ranurada, cromo duro -TOP-

 84
0,4



CHROME

ADVANTAGE



47
 0,22

G17/PL4T-N

1 534,00 EUR

mm : 400x700xh250/320 kcal/h : 6020

④ Piastra di cottura a gas, liscia - TOP-

- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm².

④ Gas cooking plate, smooth -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 330x540 mm, 17,82 dm².

④ Placas de cocción a gas, lisa -TOP-

- Dim. de la superficie de cocción 330x540 mm, 17,82 dm².

G17/PLCD4T-N

2 086,00 EUR

mm : 400x700xh250/320 kcal/h : 6020

④ Piastra di cottura a gas, liscia cromo duro -TOP-

④ Gas cooking plate, smooth, hard chrome plate -TOP-

④ Placas de cocción a gas, lisa al cromo duro -TOP-



47
 0,22



G17/PR4T-N

1 664,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kcal/h : 6020

(IT) Piastra cottura gas, scanalata - TOP-

- Dimensioni utili della superficie di cottura 330x540 mm, 17,82 dm².

(EN) Gas cooking plate, grooved -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 330x540 mm, 17,82 dm².

(ES) Placas de cocción a gas ranurada -TOP-

- Dim. de la superficie de cocción 330x540 mm, 17,82 dm².



47
0,22



G17/PL8T-N

2 202,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

kcal/h : 12040

(IT) Piastra di cottura a gas, liscia -TOP-

- Dimensioni utili della superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 dm².

(EN) Gas cooking plate, smooth -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 730x540 mm, 39,42 dm².

(ES) Placas de cocción a gas, lisa -TOP-

- Dim. de la superficie de cocción 730x540 mm, 39,42 dm².



84
0,4

G17/PLCD8T-N

3 013,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

kcal/h : 12040

(IT) Piastra di cottura a gas, liscia cromo duro -TOP-

(EN) Gas cooking plate, smooth, hard chrome plated -TOP-

(ES) Placas de cocción a gas, lisa al cromo duro -TOP-

84
0,4



G17/PM8T-N

2 381,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

kcal/h : 12040

(IT) Piastra di cottura a gas, 2/3 liscia, 1/3 scanalata -TOP-

- Dimensioni utili della superficie di cottura 730x540 mm, 39,42 dm².

(EN) Gas cooking plate, 2/3 smooth, 1/3 grooved -TOP-

- Useful dimensions of the cooking surface 730x540 mm, 39,42 dm².

(ES) Placa de cocción a gas, 2/3 lisa y 1/3 ranurada -TOP-

- Dim. de la superficie de cocción 730x540 mm, 39,42 dm².



84
0,4

G17/PMCD8T-N

3 046,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

kcal/h : 12040

(IT) Piastra di cottura gas, 2/3 liscia, 1/3 scanalata, cromo duro -TOP-

(EN) Gas cooking plate, 2/3 smooth, 1/3 grooved, hard chrome plate -TOP-

(ES) Placa de cocción a gas, 2/3 lisa y 1/3 ranurada, cromo duro -TOP-

84
0,4



ADVANTAGE

① Tino imbottito a "Y" con angoli arrotondati, elementi di scaldo fuori tino

② Submerged basin -Y-formed, with rounded angle, heating elements outside of the basin.

③ Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, elementos del calentamiento fuera del recipiente.



TANK "Y"

25 0,22



① Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "top" imbottito (15/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX4".
- Vasca imbottita in "Y" con angoli rotondi, dotato di una zona fredda. Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera). Coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento elettrico per elementi messi nella vasca, regolazione da 105°C a 185°C, termostato di sicurezza.
- Riscaldamento elettrico vasca in "Y", per elementi radianti, messi sotto la vasca, regolazione da 105°C a 185°C, termostato di sicurezza.

② Electric fryers

- Designed in stainless steel AISI 304, stamped TOP, thickness 15/10 mm, adjustable stainless steel feet (150/200 mm), water tightness "IPX4".
- Stamped basin in "Y" with rounded corners, fitted with a cold area. Designed in stainless steel. Drained tap (by roller-balls). Series stainless steel lid.
- Electric heating, by heating elements placed in the basin, regulation from 105°C to 185°C, safety thermostat.
- Electric heating, basin in "Y" by radiant elements place under the basin, regulation from 105°C to 185°C, safety thermostat.

③ Freidoras eléctricas

- Realización de acero acero inoxidable AISI 304, "top" estampado espesor 15/10 mm, pies regulables en acero inoxidable (150/200 mm), impermeabilidad al agua "IPX4".
- Fermenta estampada de allí "Y" con ángulos redondeados, proveída de una zona fría. Realización de acero inoxidable AISI 304. Grifo de desagüe (a bola). Tapa en acero inoxidable de serie.
- Calentamiento eléctrico, por resistencias eléctricas en acero inoxidable blindadas, basculantes, colocadas en cuba, regulación de 105°C a 185°C., termostato de seguridad.
- Calentamiento eléctrico fermenta de allí "Y", por elementos radiantes, colocados bajo la cuba, la regulación de 105°C a 185°C, termostato de seguridad.



E17/F74T-N

1 831,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kW : 5,4

400/3N 50-60Hz

① Friggitrice elettrica, vasca in "Y" 7 litri, elementi esterni -TOP-

- Dimensioni della vasca 240x380xh235 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh90 mm.

② Electric fryer, basin in "Y" 7 liters, external elements -TOP-

- Basin dimensions 240x380xh235 mm.
- Oil capacity, min 5,5 lit., max 7 lit.
- 1 chromed basket, dimensions 225x325xh90 mm.

③ Freidora eléctrica, cubeta en "Y" 7 litros, elementos exteriores -TOP-

- Dim.de la cubeta 240x380xh235 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.5,5 lit.max.7 lit.
- 1 cestas en acero inox.dim.225x325xh90 mm.



E17/F2V54T-N

2 815,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kW : 9

400/3N 50-60Hz

① Friggitrice elettrica, 2x 5 litri-TOP-

- Dimensioni delle vasche 110x420xh235 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 4 litri, max. 5 litri.
- 2 cestini in acciaio cromato, dimensioni 100x325xh125 mm.

② Electric fryer 2 basins of 5 liters -TOP-

- Basins dimensions 110x420xh235 mm.
- Oil capacity, min 4 liters, max 5 liters.
- 2 chromed baskets, dimensions 100x325xh125 mm.

③ Freidora eléctrica con 2 cubeta de 5 litros -TOP-

- Dimensiones de las cubetas 110x420xh235 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.4 litros, max.5 litros.
- 2 cestas en acero cromado, dim.100x325xh125 mm.



28 0,22


E17/F14A4-N
2 109,00 EUR

mm : 400x700xh850/920

kW : 8,7

400/3N 50-60Hz

(IT) Friggitrice elettrica 14 litri, su armadio

- Dimensioni della vasca 240x380xh285 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 12 litri, max. 14 litri.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.

(EN) Electric fryer 14 liters, on cupboard

- Basin dimensions 240x380xh285 mm.
- Oil capacity, min 12 liters, max 14 liters.
- 1 chromed basket per basin, dimensions 225x325xh125 mm.

(ES) Freidora eléctrica 14 litros, sobre mueble

- Dimensiones de la cubeta 240x380xh285 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.12 litros, max.14 litros.
- 1 cesta en acero cromado.dim.225x325xh125 mm.

 64
 0,36

E17/F28A8-N
3 492,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kW : 17,4

400/3N 50-60Hz

(IT) Friggitrice elettrica 2x 14 litri, su armadio

- Dimensioni delle vasche 240x380xh285 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 12 litri, max.14 litri.
- 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.

(EN) Electric fryer 2x14 liters, on cupboard

- Basins dimensions 240x380xh285 mm.
- Oil capacity, min 12 liters, max 14 liters.
- 1 chromed basket by basin, dimensions 225x325xh125 mm.

(ES) Freidora eléctrica con 2 cubetas de 14 litros, sobre mueble

- Dimensiones de la cubeta 240x380xh285 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.12 litros, max.14 litros.
- 1 cesta en acero cromado por cuba, dim. 225x325xh125 mm.

 101
 0,75

E17/F15A4-N
2 993,00 EUR

mm : 400x700xh850/920

kW : 10

400/3N 50-60Hz

(IT) Friggitrice elettrica vasca in "Y" 15 litri, elementi esterni su armadio

- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min.13 litri, max.15 litri.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125 mm.

(EN) Electric fryer basin in "Y" 15 liters, external elements on cupboard

- Basin dimensions 240x380xh505 mm.
- Oil capacity, min 13 liters, max 15 liters.
- 1 chromed basket, dimensions 225x325xh125 mm.

(ES) Freidora eléctrica cuba "Y" 15 litros, elementos exteriores sobre mueble

- Dimensiones de la cubeta 240x380xh505 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min. 13 litros, max.15 litros.
- 1 cesta en acero cromado, dim. 225x325xh125 mm.

 64
 0,36

TANK "Y"

E17/F30A8-N
5 179,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kW : 20

400/3N 50-60Hz

(IT) Friggitrice elettrica vasca in "Y" 2x 15 litri, elementi esterni su armadio

- Dimensioni delle vasche 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min.13 litri, max. 15 litri.
- 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.

(EN) Electric fryer basin in "Y" 2x 15 liters, external elements on cupboard

- Basins dimensions 240x380xh505 mm.
- Oil capacity, min 13 liters, max 15 liters.
- 1 chromed basket by basin, dimensions 225x325xh125 mm.

(ES) Freidora eléctrica cuba "Y" 2x 15 litros, elementos exteriores s/mueble

- Dimensiones de las cubetas 240x380xh505 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min. 13 litros, max.15 litros.
- 1 cesta en acero cromado por cuba, dim. 225x325xh125 mm.

 101
 0,75

TANK "Y"



Medium 1700

Modular Cooking 700+



ADVANTAGE

(IT) Tino imbottito a "Y" con angoli arrotondati, elementi di scaldio fuori tino.

(EN) Submerged basin -Y-formed, with rounded angle, heating elements outside of the basin.

(ES) Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, elementos del calefacción fuera del recipiente.

(IT) Friggitrici a gas

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, "Top" imbottito (15/10), piedi inox regolabili (150/200 mm).
- Vasca imbottita in "Y" con angoli rotondi, dotato di una zona fredda.
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304. Rubinetto di scarico (a sfera) e vasca per decantazione dell'olio. Coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento a gas, per bruciatori inox a fiamma orizzontale messi sotto la vasca. Regolazione da 120°C a 190°C.

(EN) Gas fryers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (20/10th), adjustable legs in stainless steel.
- Welded basin in "Y" with rounded corners, equipped with cold zone.
- Manufactured in stainless steel AISI 304. (Bullet) outlet tap and cook fluid catching basin. Cover made of stainless steel, standard delivery.
- Gas heating through stainless steel burners with horizontal flame, placed under the basin. Regulation from 120°C to 190°C.

(ES) Freidoras a gas

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (20/10 mm), pies regulables en inox. (150/200 mm).
- Cuba embutida en "Y" con ángulos redondeados, abastecido de zonafria. Realización en acero inox.AISI 304. Grifo de desague (esférico) y recipiente para decantación del aceite. Tapa en inox.de serie.
- Calefacción de gaspor quemadores en inox.con llama horizontal situados debajo del recipiente. Regulación desde 120°C hasta190°C.



TANK "Y"

1000 Kcal/h = 1,16 kW

G17/F74T-N

2 032,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

kcal/h : 6020

(IT) Friggitrice a gas, vasca in "Y" 7 litri, bruciatori esterni -TOP-

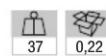
- Dimensioni della vasca 240x300xh235 mm.
- Quantità d'olio all'uo, min. 5,5 lit. max. 7 lit.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh90 mm.

(EN) Gas fryer, basin in "Y" 7 liters, exterior burners -TOP-

- Dimensions of the basin 240x300xh235 mm.
- Oil capacity, min 5,5 lit., max 7 lit.
- 1 chromed basket, dimensions 225x325xh90 mm.

(ES) Freidora a gas con 1 recipiente "Y" de 7 litros -TOP-

- Dimensiones de la cuba 240x300xh235 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.5,5 lit., max.7 lit.
- 1 cesta en acero cromado, dimensiones 225x325xh90 mm.




TANK "Y"
G17/F15A4-N
2 603,00 EUR

mm : 400x700xh850/920

kcal/h : 12040

(IT) Friggitrice a gas, vasca in "Y" 15 litri, bruciatori esterni, su armadio

- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cestello in acciaio cromato, dimensioni 225x325xh125mm.

(EN) Gas fryer, basin in "Y" 15 liters, external burners, on board

- Basin dimensions 240x380xh505 mm.
- Oil capacity, min. 13 lit., max. 15 lit.
- 1 chromed basket, dimensions 225x325xh125 mm.

(ES) Freidora de gas con 1 cuba "Y" de 15 litros, quemadores exteriores, sobre mueble

- Dimensiones de la cuba 240x380xh505 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.13 lit., max.15 lit.
- 1 cesta en acero cromado, dimensiones 225x325xh125 mm.


TANK "Y"
G17/F30A8-N
4 635,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kcal/h : 24080

(IT) Friggitrice a gas 2 vasche in "Y" 2x 15 litri, bruciatori esterni, su armadio

- Dimensioni della vasca 240x380xh505 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 13 lit. max. 15 lit.
- 1 cesto in acciaio cromato per vasca, dimensioni 225x325xh125 mm.

(EN) Gas fryer, basin in "Y" 2x 15 liters, external burners, on board

- Basin dimensions 240x380xh505 mm.
- Oil capacity, min. 13 lit., max. 15 lit.
- 1 chromed basket per basin, dimensions 225x325xh125 mm

(ES) Freidora de gas con 2 cubas "Y" de 2x 15 litros, quemadores exteriores, sobre mueble

- Dimensiones de la cuba 240x380xh505 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar min.13 lit., max.15 lit.
- 1 cesta en acero cromado por cuba, dimensiones 225x325xh125 mm





page 918


 27
 0,22

(IT) Bagnomaria elettrico

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito (15/10 mm), piedi regolabili, impermeabilità all'acqua "IPX4".
- Vasca in acciaio inox AISI 304 con angoli rotondi. Rubinetto di scarico. Per l'alimentazione automatica in acqua E17/BM8T vedere (A17/R2BM).
- Riscaldamento elettrico per resistenze corazzate in acciaio inossidabile AISI 304, messe sotto la vasca. Interruttore ON/OFF, regolazione da 30°C a 90°C.

(EN) Electric bain-marie

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel (150/200 mm), watertight "IPX4".
- Basin in stainless steel AISI 304, with round angles. Outlet tube. For automatic water connection, see model E17/BM8T (A17/R2BM).
- Electric heating, through armoured resistances in stainless steel AISI 304, placed straightly underneath the basin. ON/OFF switch, regulation from 30°C to 90°C.

(ES) Baño María eléctrico

- Realización en acero inox AISI 304, "top" embutido (15/10 mm), pies regulables, estanquidad de agua "IPX4".
- Cuba con angulos redondeados, en acero inox. AISI 304, abastecida de una rejilla perforada de fondo y de un tubo de rebose. Para la alimentación automática E17/BM8T (A17/R2BM).
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. AISI 304 situadas debajo del fondo de la cuba. Interruptor ON/OFF, regulación de 30°C a 90°C.

**GASTRONORM****E17/BM4T-N****1 133,00 EUR**

mm : 400x700xh250/320

kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

(IT) Bagnomaria elettrico GN 1/1 profondità 150 mm -TOP-

- Vasca: 306x510xh156 mm, pour vasche GN fino a 150mm.
NB: consegnato senza vasche gastronorm.


(EN) Electric bain-marie GN 1/1 depth 150 mm -TOP-

- Basin: 306x510xh156 mm, for GN trays till 150 mm.
- NB: delivered without GN trays.


(ES) Baño María eléctrico GN 1/1 h 150 mm -TOP-

- Cuba: 306x510xh156 mm, para recipientes GN hasta 150 mm.
- NB: entrega sin recipientes GN.

1/3
1/3
1/3

E17/BM8T-N**1 709,00 EUR**

mm : 800x700xh250/320

kW : 3

400/3N 50-60Hz

(IT) Bagnomaria elettrico GN 2/1 profondità 150 mm -TOP-

- Vasca: 630x510xh156 mm, per vasche GN fino a 150 mm.
NB: consegnato senza vacsche gastronorm.


(EN) Electric bain-marie GN 2/1 depth 150 mm -TOP-

- Basin: 630x510xh156 mm, for GN trays till 150 mm.
- NB: delivered without GN trays.


(ES) Baño María eléctrico con GN 2/1 h150 mm -TOP-

- Cuba :630x510xh156 mm, para recipientes GN hasta 150 mm.
- NB: entrega sin recipiente GN.

1/3	1/3
1/3	1/3
1/3	1/3

IT Cuocipasta a gas

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito spessore 15/10, piedi regolabili in acciaio inossidabile (150/200 mm), impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli rotondi, in acciaio inossidabile AISI 316, dotato di un troppo pieno. Rubinetto di acqua per il riempimento, valvola di scarico (a sfera).
- Riscaldamento gas, per bruciatori a fiamma orizzontale, messe sotto la vasca. Accensione piezo-elettrica. Regolazione per una valvola gas.

EN Gas pasta cooker

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "Top", (15/10th), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Basin with rounded angles, in stainless steel AISI 316. Water tap and (bullet) outlet tap.
- Gas heating through burners with horizontal flame, placed underneath the basin. Automatic ignition. Flame regulation of the burners through a gas tap.

ES Cocedores de pasta a gas

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" embutido (15/10 mm), pies regulables en inox., estanquidad de agua "IPX5".
- Cuba con ángulos redondeados, en acero inox. AISI 316. Valvula de descarga de agua (esférica).
- Calefacción de gas por quemadores con llama horizontal, situados debajo de la cuba. Alumbrado piezoelectrónico. Regulación por una valvula a gas.

page 123


 60
0,36

G17/CPA4-N

2 200,00 EUR

mm : 400x700xh850/920 kcal/h : 9890

IT Cuocipasta a gas 24,5 l su armadio (senza cestii)

- Vasca 250x400xh300 mm, capacità 24,5 litri.

EN Gas pasta cooker, 24,5 liters, on undercarriage (without baskets)

- Basin 250x400xh300 mm, capacity 24,5 liters.

ES Cocedor de pasta a gas 24,5 litros sobre mueble (sin cestas)

- Cuba 250x400xh300 mm, capacidad 24,5 litros.


 105
0,75

G17/CPA8-N

3 882,00 EUR

mm : 800x700xh850/920 kcal/h : 19780

IT Cuocipasta a gas 2x 24,5 litri, su armadio (senza cestii)

- 2 vasche dim 250x400xh300 mm, capacità 2x 24,5 litri.

EN Gas pasta cooker, 2x 24,5 liters, on board (without baskets)

- 2 basins 250x400xh300 mm, capacity 2x 24,5 liters.

ES Cocedor de pasta a gas, 2x 24,5 litros, sobre mueble (sin cestas)

- 2 cubas 250x400xh300 mm, capacidad 2x 24,5 litros.




(IT) Cuocipasta elettrico

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, "Top" imbottito spessore 15/10 , piedi regolabili in acciaio inossidabile, 150/200 mm, impermeabilità all'acqua "IPX5".
- Vasca, con angoli arrotondati, in acciaio inossidabile AISI 316, munito di un troppo pieno per gli amidi. Rubinetto di acqua per il riempimento, la valvola di scarico, a biglia. Riscaldamento elettrico per infrarossi, messa in temperatura rapida, regolatore di energia.

(EN) Electric pasta cookers

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "top", (15/10 mm), adjustable legs in stainless steel, watertight "IPX5".
- Basin with rounded angles, in stainless steel AISI 316. Water tap and (bullet) outlet tap. Electric heating (infrared kind), quick upgrade of the temperature, energy regulator.

(ES) Cocedores de pasta eléctricos

- Realización en acero inox AISI 304, "Top" embutido (15/10 mm), pies regulables en inox., estanquidad de agua "IPX5".
- Cuba con ángulos redondeados, en acero inox AISI 316, provisto de demaciado lleno para los amidos. El grifo de agua para relleno y la valvula descarga de agua (esférica). Calefacción eléctrica por infrarrojos para una llegada rápida a la temperatura, regulador de energía.

ADVANTAGE

(IT) "Power control" dispositivo di controllo di energia, garantendo potenza e rapidità pure economizzando dell'energia. Vasca imbottita con angoli arrotondati, elementi riscaldanti all'esterno della vasca.

(EN) "Power control" energy control device, which guarantees power and speed while saving energy. Submerged basin with rounded angles, heating element outside the basin.

(ES) "Power control" dispositivo para el control de la energía, garantiza fuerza y rapidez ahorrando energía. Elementos calentantes de tipo infrarrojos, llegada a la temperatura muy rápido.

E17/CPA4-N
2 669,00 EUR

mm : 400x700xh850/920

kW : 6

400/3N 50-60Hz

(IT) Cuocipasta elettrico 24,5 l su armadio (senza cestii)

- Dimensioni della vasca 250x400xh300 mm, capacità 24,5 litri.

(EN) Electric pasta cooker, 24,5 liters, on board (without baskets)

- Basin 250x400xh300 mm, capacity 24,5 liters.

(ES) Cocedor de pasta eléctrico, 24,5 litros, sobre mueble (sin cestas)

- Cuba 250x400xh300 mm, capacidad 24,5 litros.


E17/CPA8-N
4 412,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kW : 12

400/3N 50-60Hz

(IT) Cuocipasta elettrico 2x 24,5 litri, su armadio (senza cestii)

- 2 vasche dimensioni 250x400xh300 mm, capacità 2 x 24,5 litri.

(EN) Electric pasta cooker, 2x 24,5 liters, on board (without baskets)

- 2 basins 250x400xh300 mm, capacity 2 x 24,5 liters.

(ES) Cocedor de pasta eléctrico, 2x 24,5 litros, sobre mueble (sin cestas)

- 2 cubas 250x400xh300 mm, capacidad 2 x 24,5litros.



⑩ Sollevamento automatico dei cestì

- Top superiore stampato, 15/10 mm.
- 2 braccia di sollevamento in acciaio inossidabile.
- Posizionamento destra o sinistro, uno per ogni lato, versione 4 cestì.
- 9 programmi a scelta "memorizzabile" o manuale.
- Grado di protezione all'acqua IPX4.
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, 2 piedi acciai inossidabili regolabili, 150/200 mm.

⑩ Automatic relift of the baskets

- Stamped upper top (15/10 mm).
- 2 stainless steel lifting arms.
- Right or left positioning, or even one on each side (version 4 baskets).
- Choice of 9 "memory" or manual programs.
- Protection degree of water IPX4.
- Designed in stainless steel AISI 304, 2 stainless steel adjustable feet (150/200 mm).

⑩ Levantamiento automático de las cestas

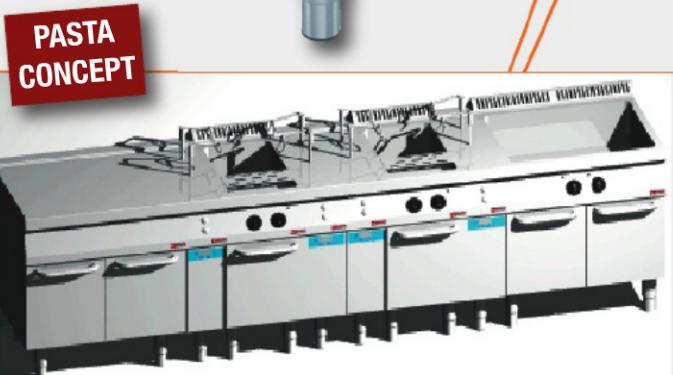
- Top superior estampado (15/10 mm).
- 2 brazos de relevage de acero inoxidable.
- Posicionamiento derecho o izquierdo, incluso uno por cada lado (versión 4 cestas).
- 9 programas a la elección "memorizables" o manual.
- Grado de protección al agua IPX4.
- Realización de acero inoxidable AISI 304, 2 pies acero inoxidable regulables (150/200 mm).

ADVANTAGE

⑩ - Volete diversificare il vostro menù con le succulente paste. Potrete servirle velocemente e sempre perfettamente "al dente", ecco per voi il modulo di sollevamento automatico Diamond, grazie ad una scelta di questi 9 programmi, potrete servire delle paste di ogni varietà ed in "simultanea." Meno necessità di personale, la vostra equipe resta lo stessa. PASTA Concept una produttività molto elevata e per di più una redditività crescente.

⑩ You want to diversify your menu with succulent pasta. Able to serve them quickly and always perfect "al dente", here for you module automatic lift Diamond, thanks to these 9 programs to choose from, you can use any variety of pasta and "simultaneous". No need to staff, your team remains the same. PASTA CONCEPT very high productivity and in addition a very quick payback.

⑩ - Usted desea diversificar su menú con suculentas pastas. Poder servirlos rápidamente y siempre perfectas " al dente ", he aquí para usted el módulo de relevage automático Diamond, gracia a estos 9 programas a la elección, usted podrá servir pastas de toda variedad y en "simultáneo". Más necesidad de personal además, su equipo queda lo mismo. PASTA concepto una productividad muy elevada y ademas una rentabilidad muy rápida.


**PASTA
CONCEPT**

E17/RP7-N
2 892,00 EUR

mm : 200x700xh850

kW : 0,2

230/1N 50-60Hz

⑩ Modulo sollevamento automatico dei cestelli (doppio)

⑩ Module automatic relift of the baskets (double)

⑩ Modula levantamiento automático de las cestas (duplicado)


A17/ST-2X22

mm : 2x 220x170xh265

- ⑩ Set 2 cestì di cottura 24 lit., 2 impugnature
- ⑩ Set 2 cooker baskets 24 lit., 2 handles
- ⑩ Set 2 de cestas 24 lit., 2 punados

245,00 EUR

A17/ST-4X16
325,00 EUR

mm : 4x 105x160xh265

- ⑩ Set 4 cestì di cottura 24LT.
- ⑩ Set 4 cooker baskets 24LT.
- ⑩ Set 4 de cestas 24LT.

**(IT) Brasiere a gas ribaltabile**

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile.
- Rubinetto di acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "imbottito", cerniere con "molla a torsione" che permette una chiusura ed un'apertura graduale.
- Vasca ad alta conducibilità termica.
- Riscaldamento gas, per i bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione di 120 a 300°C.

(EN) Tumbling gas frying pans

- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable legs in stainless.
- Water tap allowing the filling-up of the basin.
- Cover submerged on top of the basin, hinges with spring system allowing a gradual opening and closure of the cover.
- Basin with a very high heat conduction.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame, regulation energy regulators from 120°C to 300°C.

(ES) Sartén de gas basculante

- Realizado en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Grifo que permite el relleno de agua de la cuba.
- Tapa superior de la cuba "estampada", bisagras con resorte de torsión permitiendo un cierre y una apertura gradual.
- Cuba a alta conductibilidad térmica.
- Calorífacción de gas, por quemadores en acero inox con llama autorregulada, regulación de 120°C a 300°C.

G17/BR8-N**4 702,00 EUR**

mm : 800x700xh850/920 kcal/h : 13760

(IT) Brasiera a gas ribaltabile, vasca 60 litri su mobile

- Vasca 720x450xh200 mm, superficie di 35 dm², ribaltamento della vasca con un volante manuale.

(EN) Tumbling gas frying pan, basin 60 liters, on board

- Basin 720x450xh200 mm, surface 35 dm², tumbling of the basin through manual lever.

(ES) Sartén de gas basculante, 60 litros, sobre mueble

- Cuba 720x450xh200 mm, superficie de 35 dm², empuje de la cuba por un volante manual



120 0,75

G17/BRI8-N**4 975,00 EUR**

mm : 800x700xh850/920 kcal/h : 13760

(IT) Brasiera a gas ribaltabile, vasca inox 60 litri, su armario

- Vasca 720x450xh200 mm, superficie 35 dm², ribaltamento della vasca con un volante manuale.

(EN) Tumbling gas frying pan, stainless steel basin 60 liters, on board

- Basin 720x450xh200 mm, surface 35 dm², motorized tumbling of the basin through a manual lever.

(ES) Sartén de gas basculante, cuba 60 litros, sobre mueble

- Cuba 720x450xh200 mm, superficie 35 dm², empuje de la cuba por un volante manua



120 0,75

IT Brasiere elettriche ribaltabile

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, grandi piedi regolabili in acciaio inossidabile.
- Rubinetto di acqua che permette il riempimento della vasca.
- Coperchio superiore della vasca "imbottito", cerniere con "molla a torsione" che permette una chiusura ed un'apertura graduale.
- Vasca ad alta conducibilità termica, ribaltamento della vasca per un volante manuale.
- Riscaldamento elettrico, per resistenze blindate in acciaio inossidabile, posizionato sotto alla vasca. Regolazione di 90°C a 290°C.

EN Bratt pans electric

- Manufactured in stainless steel AISI 304, stainless steel adjustable legs.
- Water tap allowing the filling-up of the basin.
- Cover submerged on top of the basin, hinges with spring system allowing a gradual opening and closure of the cover.
- Basin with a very high heat conduction, tumbling of the basin through manual lever.
- Electric heating through armoured resistances in stainless steel, put under the basin. Regulation from 90°C to 290°C.

ES Sartén eléctricas basculantes

- Realizado en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.
- Grifo que permite el llenado de agua de la cuba.
- Tapa superior de la cuba embutida, bisagras con resorte de torsión permitiendo un cierre y una apertura gradual.
- Cuba a alta conductibilidad térmica, empuje de la cuba por un volante manual.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. Regulación desde 90°C hasta 290°C.



ADVANTAGE

IT Gli elementi riscaldanti seguono il movimento al momento del capovolgimento, sicurezza assicurata al 100%.

EN Heating elements follow the movement at the very same moment than the tumbling, 100% guaranteed security.

ES Los elementos calentantes están colocados bajo el fondo de la cuba y siguen el movimiento en el momento de la bajada de la misma cuba, la seguridad asegurada al 100 %.

E17/BR8-N

4 646,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kW : 9,75

400/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica ribaltabile vasca 60 litri, su armario

- Vasca 720x450xh200 mm, superficie di 35 dm², ribaltamento della vasca per un volante manuale.

EN Electric tumbling frying pan, basin 60 liters, on cupboard

- Basin 720x450xh200 mm, surface 35 dm², tumbling of the basin through manual lever.

ES Sartén eléctrica basculante, 60 litros, sobre mueble

- Cuba 720x450xh200 mm, superficie de 35 dm², empuje de la cuba por un volante manual.


 120
0,75

 120
0,75

E17/BRI8-N

4 919,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kW : 9,75

400/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica ribaltabile, vasca inox 60 litri, su mobile

- Vasca 720x450xh200 mm, superficie 35 dm², ribaltamento della vasca con un volante manuale.

EN Electric tumbling frying pan, stainless steel basin 60 liters, on board

- Basin 720x450xh200 mm, surface 35 dm², tumbling of the basin through a manual lever.

ES Sartén eléctrica basculante, cuba 60 litros, sobre armario

- Cuba 720x450xh200 mm, superficie 35 dm², empuje de la cuba por un volante manual.





MULTIFONCTION

ADVANTAGE

IT Ideale per le cotture a "secco", padella, friggere", bagno-maria (capacità GN -100 mm) ...

EN Ideal for "dry" cooking, hob kind, tumbling machine, fryer, bain-marie (capacity GN - 100 mm)

ES Ideal para coccciones a "seco" placa eléctrica, saltadora, freidora, baño maría (capacidad GN 100 mm)...



E17/SCEA4-N

3 370,00 EUR

mm : 400x700xh850/920

kW : 5

400/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica multifunzione, vasca "Compound" 11 litri

- Vasca 306x510xh110 mm, superficie 15,8 dm².



EN Electric cooking and tumbling machine multifunction tank "Compound" 11 liters

- Tank 306x510xh110 mm, surface 15,8 dm².



ES Sartén cocedor eléctrico multi funciones cuba "Compound" 11 litros

- Cuba 306x510xh110 mm, superficie 15,8 dm².



40
 0,43



E17/SCEA8-N

4 723,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kW : 10

400/3N 50-60Hz

IT Brasiera elettrica multifunzione, vasca "Compound" 22 litri

- Vasca 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm².



EN Electric cooking and tumbling machine multifunction tank "Compound" 22 liters

- Tank 630x510xh110 mm, surface 32,1 dm².



ES Sartén cocedor eléctrico multi funciones cuba "Compound" 22 litros

- Cuba 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm².



75
 0,78

IT Brasiera a gas multifunzione

- Top imbottito spessore (15/10 mm). Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili. Grado di protezione all'acqua IPX5.
- Vasca in acciaio inossidabile AISI 316 "Compound", ad alta condutività termica. Tappo e prolunga per scarico, consegnati di serie.
- Riscaldamento gas: bruciatori in acciaio inossidabile a fiamma stabilizzata, regolazione da 100°C a 250°C, accensione piezoelettrica. Dispositivo di sicurezza in caso di surriscaldamento.

EN Gas cooking and tumbling machine multifunction tank

- Stamped top, thickness (15/10 mm). Designed in stainless steel AISI 304, stainless steel feet adjustable. Protection degree of water IPX5.
- Stainless steel sink AISI 316 "Compound", high thermal conductivity. Cap and extension for discharge, standard delivered.
- Electric heating: shielded elements in stainless steel, regulation from 100° to 250°C, piezoelectric lighting. Safety device in case of overheating.

ES Sartenes cocedores eléctricos multifuncionales

- Top estampado espesor (15/10 mm). Realización de acero inoxidable AISI 304, pies regulables en acero inoxidable. Grado de protección al agua IPX5.
- Cuba de acero inoxidable AISI 316 "Compound", a alta conductibilidad térmica. Corcho y añadido para descarga, entregado por serie. Dispositivo de seguridad en caso de recalentamiento.
- Calefacción gas: destiladores de acero inoxidable a llama estabilizada, regulación 100 a 250°C, encendido piezoeléctrico.



ADVANTAGE

- IT Ideale per le cotture a "secco", padella, friggere", bagnomaria (capacità GN -100 mm) ...
- EN Ideal for "dry" cooking, hob kind, tumbling machine, fryer, bain-marie (capacity GN - 100 mm) ...
- ES Ideal para cocciones a "seco" placa eléctrica, saltadora, freidora, baño maría (capacidad GN 100 mm)...


G17/SCGA4-N
3 662,00 EUR

mm : 400x700xh850/920 kcal/h : 6020

- IT Brasiera a gas multifunzione, vasca "Compound" 11 litri
- Vasca 306x510xh110 mm, superficie 15,8 dm².



- EN Gas cooking and tumbling machine multifunction tank "Compound" 11 liters
- Tank 306x510xh110 mm, surface 15,8 dm².



- ES Sartén cocedor eléctrico multifuncionales cuva "Compound" 11 litros
- Cuba 306x510xh110 mm, superficie de 15,8 dm².



- EN Gas cooking and tumbling machine multifunction tank "Compound" 11 liters
- Tank 306x510xh110 mm, surface 15,8 dm².


G17/SCGA8-N
5 028,00 EUR

mm : 800x700xh850/920 kcal/h : 12040

- IT Brasiera a gas multifunzione, vasca "Compound" 22 litri
- Vasca 630x510xh110 mm, superficie 32,1 dm².



- EN Gas cooking-tumblig machine multifunction tank, "Compound" 22 liters
- Tank 630x510xh110 mm, surface 32,1 dm².



- ES Sartén cocedor eléctrico multifuncionales cuba "Compound", 22 litros
- Cuba 630x510xh110 mm, superficie de 32,1 dm².





page 133


(IT) Marmite rotonde gas ed elettrico

- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, top imbottito (15/10 mm), piedi inox regolabili (150/200 mm).
- Vasca "imbottita" realizzata in acciaio inossidabile AISI 316, dotato di un filtro amovibile.
- Copperchio "imbottito", realizzato in acciaio inox AISI 316 a doppia parete "bordo rinforzato", cerniere con "molla di torsione" che permettono una chiusura e un'apertura graduale.
- Riscaldamento diretto, vasca a doppia parete, riempimento d'acqua manuale. Controllo della pressione della doppia parete grazie ad una valvola a 0,5 bar, con un manometro.
- Riscaldamento gas, per bruciatori inox 304 a fiamma stabilizzata.
- Riscaldamento elettrico per resistenze ad immersione nella doppia busta, regolazione per commutatore a 4 posizioni.

(EN) Rounded kettles gas and electric

- Manufactured in stainless steel AISI 304, submerged "TOP" (15/10), adjustable legs in stainless steel.
- Submerged basin manufactured in stainless steel AISI 316, removable filter.
- Submerged cover, manufactured in stainless steel AISI 316 with double wall, strengthened border, hinges with spring system, gradual opening and closure of the cover.
- Direct heating basin with double wall, manual water filling. Pressure control through a 0.5-bar valve 0.5bar, with manometer.
- Gas heating through stainless steel burners AISI 304 with stabilized flame, regulation through tap.
- Resistance heating to immersion in dual envelope, regulation by switch with 4 positions.

(ES) Marmitas redondas gas y eléctrico

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, "top" embutido (15/10 mm), pies regulables en inox. (150/200 mm).
- Cuba "embutida" realizada en acero inox. AISI 316. Grifo de agua permitiendo el relleno de la cuba.
- Tapa "embutida", realizada en acero inox. AISI 316 con doble envoltura borde reforzado bisagras con resorte a torsión permitiendo un cierre y una apertura gradual.
- Calefacción directa, cuba de doble envoltura, relleno de agua manual. Control de la presión de la doble envoltura por una valvula de 0,5 bar, con un manómetro.
- Calefacción eléctrica por resistencias a inmersión en el doble sobre, reglamento por interruptor a 4 posiciones.

G17/M608-N**4 577,00 EUR**

mm : 800x700xh850/920

kcal/h : 12040 kW : 0,2

230/1N 50-60Hz

(IT) Marmita rotonda a gas 60 litri, riscaldamento diretto, su armario

- Diametro della vasca 420, profondità 485 mm.
- Rubinetto di scarico di 1", 1/2".

(EN) Gas rounded kettle, 60 liters, direct heating, on board

- Diameter of the basin 420, depth 485 mm.
- Outlet tap of 1,1/2".

(ES) Marmita a gas de 60 litros, calefacción directa, sobre armario

- Diametro de la cuba 420, profundidad 485 mm.
- Grifo de desague de 1,1/2".


 115
 0,75


G17/M60I8-N
5 739,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kcal/h : 12040 kW : 0,2

230/1N 50-60Hz

(IT) Marmita rotonda a gas, 60 litri, riscaldamento indiretto, su armario

- Diametro della vasca 420 mm, profondità 485 mm.
- Rubinetto di scarico 1",1/2.

(EN) Gas rounded kettle, 60 liters, indirect heating, on board

- Diameter of the basin 420 mm, depth 485 mm.
- Outlet tap 1",1/2.

(ES) Marmita a gas de 60 litros, calefacción indirecta, sobre mueble

- Diametro de la cuba de 420 mm, profundidad 485 mm.
- Grifo de desague de 1",1/2.


E17/M60I8-N
5 877,00 EUR

mm : 800x700xh850/920

kW : 9,4

400/3N 50-60Hz

(IT) Marmita rotonda elettrica, 60 litri, riscaldamento indiretto, su armario

- Diametro della vasca 420 mm, profondità 485 mm.
- Rubinetto di scarico 1",1/2.

(EN) Electric rounded kettle, 60 liters, indirect heating, on board

- Diameter of the basin 420 mm, depth 485 mm.
- Outlet tap of 1",1/2.

(ES) Marmita eléctrica de 60 litros, calefacción indirecta, sobre mueble

- Diametro de la cuba 420 mm, profundidad 485 mm.
- Grifo de desague de 1",1/2.





N17/PT4T-N

509,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

(IT) Elemento neutro di lavoro -TOP-

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi regolabili.



(EN) Neutral working element -TOP-

- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable legs.

(ES) Elemento neutro de trabajo -TOP-

- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables.

18

0,22
 

N17/PTC4T-N

876,00 EUR

mm : 400x700xh250/320

(IT) Elemento neutro di lavoro, con cassetto -TOP-

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi regolabili.
- Cassetto su cerniere telescopiche.



(EN) Neutral working element, with drawer -TOP-

- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable legs.
- Drawers on telescopic hinges.

(ES) Elemento neutro de trabajo, con cajón -TOP-

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, pies regulables.

21

0,22
 

N17/PT8T-N

626,00 EUR

mm : 800x700xh250/320

(IT) Elemento neutro di lavoro -TOP-

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi regolabili.



(EN) Neutral working element -TOP-

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs.

(ES) Elemento neutro de trabajo -TOP-

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304. pies regulables en inox.

30

0,4

page
510


(IT) Base refrigerata, 3 cassetti GN 1/1-h 200 mm

(EN) Refrigerated base, 3 drawers GN 1/1-200 mm

(ES) Basamento refrigerado, 3 cajones GN 1/1 alt.200 mm


N17/BA4-N
350,00 EUR

mm : 400x550xh600

(IT) Base aperta, 400 mm, acciaio inox AISI 304

- Realizzazione in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.


(EN) Open base, 400 mm, stainless steel AISI 304

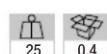
- Manufactured in stainless steel AISI 304, stainless steel adjustable legs.

(ES) Mueble de soporte de 400 mm, acero inox AISI 304

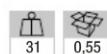
- Realización en acero inox AISI 304, pies regulables en inox.


N17/BA8-N
408,00 EUR

mm : 800x550xh600

(IT) Base aperta, 800 mm, acciaio inox AISI 304
(EN) Open base, 800 mm, stainless steel AISI 304
(ES) Mueble de soporte de 800 mm, acero inox AISI 304

N17/BA12-N
483,00 EUR

mm : 1200x550xh600

(IT) Base aperta, 1200 mm, acciaio inox AISI 304
(EN) Open base, 1200 mm, stainless steel AISI 304
(ES) Mueble de soporte de 1200 mm, acero inox AISI 304

N22/SP4
301,00 EUR

mm : 400x100xh50

(IT) Supporto a ponte 400 mm

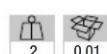
- Realizzazione in acciaio inox AISI 304.


(EN) Bridge support 400 mm

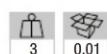
- Manufactured in stainless steel AISI 304.

(ES) Soporte a puente 400 mm

- Realización en acero inox. AISI 340.


N22/SP8
381,00 EUR

mm : 800x100xh50

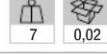
(IT) Supporto a ponte 800 mm
(EN) Bridge support 800 mm
(ES) Soporte a puente 800 mm

N22/SP12
461,00 EUR

mm : 1200x100xh50

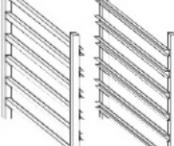
(IT) Supporto a ponte 1200 mm
(EN) Bridge support 1200 mm
(ES) Soporte a puente 1200 mm

N22/SP16
602,00 EUR

mm : 1600x100xh50

(IT) Supporto a ponte 1600 mm
(EN) Bridge support 1600 mm
(ES) Soporte a puente 1600 mm




 <p>A22/GG2/1 38,00 EUR</p> <p>(IT) Griglia cromata per forno GN 2/1 (EN) Chromed grid for GN 2/1 oven (ES) Rejilla cromada para horno GN 2/1</p>	 <p>A17/PCL2 557,00 EUR</p> <p>(IT) Piastra di cottura liscia, 2 fuochi (EN) Smooth cooking plate, 2 fires (ES) Placa lisa incandescente, 2 quemadores</p>
 <p>A17/KCHE 443,00 EUR</p> <p>- kW : 0,65 - 230/1N 50-60Hz (IT) Kit riscaldante per armadio (EN) Heating kit for cupboard (ES) Kit calentador para armario</p>	 <p>A17/PCR2 532,00 EUR</p> <p>(IT) Piastra di cottura scanalata, 2 fuochi (EN) Ribbed cooking plate, 2 fires (ES) Placa ranurada, 2 quemadores</p>
 <p>A17/DPX 146,00 EUR</p> <p>(IT) Doppia pareti (De e Si) "igieniche" base (EN) Double "hygienic" walls (right & left), base (ES) Doble paredes (De y Iz) "higiénicas" basamento</p>	 <p>A17/CLWT 509,00 EUR</p> <p>(IT) Colonna d'acqua (modulo a TOP) (EN) Watertower (TOP unit) (ES) Columna de agua (mod. TOP)</p>
 <p>N17/2TBN-N 1 038,00 EUR</p> <p>(IT) 2 cassetti per base mod. 400 mm (EN) 2 drawers for base mod. 400 mm (ES) 2 cajones para armario 400 mm</p>	 <p>A17/ACW 70,00 EUR</p> <p>(IT) Estensione per colonna d'acqua 700 (Monoblock) (EN) Extension for watertower 700 (Monoblock) (ES) Extensión para columna de agua 700 (Monoblock)</p>
 <p>A17/GD1/1-N 290,00 EUR</p> <p>(IT) Struttura 4x GN1/1 (mod. 400 mm) (EN) Structure 4x GN 1/1 (mod. 400 mm) (ES) Estructura 4x GN1/1 (mod. 400 mm)</p>	 <p>A17/CA4-N 121,00 EUR</p> <p>mm : 400x50 (IT) Corrimano frontale 400 mm (EN) Handrail 400 mm (ES) Pasa manos 400 mm</p>
 <p>A22/PAS-N 159,00 EUR</p> <p>mm : 393X680X60 (IT) Porta 400 mm destra o sinistra (EN) Door 400 mm left or right (ES) Puerta derecha o izquierda de 400 mm</p>	 <p>A17/CA8-N 131,00 EUR</p> <p>mm : 800x50 (IT) Corrimano frontale 800 mm (EN) Handrail 800 mm (ES) Pasa manos 800 mm</p>
 <p>A17/SCK 64,00 EUR</p> <p>(IT) Supporto centrale per porte, cassetti,... (mod. 800 & 1200) (EN) Central support for doors, drawers,... (mod. 800 & 1200) (ES) Soporte central para puertas, cajones,... (mod. 800 & 1200)</p>	 <p>A17/CA12-N 140,00 EUR</p> <p>mm : 1200x50 (IT) Corrimano frontale 1200 mm (EN) Handrail 1200 mm (ES) Pasa manos 1200 mm</p>
 <p>A17/PCF1 111,00 EUR</p> <p>mm : 300x340x h:50 (IT) Tuttapiasta liscia, 1 fuoco (EN) Flat simmer plate, 1 burner (ES) Placa lisa incandescente, 1 quemador</p>	 <p>A17/CA16-N 153,00 EUR</p> <p>mm : 1600x50 (IT) Corrimano frontale 1600 mm (EN) Handrail 1600 mm (ES) Pasa manos 1600 mm</p>
 <p>A17/PL1 162,00 EUR</p> <p>(IT) Piastra di cottura liscia, 1 fuoco (EN) Smooth cooking plate, 1 fire (ES) Placa lisa incandescente, 1 quemador</p>	 <p>A17/CA-DG 271,00 EUR</p> <p>mm : 700x50 (IT) Corrimano laterale destro o sinistro (EN) Lateral handrail right or left (ES) Pasa manos derecha o izquierda</p>
 <p>A17/PR1 118,00 EUR</p> <p>(IT) Piastra di cottura scanalata, 1 fuoco (EN) Ribbed cooking plate, 1 fire (ES) Placa ranurada, 1 quemador</p>	 <p>A17/GXGT 309,00 EUR</p> <p>(IT) Griglia inox in "V" per G17/GPL4T-N & G17/GPL8T-N (EN) Stainless steel grid in "V" for G17/GPL4T-N & G17/GPL8T-N (ES) Rejilla en inox "V", para G17/GPL4T-N & G17/GPL8T-N</p>

 A17/TF4 mm : 400x140 ⚡ Mensola frontale "posa piatti" 400 mm ⚡ Frontal tablet "plate holder" 400 mm ⚡ Astante frontal "porta platos" 400 mm	595,00 EUR  A17/ST-4X16 mm : 4x 105x160xh265 ⚡ Set 4 cest di cottura 24LT. ⚡ Set 4 cooker baskets 24LT. ⚡ Set 4 de cestas 24LT.
 A17/TF8 mm : 800x140 ⚡ Mensola frontale "posa piatti" 800 mm ⚡ Frontal tablet "plate holder" 800 mm ⚡ Astante frontal "porta platos" 800 mm	653,00 EUR  A17/SF24 mm : 230x350xh30 ⚡ Griglia fondo vasca 24 LT (per A17/ST-4X16) ⚡ Grid for the bottom of the basin, 24 LT (for A17/ST-4X16) ⚡ Estructura de fondo 24 LT (para A17/ST-4X16) COMPULSORY FOR : A17/ST-4X16
 A17/R2BM ⚡ Rubinetto di riempimento vasca bagnomaria GN 2/1 ⚡ Tap to fill with the tank for bain-marie GN 2/1 ⚡ Grifo para baño maría GN 2/1	140,00 EUR  A22/KA2 ⚡ Kit antiribalzamento (fissaggio al suolo 2 piedi) ⚡ Kit anti-overthrow (fixation on the ground with 2 feet) ⚡ Kit antirebalzamento (fixacion al suelo 2 pies)
 A17/DF11 ⚡ Doppio fondo perforato per bagnomaria GN 1/1 ⚡ Double perforated base for bain-marie GN 1/1 ⚡ Doble fondo perforado por baño maría GN 1/1	96,00 EUR  A22/TDH-P mm : 30x400x30 ⚡ Raccordo per lo scarico esterno dell'olio (15 litri) ⚡ External outlet connection for fryers (15 liters) ⚡ Conexión externa para el descargo del freidoras (15 litros)
 A17/DF21 ⚡ Doppio fondo perforato per bagnomaria GN 2/1 ⚡ Double perforated base for bain-marie GN 2/1 ⚡ Doble fondo perforado por baño maría GN 2/1	150,00 EUR  A22/DD15 mm : 228x6x668 ⚡ Gambo per scarico friggitrice 15 litri ⚡ Discharge rod for fryers 15 liters ⚡ Tallo por descarga freidoras 15 litros
 A22/KR2F mm : 100x300x200 ⚡ Kit di 4 ruote (2 con freni) ⚡ Set of 4 wheels (2 with brakes) ⚡ Kit de 4 ruedas (2 con frenos)	344,00 EUR  A17/DFL-15 ⚡ Deflettore friggitrici 15 lit. (per fritti con farina) ⚡ Deflector, for fryer 15 lit. (frying with flour) ⚡ Deflector freidoras 15 lit. (para freimientos con harina)
 A17/PR60 ⚡ Cesto rondo perforato per marmita 60 litri ⚡ Rounded perforated basket for kettle 60 liters ⚡ Cesta redonda perforada para marmita 60 litros	764,00 EUR  A17/FAH ⚡ Filtro a olio per vasca di raccolto, per friggitrice ⚡ Oil filter for tank collection, for fryer ⚡ Filtro de aceite para recipiente de racolta freidora
 A17/ST-2X22 mm : 2x 220x170xh265 ⚡ Set 2 cest di cottura 24 lit., 2 impugnature ⚡ Set 2 cooker baskets 24 lit., 2 handles ⚡ Set 2 de cestas 24 lit., 2 punados	245,00 EUR  A22/PF-15 mm : 225x325x125 ⚡ Cesto per friggitrici 15 litri ⚡ Deep fryer basket 15 liters ⚡ Cesta para freidora 15 litros NB: COMPLEMENTARY
 A17/ST-2X35 mm : 2x 105x350xh265 ⚡ Set 2 cest di cottura 24 lit., impugnatura frontale ⚡ Set 2 cooker baskets 24 lit., front handle ⚡ Set 2 de cestas 24 lit., punado frontal	242,00 EUR  A22/PF1/2-15 mm : 105x325x125 ⚡ Cesto per friggitrici (2x1/2) 15 litri ⚡ Deep fryer basket (2x1/2) 15 liters ⚡ Cesta para freidora (2x1/2) 15 litros NB: COMPLEMENTARY
 A17/1X35 mm : 1x 220x350xh265 ⚡ Cesto di cottura 24 lit., 2 impugnature lat. ⚡ Cooker baskets 24 lit., 2 lateral handles ⚡ Cestas 24 lit., 2 punados laterales	178,00 EUR  A17/PF1/2-12 ⚡ Coppia di cest, friggitrice 5+5 lit. ⚡ Couple of baskets, fryer 5+5 lit. ⚡ Par de cestas, freidora 5+5 lit. NB: COMPLEMENTARY



Medium 1700

Modular Cooking 700+



	A17/PF-7	48,00 EUR		A65/RAS-FT	57,00 EUR
(IT) Cesto per friggitrice 7 lit. (EN) Basket for fryer 7 lit. (ES) Cesta para freidora 7 lit.			(IT) Raschiatoio a lama per piastra di cottura (EN) Scraper with blade for cooking plate (ES) Reclutador de lama para plancha de cocción		
NB: COMPLEMENTARY					
	A22/PF2	102,00 EUR		A65/10L-RAS	19,00 EUR
mm : 200x20x150			(IT) Kit di 10 lame per raschiatoio (EN) Kit of 10 blades for scraper (ES) Kit de 10 lamas para raspador		
(IT) Zoccolo frontale inox 200 mm (EN) Stainless steel front plinth 200 mm (ES) Zócalo frontal inox 200 mm					
	A22/PF4	124,00 EUR		A22/KSJ	25,00 EUR
mm : 400x20x150			(IT) Guarnizione in silicone per finizione fra gli apparecchi (EN) Joint trims in silicone for finishing between elements (ES) Juntas de silicona para finición entre los aparatos		
(IT) Zoccolo frontale inox 400 mm (EN) Stainless steel front plinth 400 mm (ES) Zócalo frontal inox 400 mm					
	A22/PF8	140,00 EUR		A17/BG1M	1 012,00 EUR
mm : 800xh180			(IT) Sensore gas bruciati (mod. 800 mm) (EN) Sensor burned gases (mod. 800 mm) (ES) Captador gas quemado (mod. 800 mm)		
(IT) Zoccolo frontale inox 800 mm (EN) Stainless steel front plinth 800 mm (ES) Zócalo frontal inox 800 mm					
	A22/PF12	162,00 EUR		A22/CH12	271,00 EUR
mm : 1200xh180			(IT) Ø 120 (EN) Camino anti-ricalcatura 1/2 modulo Ø 120 mm (ES) Steam outlet with anti recoil element 1/2 module Ø 120 mm		
(IT) Zoccolo frontale inox 1200 mm (EN) Stainless steel front plinth 1200 mm (ES) Zócalo frontal inox 1200 mm			(IT) Chimenea anti retroceso 1/2 módulo Ø 120 mm (EN) Ø 120 (ES) Chimenea anti retroceso 1/2 módulo Ø 120 mm		
	A22/PF16	166,00 EUR		A17/PFDX-GX	283,00 EUR
mm : 1600xh180			(IT) Coppia di zoccoli laterali (destra e sinistra) (EN) Couples of lateral plinths (right and left) (ES) Zócalos laterales (derecha y izquierda)		
(IT) Zoccolo frontale inox 1600 mm (EN) Stainless steel front plinth 1600 mm (ES) Zócalo frontal inox 1600 mm					

Medium 1700

The largest choice of modularity

