PRO 600, la gamma che metterà tutti d'accordo...

(IT) Concepita per rispondere alle nuove esigenze della ristorazione rapida, unione perfetta di affidabilità, produttività e minimo ingombro, moduli da 300, 600 e 900 mm.
Questa gamma, spesso marginalizzata, abitualmente come concetto "domestico", merita pertanto che ci si interessi.
La gamma PRO 600 Diamond® è composta di tutti gli elementi di una vera cucina professionale. Proponendo delle cucine 4 o 5 fuochi con forno a aconvenzione « Gastronorm », piastre di cottura "cromati" con graande superficie di cottura, friggitrici potenti e di grande capacità, griglie a pietra lavica, piastre in vetroceramica, cuocipasta...

Una gamma completa, una grande modularità...

PRO 600, The range that everyone will agree on...

(EN) Designed to meet the new demands of fast food catering, a perfect combination of reliability, productivity and compact size, modules 300, 600 and 900 mm.
This range, often marginalized, usually a « domestic » design, deserves however our interest. The PRO 600 Diamond® range is composed of all the amenities of a true professional kitchen. Featuring cookers 4 or 5 burners with convection oven « Gastronorm », cooking plates "chromed" with a large cooking surface, fryers powerful and a high capacity, lava rock grills, vitro-ceramic cookers, pasta cookers,…

PRO 600 a complete range... A large modularity.....

HIGH EFFICIENCY BURNER

CONVECTION OVEN GN1/1

CONVECTION OVEN GN2/3

PRO 600, la gama con la que todos estarán de acuerdo...

Diamond
catering equipment

(ES) Diseñado para satisfacer a las nuevas exigencias de la comida rápida, la combinación perfecta de fiabilidad, productividad y tamaño compacto, en módulos de 300, 600 y 900 mm.
Esta gama, a menudo apartada, habitualmente de una concepción « doméstica », merece sin embargo nuestro interés. La gama PRO 600 Diamond® se compone de todas las comodidades de una verdadera cocina profesional.
Brinda cocinas de 4 o 5 quemadores con horno de convección « Gastronorm », placas de cocción "cromadas" con una superficie grande de cocción, freidoras potentes y con una capacidad grande, parrillas de piedra volcánica, placas en vitrocerámica, cocedores de pasta,…

PRO 600 una gama completa... Una modularidad grande ...

CE

Pro 600
by Diamond

(IT) Cucine a gas

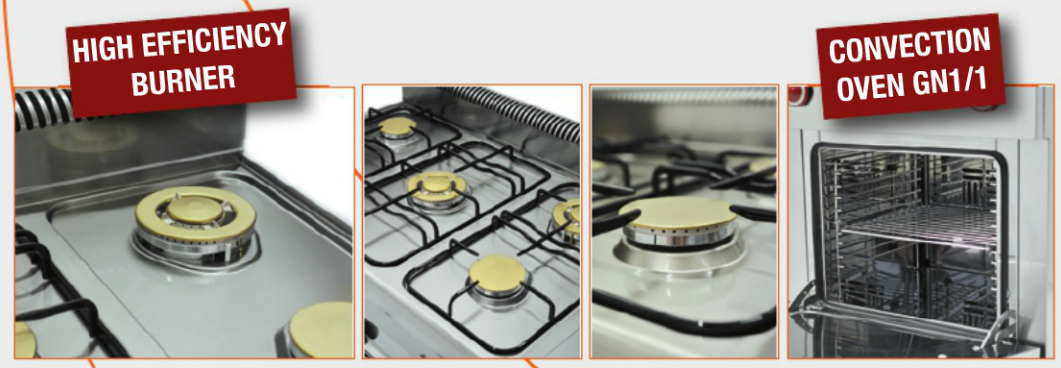
- Top superiore "stampato".
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi inox regolabili.
- Interno del forno e porta a doppia parete dotati di isolamento termico. Porta del forno con cerniera a molla, impugnatura inox.
- Bruciatori con corone in ottone "ad alto rendimento", regolazione con una valvola gas, griglie superiori in ghisa smaltata.
- Forno elettrico a convezione (GN), in acciaio inossidabile, riscaldamento per 3 resistenze circolari in acciaio inossidabile. Interruttore ON/OFF, regolazione della temperatura del forno da 100°C a 300°C, per termostato.

(EN) Gas stoves

- "Stamped" upper top.
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs in stainless steel.
- Oven room and double glazed door provided with thermic spun glass isolation. Hinged oven door with spring system, grip in stainless steel.
- Burners with brass crowns with "high output", regulation through gas-tap. Upper enamelled cast iron grids.
- Electric convection oven (GN), in stainless steel, heating through 3 round resistances. On/off switch. Temperature regulator of the oven between 100°C and 300°C, through thermostat.

(ES) Cocinas de gas

- Top superior "estampado".
- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, pies regulables en inox.
- Tanto estructura del horno como la puerta de doble vestidura poseen un aislante térmico. La puerta de cuyo horno esta montada en bisagras con muelles, con un picaporte inox.
- Quemadores con coronas en latón a "alto rendimiento", regulación por válvula a gas. Rejillas superiores en fundición esmaltada.
- Horno eléctrico a convección (GN), en acero inox, calefacción por 3 resistencias circulares en inox. Interruptor ON/OFF, regulación de la temperatura del horno de 100°C hasta 300°C, por termostato.



CONVECTION OVEN GN 2/3

62 | 0,47

G60/4BFEV6 — 1 882,00 EUR

mm : 600x600xh850/970 | kcal/h : 12215 kW : 3 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Cucina 4 fuochi a gas e forno elettrico a convezione GN 2/3
- 4 bruciatori (2x 3,3 kW e 2x 3,6 kW).
- Forno elettrico a convezione GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm).

(EN) Gas stove 4 burners and electric convection oven GN 2/3
- 4 burners (2x 3.3 kW and 2x 3.6 kW).
- Electric convection-oven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

(ES) Cocina de gas con 4 fuegos y horno eléctrico a convección GN 2/3
- 4 quemadores (2x 3,3 kW y 2x 3,6 kW).
- Horno eléctrico a convección GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm).

1000 Kcal/h = 1,16 kW

CONVECTION OVEN GN 1/1

77 0,65

G60/5BFEV9 — 2 145,00 EUR

mm : 900x600xh850/970 kcal/h : 15310 kW : 3 230/1N 50-60Hz

(IT) Cucina 5 fuochi a gas e forno elettrico a convezione GN 1/1
- 5 bruciatori (2x 3,3 kW e 3x 3,6 kW).
- Forno elettrico a convezione GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

(EN) Gas stove 5 burners and electric convection oven GN 1/1
- 5 burners (2x 3,3 kW and 3x 3,6 kW).
- Electric convection oven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

(ES) Cocina de gas con 5 fuegos y horno eléctrico a convección GN 1/1
- 5 quemadores (2x 3,3 kW y 3x 3,6 kW).
- Horno eléctrico a convección GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

15 0,13

G60/2F3T — 524,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 5935

(IT) Cucina 2 fuochi a gas -Top-
- 2 bruciatori (1x 3,3 kW e 1x 3,6 kW).

(EN) Gas cooker 2 burners -Top-
- 2 burners (1x 3.3 kW and 1x 3.6 kW).

(ES) Cocina de gas 2 fuegos -Top-
- 2 quemadores (1x 3,3 kW y 1x 3,6 kW).

25 0,24

G60/4F6T — 895,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 11870

(IT) Cucina 4 fuochi a gas -Top-
- 4 bruciatori (2x 3,3 kW e 2x 3,6 kW).

(EN) Gas cooker 4 burners -Top-
- 4 burners (2x 3,3 kW and 2x 3,6 kW).

(ES) Cocina de 4 fuegos a gas -Top-
- 4 quemadores (2x 3,3 kW y 2x 3,6 kW).

40 0,37

G60/5F9T — 1 105,00 EUR

mm : 900x600xh280/400 kcal/h : 14965

(IT) Cucina 5 fuochi a gas -Top-
- 5 bruciatori (2x 3,3 kW e 3x 3,6 kW).

(EN) Gas cooker 5 burners -Top-
- 5 burners (2x 3,3 kW and 3x 3,6 kW).

(ES) Cocina de 5 fuegos a gas -Top-
- 5 quemadores (2x 3,3 kW y 3x 3,6 kW).

1000 Kcal/h = 1,16 kW

(IT) Fornelli elettrici

- Top superiore "stampato".
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi inox regolabili.
- Interno del forno e porta a doppia parete dotati di isolamento termico. Porta del forno con cerniera a molla, impugnatura inox.
- Piastre in ghisa, Ø 180 mm con un bordo di tenuta in acciaio inox. Regolazione della potenza di riscaldamento per commutatore a 6 posizioni.
- Forno elettrico a convezione (GN), in acciaio inossidabile, riscaldamento per 3 resistenze circolari in inox. Interruttore ON/OFF, regolazione della temperatura del forno da 100°C a300°C, per termostato.

(EN) Electric ranges

- "Stamped" upper top.
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs of stainless steel.
- Oven room and double glazed door provided with thermic spun glass isolation. Hinged oven door with spring system, stainless steel grip.
- Cast iron hobs, Ø 180 mm with stainless steel closing borders. Power regulation through a 6-position switch.
- Electric convection oven (GN), in stainless steel, heating through 3 round resistances in stainless steel. On/off switch. Temperature regulation through thermostat, between 100°C and 300°C.

(ES) Cocinas eléctricas

- Top superior "estampado".
- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, patas regulables en inox.
- Estructura del horno como la puerta de doble vestidura poseen aislante térmico. Puerta del horno montada en bisagras con muelles, picaporte inox.
- Planchas en metal, Ø 180 mm con borde hermético inox. Regulación de la potencia del calentador por conmutador de 6 posiciones.
- Horno eléctrico a convección (GN), en acero inox, calefacción por 3 resistencias circulares en inox. Regulación de la temperatura del horno por termostato desde 100°C hasta 300°C.

CONVECTION OVEN GN1/1

CONVECTION OVEN GN 2/3

64 | 0,47

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

E60/4PFV6

1 679,00 EUR

mm : 600x600xh850/970 | kW : 12 | 400/3N 50-60Hz

(IT) Fornello 4 piastre e forno elettrico a convezione GN 2/3
- 4 piastre indipendenti, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Forno elettrico a convezione GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

(EN) Range 4 hobs and electric convection oven GN 2/3
- 4 separate hobs, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Electric convection oven GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

(ES) Cocina 4 placas y horno a convección eléctrico GN 2/3
- 4 placas individuales, Ø 180 mm (4x 2 kW).
- Horno eléctrico a convección GN 2/3 (3 kW), 370x340xh325 mm.

CONVECTION OVEN GN 1/1

79 | 0,65

E60/5PFV9 — 1 863,00 EUR

mm : 900x600xh850/970 | kW : 14 | 400/3N 50-60Hz

(IT) Fornello 5 piastre e forno elettrico a convezione GN 1/1
- 5 piastre indipendenti, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- Forno elettrico a convezione GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

(EN) Range 5 hobs and electric convection oven GN 1/1
- 5 separate hobs, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- Electric convection oven GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

(ES) Cocina 5 placas y horno a convexión eléctrico GN 1/1
- 5 placas individuales, Ø 180 mm (5x 2 kW).
- Horno a convexión eléctrico GN 1/1 (3 kW), 530x340xh325 mm.

16 | 0,13

E60/2P3T — 416,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 | kW : 4 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica 2 piastre -Top-
- 2 piastre indipendenti, Ø 180 mm (2x 2 kW).

(EN) Electric cooker 2 hobs -Top-
- 2 separate hobs, Ø 180 mm (2x 2 kW).

(ES) Cocina eléctrica 2 placas -Top-
- 2 placas individuales, Ø 180 mm (2x 2 kW).

30 | 0,24

E60/4P6T — 680,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 | kW : 8 | 2x 230/1N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica 4 piastre -Top-
- 4 piastre indipendenti, Ø 180 mm (4x 2 kW).

(EN) Electric cooker 4 hobs -Top-
- 4 separate hobs, Ø 180 mm (4x 2 kW).

(ES) Cocina eléctrica 4 placas -Top-
- 4 placas individuales, Ø 180 mm (4x 2 kW).

45 | 0,37

E60/5P9T — 866,00 EUR

mm : 900x600xh280/400 | kW : 10 | 400/3N 50-60Hz

(IT) Cucina elettrica 5 piastre -Top-
- 5 piastre indipendenti, Ø 180 mm (5x 2 kW).

(EN) Electric cooker 5 hobs -Top-
- 5 separate hobs, Ø 180 mm (5x 2 kW).

(ES) Cocina eléctrica 5 placas -Top-
- 5 placas individuales, Ø 180 mm (5x 2 kW).

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

(IT) Cucine vetroceramiche

- Top superiore "stampato".
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, piedi regolabili.
- Vetroceramica con focolari radianti ad infrarosso, il sistema di piastre in vetroceramica è caraterizzato da un riscaldamento rapido dei focolari e dal loro raffreddamento dopo l'uso. Regolazione della potenza di riscaldamento con un regolatore d'energia graduato per ogni focolare.

(EN) Vitroceramics cookers

- "Stamped" upper top.
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable legs.
- Vitroceramics cooking field with infrared-ray. The most important quality of the vitroceramics system is the velocity of reaching the desired temperature and cooling. Power regulation through an energy regulator, one per cooking field.

(ES) Cocinas vitrocerámicas

- Top superior "estampado".
- Realización en acero inox 18/10 AISI 304, pies regulables.
- Vitrocerámica con placas radiantes en infrarrojo, el sistéma de las placas en vitrocerámica se caracteriza por una llegada de la temperatura rapida de las placas, asi como el enfriamiento después de la utilización.Regulación de la potencia del calentado por un regulador de energía graduado para cada placa.

VITROCERAMIC

E60/2VC3T — 1 104,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 | kW : 3,6 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Cucina vetroceramica 2 focolari -Top-
- 2 focolari indipendenti (2x 1,8 kW).

(EN) Vitroceramics cooker 2 hobs -Top-
- 2 separated hobs (2x 1,8 kW).

(ES) Cocina vitrocerámica 2 placas -Top-
- 2 placas individuales (2x 1,8 kW).

16 | 0,13

E60/4VC6T — 1 638,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 | kW : 8,6 | 2x 230/1N 50-60Hz

(IT) Cucina vetroceramica 4 focolari -Top-
- 4 focolari indipendenti (2x 1,8 kW e 2x 2,5 kW).

(EN) Vitroceramics cooker 4 hobs -Top-
- 4 separated hobs (2x 1,8 kW and 2x 2,5 kW).

(ES) Cocina vitrocerámica 4 placas -Top-
- 4 placas individuales (2x 1,8 kW y 2x 2,5 kW).

26 | 0,24

(IT) Bagnomaria elettrici

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Vasca in acciaio inox AISI 304, dotato di serie di una griglia con fondo perforato, un rubinetto di scaricamento (a sfera) si trova sul lato anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento elettrico, per resistenze blindate in acciaio inossidabile, messe sotto il fondo della vasca, all'esteriore. Interruttore ON/OFF, regolazione da 30°C a 90°C per valvola termostatica.

(EN) Electric bain-marie

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Basin in stainless steel AISI 304, standard equipped with perforated bottom plate, (bullet) outlet tap is served frontally.
- Electric heating, through armoured resistances in stainless steel, placed straightly underneath the bassin. ON/OFF switch, Temperature regulation through thermostat from 30°C to 90°C.

(ES) Baño Maria eléctricos

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Recipiente en acero inox. AISI 304, con rejilla perforada en el fondo,purga de agua con grifo de bola situado en la parte delantera del aparato.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. situado debajo del fondo del recipiente, al exterior. Inrterruptor ON/OFF, regulación de la temperatura por termostato desde 30°C
hasta 90°C.

page 918

E60/BM3T — 637,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 | kW : 1,5 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Bagnomaria elettrico, 3x GN 1/4 -Top-
- Vasca: 245x465xh170 mm, GN fino a 150 mm.
NB: vasche GN non incluse.

(EN) Electric bain-marie, 3x GN 1/4 -Top-
- Basin: 245x465xh170 mm, GN till 150 mm.
NB: delivered without GN containers.

(ES) Baño María eléctrico, 3x GN 1/4 -Top-
- Recipiente: 245x465xh170 mm, GN hasta 150 mm.
NB: entrega sin recipientes de GN.

16 | 0,13

E60/BM6T — 789,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 | kW : 3 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Bagnomaria elettrico, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-
- Vasca : 510x465xh170 mm, GN fino a 150 mm.
NB: vasche GN non incluse.

(EN) Electric bain-marie, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-
- Basin: 510x465xh170 mm, GN till 150 mm.
NB: delivered without GN containers.

(ES) Baño María eléctrico, 1x GN 1/1 + 2x GN 1/4 -Top-
- Recipiente: 510x465xh170 mm, GN hasta 150 mm.
NB: entrega sin recipientes de GN.

32 | 0,24

(IT) Friggitrici a gas

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Vasca saldata in acciaio inox AISI 304, con una zona fredda, rubinetto di scarico (a sfera) della vasca messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio. Una griglia in filio d'acciaio cromato nell'interno della vasca permette di trattenere le impurità. Coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento a gas con scambiatori di calore immersi nella vasca, alimentato da bruciatori a fiamma orizontale. Regolazione da 90°C a 190°C, con valva termostatica.

(EN) Gas fryers

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Seamless welded basin of stainless steel AISI 304 with rounded corners for a simple and hygienic maintenance, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap of the tub is served frontally. Delivered with steel wire sieve grid of that retains the impurities. Cover executed in stainless steel.
- Gas heating through warmth-changers, immersed in the tub, equipped with burners with horizontal flame. Temperature regulation through a thermostatic gas tap between 90°C and 190°C.

(ES) Freidoras de gas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Recipiente soldado en acero inox. AISI 304 abastecido de zona fría, purga de agua con grifo de bola del recipiente se encuentra situado en la parte delantera del aparato. Una rejilla con alambre de acero cromado se encuentra situada al interior del recipiente para retener las impuresas. Tapa en acero inox.
- Calefacción de gas por intercambiadores de calor inmersos en el recipiente, alimentación por quemadores con llama orizontal. Regulación por válvula termostática desde 90°C hasta 190°C.

G60/F8-3T — 1 042,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 5850

(IT) Friggitrice a gas, 1 vasca 8 litri -Top-
- Vasca: 280x300xh230 mm.
- Cestello in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 7 litri, max. 8 litri.

(EN) Gas fryer, 1 basin 8 liters -Top-
- Tank: 280x300xh230 mm.
- Chromed steel basket 230x255xh110 mm.
- Oil use : min. 7 liters, max. 8 liters.

(ES) Freidora de gas, 1 cuba 8 litros -Top-
- Cuba: 280x300xh230 mm.
- Cesta en acero inox 230x255xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 7 litros a 8 litros.

25 | 0,13

G60/F16-6T — 1 817,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 11700

(IT) Friggitrice a gas, 2 vasche 8 litri -Top-
- Vasche: 280x300xh230 mm.
- 2 cestelli in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
- Quantità d'olio all'uso: min. 7 litri, max. 8 litri.

(EN) Gas fryer, 2 basins 8 liters -Top-
- Basins: 280x300xh230 mm.
- 2 chromed baskets 230x255xh110 mm.
- Oil capacity min. 7 liters, max. 8 liters.

(ES) Freidora a gas, 2 cubas 8 litros -Top-
- Cubas: 280x300xh230 mm.
- 2 cestas en acero inox 230x255xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 7 litros a 8 litros.

42 | 0,24

1000 Kcal/h = 1,16 kW

(IT) Friggitrici elettriche

- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Vasca "stampata" in acciaio inox AISI 304, tutti gli angoli interiori sono arrotondati per un mantenimento facile e igienico, con una zona fredda, rubinetto di scarico (a sfera) della vasca sulla faccia anteriore dell'apparecchio. Una griglia in filio d'acciaio cromato nell'interno della vasca permette di trattenere le impurità. Coperchio in acciaio inox.
- Riscaldamento elettrico per resistenze blindate (protette) in acciaio inox, immerse nella vasca, oscillazione posteriore del blocco di resistenza, regolazione da 100°C a 180°C per termostato.

(EN) Electric fryers

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Stamped basin in stainless steel AISI 304 with rounded corners for a simple and hygienic maintenance, equipped with cold zone, (bullet) outlet tap of the tub is served frontally. Delivered with chromed sieve grid of steel wire that retains the impurities to lengthen the quality and the duration of life of the deep-frying oil. Cover executed in stainless steel.
- Electric heating through armoured (protected) resistances in stainless steel, immersed in the tub, tumbling resistances to simplify the cleaning of the tub, temperature regulation through a thermostat between 100°C and 180°C.

(ES) Freidoras eléctricas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Recipiente stampado en acero inox. AISI 304 con todas las esquinas interiores redondeadas para un fácil mantenimiento de la limpieza y de la higiene, zona fría, purga de agua con grifo de bola del recipiente se encuentran situados en la parte delantera del aparato. Una rejilla en alambre de acero cromada se encuentra situada al interior del recipiente para retener las impuresas.Tapa en acero inox.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas (protegidas) en acero inox. inmerso en el recipiente. Balanciamiento trasero del bloque resistente permitiendo el mantenimiento de la limpieza del recipiente acomodado, regulación de la temperatura desde 100°C hasta 180°C por termostato.

E60/F10-3T — 950,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 | kW : 7,5 | 400/3N 50-60Hz

(IT) Friggitrice elettrica, 1 vasca 10 litri -Top-
- Vasca 250x370xh210 mm.
- Cestello in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 9 litri, max. 10 litri.

(EN) Electric fryer, 1 basin 10 liters -Top-
- Basin 250x370xh210 mm.
- Chromed basket 230x255xh110 mm.
- Oil capacity, min. 9 liters, max. 10 liters.

(ES) Freidora eléctrica, 1 cuba 10 litros -Top-
- Cuba 250x370xh210 mm.
- Cesta en acero cromado 230x255xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 9 litros a 10 litros.

20 | 0,13

**** Version S-POWER FULL 9 kW +5%**

E60/F20-6T — 1 632,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 | kW : 15 | 400/3N 50-60Hz

(IT) Friggitrice elettrica, 2 vasche 10 litri -Top-
- Vasca 250x370xh210 mm.
- 2 cestelli in acciaio cromato 230x255xh110 mm.
- Quantità d'olio all'uso, min. 9 litri, max. 10 litri.

(EN) Electric fryer, 2 basins 10 liters -Top-
- Basin 250x370xh210 mm.
- 2 chromed baskets 230x255xh110 mm.
- Oil capacity, min. 9 liters, max. 10 liters.

(ES) Freidora eléctrica, 2 cubas 10 litros -Top-
- Cuba 250x370xh210 mm.
- 2 cestas en acero cromado 230x255xh110 mm.
- Cantidad de aceite posible a utilizar de 9 litros a 10 litros.

34 | 0,24

**** Version S-POWER FULL 9 kW +5%**

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

(IT) Piastre di cottura elettriche

- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica, dotata di un bordo periferico saldato che permette un'ermeticità perfetta.
Un cassetto di recupero dei grassi di cottura è messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio
- Riscaldamento elettrico per resistenze in inox, messe sotto la piastra. Regolazione della temperatura da 120°C a 320°C, per termostato.

(EN) Electric cooking plates

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Cast iron cooking plates with high heath conduction, equipped with a welded peripheral border, to guarantee a perfect cover-up. Frontal catching drawer for cook fluid.
- Electric heating, through stainless steel resistance, situated under the plate itself. Temperature regulation through a thermostat from 120°C to 320°C.

(ES) Cocinas de planchas eléctricas

- Realización en acero 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Plancha de cocción en metal a alta conductibilidad térmica, con borde periférico garantizando una perfecta hermeticidad. Una gaveta de recuperación de las materias grasas se encuentra situada en la parte delantera del aparato.
- Calefacción eléctrica por resistencias en inox. situadas por dabajo de la misma plancha.Regulación de la temperatura por termostato de 120°C hasta 320°C.

CHROME

ADVANTAGE

(IT) Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore“50 µm”)
Garantisce :
1 - Igiene 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 garantiza:
1 - Higiene irrepochable.
2 - Facilidad del mantenimiento.
3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

27 | 0,13

E60/PL3T — 735,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 | kW : 3 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, liscia -Top-
- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm2.

(EN) Smooth electric cooking plate -Top-
- Cooking surface 295x470 mm, 14 dm2.

(ES) Cocina de plancha eléctrica, lisa -Top-
- Superficie de cocción 295x470 mm, 14 dm2.

29 | 0,13

E60/PLCD3T — 1 021,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 | kW : 3 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Piastra di cottura elettrica, liscia “cromo” -Top-

(EN) Smooth electric cooking plate “chromium” -Top-

(ES) Cocina de plancha eléctrica, lisa “cromo” -Top-

E60/PR3T — 880,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 | kW : 3 | 230/1N 50-60Hz

(IT) **Piastra di cottura elettrica, scanalata -Top-**
- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm2.

(EN) **Ribbed electric cooking plate -Top-**
- Cooking surface 295x470 mm, 14 dm2.

(ES) **Cocina de plancha eléctrica, ranurada -Top-**
- Superficie de cocción 295x470 mm, 14 dm2.

27 | 0,13

E60/PL6T — 1 037,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 | kW : 6 | 2x 230/1N 50-60Hz

(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia -Top-**
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.

(EN) **Smooth electric cooking plate -Top-**
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.

(ES) **Cocina de plancha eléctrica, lisa -Top-**
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.

51 | 0,24

E60/PLCD6T — 1 525,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 | kW : 6 | 2x 230/1N 50-60Hz

(IT) **Piastra di cottura elettrica, liscia "cromo" -Top-**

(EN) **Smooth electric cooking plate "chromium" -Top-**

(ES) **Cocina de plancha eléctrica, lisa "cromo" -Top-**

55 | 0,24

E60/PM6T — 1 228,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 | kW : 6 | 2x 230/1N 50-60Hz

(IT) **Piastra di cottura elettrica, 1/2 liscia e 1/2 scanalata -Top-**
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.

(EN) **Electric cooking plate, 1/2 flat and 1/2 ribbed -Top-**
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.

(ES) **Cocina de plancha eléctrica, 1/2 lisa y 1/2 ranurada -Top-**
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.

51 | 0,24

E60/PMCD6T — 1 567,00 EUR

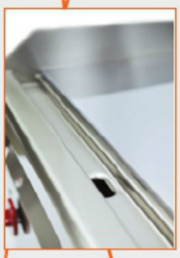
mm : 600x600xh280/400 | kW : 6 | 2x 230/1N 50-60Hz

(IT) **Piastra di cottura elettrica, 1/2 liscia e 1/2 scanalata "cromo" -Top-**

(EN) **Electric cooking plate, 1/2 flat and 1/2 ribbed "chromium" -Top-**

(ES) **Cocina de plancha eléctrica, 1/2 lisa y 1/2 ranurada "cromo" -Top-**

55 | 0,24



(IT) Piastre di cottura a gas

- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Piastra di cottura ad alta conducibilità termica, dotata di un bordo periferico saldato che permette un'ermeticità perfetta.
Un cassetto di recupero dei grassi di cottura è messo sulla faccia anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori inox a fiamma stabilizzata. Regolazione della diamma dei bruciatori con una valvola gas (versione cromo, valvola gas termostatica).

(EN) Gas cooking plates

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Cast iron cooking plates with high heath conduction, equipped with a peripheral border, to guarantee a perfect cover-up. Frontal catching drawer for cook fluid.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame. Flame regulation through a gas tap (chrome version, thermostatic gas tap).

(ES) Cocinas de planchas de gas

- Realización en acero inox.18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Planchas de cocción en metal a alta conductibilidad térmica, con borde periférico soldado para garatizando una perfecta hermeticidad. Una gaveta de recuperación de materias grasas se encuentra situada en la parte delantera del aparado.
- Calefacción de gas por quemadores en inox. con llama autoreguladora. Regulación de la llama de los quemadores por una válvula de gas (versión cromo, válvula termostática de gas).

CHROME

ADVANTAGE

(IT) Il trattamento della piastra al cromo duro (spessore“50 µm”)
Garantisce :
1 - Igiene 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 garantiza:
1 - Higiene irrepochable.
2 - Facilidad del mantenimiento.
3 - Atenuación de la reverberación de la calor hacia el operador.

27 | 0,13

G60/PL3T — 756,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

(IT) Piastra di cottura a gas, liscia -Top-
- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm2.

(EN) Smooth gas cooking plate -Top-
- Cooking surface 295x470 mm, 14 dm2.

(ES) Cocina de plancha de gas, lisa -Top-
- Superficie de cocción 295x470 mm, 14 dm2.

29 | 0,13

G60/PLCD3T — 1 131,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

(IT) Piastra di cottura a gas, liscia “cromo” -Top-

(EN) Smooth gas cooking plate “chromium” -Top-

(ES) Cocina de plancha a gas, lisa “cromo” -Top-

1000 Kcal/h = 1,16 kW

G60/PR3T — 836,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 4475

(IT) **Piastra di cottura a gas, scanalata -Top-**
- Superficie di cottura 295x470 mm, 14 dm2.

(EN) **Ribbed gas cooking plate -Top-**
- Cooking surface 295x470 mm, 14 dm2.

(ES) **Cocina de plancha a gas, ranurada -Top-**
- Superficie de cocción 295x470 mm, 14 dm2.

27 | 0,13

G60/PL6T — 1 058,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia -Top-**
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.

(EN) **Smooth gas cooking plate -Top-**
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.

(ES) **Cocina de placa a gas, lisa -Top-**
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.

51 | 0,24

G60/PLCD6T — 1 559,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

(IT) **Piastra di cottura a gas, liscia "cromo" -Top-**

(EN) **Smooth gas cooking plate "chromium" -Top-**

(ES) **Cocina de plancha a gas, lisa "cromo" -Top-**

55 | 0,24

G60/PM6T — 1 200,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

(IT) **Piastra di cottura a gas, 1/2 liscia e 1/2 scanalata -Top-**
- Superficie di cottura 595x470 mm, 28 dm2.

(EN) **Gas cooking plate, 1/2 flat and 1/2 ribbed -Top-**
- Cooking surface 595x470 mm, 28 dm2.

(ES) **Cocina de plancha a gas, 1/2 lisa y 1/2 ranurada -Top-**
- Superficie de cocción 595x470 mm, 28 dm2.

51 | 0,24

G60/PMCD6T — 1 593,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 8950

(IT) **Piastra di cottura a gas, 1/2 liscia e 1/2 scanalata "cromo" -Top-**

(EN) **Gas cooking plate, 1/2 flat and 1/2 ribbed "chromium" -Top-**

(ES) **Cocina de plancha a gas, 1/2 lisa y 1/2 ranurada "cromo" -Top-**

55 | 0,24

1000 Kcal/h = 1,16 kW

(IT) Cuocipasta elettrico
- Realizzazione in acciaio inox 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Vasca in acciao AISI 316, spessore 15/10, resistente alla corrosione provocata da sale e usura. Il rubinetto di scarico (a sfera) é sulla parte anteriore dell'apparecchio. L'interno della vasca è dotato di un doppio fondo perforato in inox AISI 304.
- Riscaldamento elettrico per resistenze blindate in acciaio inox messe all'interno dlla vasca, regolazione con commutatore a 4 posizioni.

(EN) Electric pasta cookers
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Basin in stainless steel AISI 316, thickness 15/10, resistant to the corrosion of salt and to wear and tear, equipped with a catching devise for starch. The dump valve (ball-shaped) is placed in the front. The bottom of the basin is equipped with a stainless steel perforated plate.
- Electric heating, through armoured resistances in stainless steel, immersed in the basin. Regulation through a 4-position switch.

(ES) Cocedores de pasta eléctricos
- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Recipiente en acero inox. AISI 316, espesor 15/10 resisténte a la corrosión de sales y a la usura. La válvula de carga de bola está situada en la parte delantera del aparato. El interior del recipiente, se caracterisa por un doble fondo perforado en inox. AISI 304.
- Calefacción eléctrica por resistencias blindadas en acero inox. situadas al interior del recipiente, regulación de la temperatura por conmutador de 4 posiciones de calentamiento.

page 27

E60/CP3T — 832,00 EUR

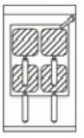
mm : 300x600xh280/400 | kW : 3 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Cuocipasta elettrico, vasca 14 litri -Top-
- Vasca: 245x370x190 mm.
NB: 4 cestelli A60/CP-C8 in opzione.

(EN) Electric pasta cooker, basin 14 liters -Top-
- Basin: 245x370x190 mm.
NB: optional 4 baskets A60/CP-C8.

(ES) Cocedor de pasta eléctrico, cuba 14 litros -Top-
- Recipiente: 245x370x190 mm.
NB: con opción de 4 canastas A60/CP-C8.

18 | 0,13



E60/CP6T — 1 116,00 EUR

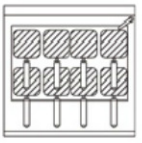
mm : 600x600xh280/400 | kW : 9 | 400/3N 50-60Hz

(IT) Cuocipasta elettrico, vasca 30 litri -Top-
- Vasca: 545x370x190 mm.
NB: 8 cestelli A60/CP-C8 in opzione.

(EN) Electric pasta cooker, basin 30 liters -Top-
- Basin: 545x370x190 mm.
NB: optional: 8 baskets A60/CP-C8.

(ES) Cocedor de pasta eléctrico, cuba 30 litros -Top-
- Recipiente: 545x370x190 mm.
NB: con opción de 8 canastas A60/CP-C8.

28 | 0,24



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

(IT) Griglie a pietra lavica a gas

- Realizzazione in acciaio inox, 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Griglia di cottura regolabile in altezza. Un cassetto di recupero dei grassi di cottura in acciaio inox AISI 304 si trova sul lato anteriore dell'apparecchio.
- Riscaldamento a gas, con bruciatori inox a fiamma stabilizzata. Regolazione con una valvola gas (versione cromo, valvola gas termostatica).

(EN) Lavastone grills on gas

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Adjustable cooking grid in height. Frontal catching drawer for cooking fluid in stainless steel AISI 304.
- Gas heating, through stainless steel burners with stabilized flame. Flame regulation through gas-tap.

(ES) Parrillas de piedra de lava de gas

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Rejilla de cocción regulable en altura. Una gaveta de recuperación de materias grasas en acero inox. AISI 304 se encuentra situada en la parte delantera del aparado.
- Calefacción a gas por quemadores en inox. con llama autorreguladora. Regulación de la llama por una válvula de gas.

REGULATION
2 LEVELS

G60/GPL3T — 1 011,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 kcal/h : 3850

(IT) **Griglia a pietra lavica gas con piastra di cottura in ghisa -Top-**
- Griglia di cottura in ghisa 270x440 mm.

(EN) **Lava stone gas grill with cast iron cooking grid -Top-**
- Cast iron cooking grid 270x440 mm.

(ES) **Parrilla de piedra de lava a gas con rejilla de cocción en hierro -Top-**
- Rejilla de cocción en metal 270x440 mm.

30 | 0,13

G60/GPL6T — 1 515,00 EUR

mm : 600x600xh280/400 kcal/h : 7700

(IT) **Griglia a pietra lavica gas con piastra di cottura in ghisa -Top-**
- Griglia di cottura in ghisa 2x 270x440 mm.

(EN) **Lava stone gas grill with cast iron cooking grid -Top-**
- Cast iron cooking grid 2x 270x440 mm.

(ES) **Parrilla de piedra de lava a gas con rejilla de cocción en hierro -Top-**
- Rejilla de cocción en metal 2x 270x440 mm.

52 | 0,24

1000 Kcal/h = 1,16 kW

(IT) Vasca di salatura
- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Bacino in acciaio inossidabile AISI 304 18/ 10 con fondo perferato che permette di sgrondare gli alimenti.
- Volto con resistenza in ceramica. Interruttore ON/OFF.

(EN) Salt basin
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Basin in stainless steel AISI 304 18/10 with perforated bottem which allows the draining of the abondant deep-frying oil.
- Vault with integrated ceramic resistance. ON/OFF switch.

(ES) Recipiente de saladura
- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Una bóveda con resistencia en cerámica. Interruptor ON/OFF.
- Recipiente en acero inox. AISI 304 18/10 con fondo perforado permietiendo el escurrimiento de los alimentos.

E60/SF3T — 530,00 EUR

mm : 300x600xh280/400 | kW : 1 | 230/1N 50-60Hz

(IT) Vasca di salatura elettrica, vasca GN 1/2 -Top-
- Vasca 265x325xh150 mm.

(EN) Electric salt basin, basin GN 1/2 -Top-
- Basin 265x325xh150 mm.

(ES) Recipiente de saladura eléctrico, cuba GN 1/2 -Top-
- Cuba 265x325xh150 mm.

15 | 0,14

(IT) Elementi neutri

- Realizzazione in acciaio inossidabile 18/10 AISI 304, livellatrici regolabili.
- Superficie di lavoro liscia. Un cassetto scorrevole su guide sul lato anteriore, GN h150 mm.
- Vasca dotata di filtro e tubo di troppo pieno, consegnato di serie con un rubinetto che mischia l'acqua calda e fredda + sifone di scarico.
- Fondo esterno della vasca coperto di un isolante fonico.

(EN) Neutral elements

- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304, adjustable levellers.
- Flat working surface. Frontal sliding drawer on conductors, GN containers h150 mm.
- Basin equipped with outlet valve and catching devise for abundant material, standard delivery with cold and hot water tap as well as an outlet siphon. Soundproof finishing of the basin.

(ES) Módulos neutros

- Realización en acero inox. 18/10 AISI 304, niveladores ajustables.
- Superficie de trabajo liso En la parte delantera una gaveta de corredor sobre bisagras, recipientes GN h150 mm.
- Recipiente con franja de rebose, entrega de serie con grifo de agua fria y caliente asi como de un sifón de carga. Fondo exterior del recipiente revestido de un aislante fónico.

17 | 0,13

N60/PTC3T — 323,00 EUR

mm : 300x600xh280/400

(IT) Elemento neutro con cassetto -Top-
- Cassetto: 205x470xh143 mm.

(EN) Neutral element with drawer -Top-
- Drawer: 205x470xh143 mm.

(ES) Módulo neutro con cajón -Top-
- Cajón: 205x470xh143 mm.

26 | 0,24

N60/PTC6T — 406,00 EUR

mm : 600x600xh280/400

(IT) Elemento neutro con cassetto -Top-

(EN) Neutral element with drawer -Top-

(ES) Módulo neutro con cajón -Top-

14 | 0,24

N60/LV6T — 593,00 EUR

mm : 600x600xh280/400

(IT) Lavello 400x400xh200 con rubinetto mischiatore e sifone
- Vasca: 400x400xh200 mm.

(EN) Sink 400x400xh200 with mixing tap and siphon
- Basin: 400x400xh200 mm.

(ES) Fregadero 400x400xh200 con grifo mezclador y sifón
- Cuba: 400x400xh200 mm.

N60/BA3

212,00 EUR

mm : 300x490xh570

Aperta base 300 mm
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili.

Open undercarriage 300 mm
- Manufactured in stainless steel AISA 304, stainless steel adjustable legs.

Basamento abierto 300 mm
- Realización en acero inox. AISI 304, pies regulables en inox.

13 | 0,12

N60/BA6

240,00 EUR

mm : 600x490xh570

Aperta base 600 mm
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili.

Open undercarriage 600 mm
- Manufactured in stainless steel AISA 304, stainless steel adjustable legs.

Basamento abierto 600 mm
- Realización en acero inox. AISI 304, pies regulables en inox.

16 | 0,23

N60/BA9

282,00 EUR

mm : 900x490xh570

Aperta base 900 mm
- Realizzazione in acciaio inossidabile AISI 304, piedi inox regolabili.

Open undercarriage 900 mm
- Manufactured in stainless steel AISA 304, stainless steel adjustable legs.

Basamento abierto 900 mm
- Realización en acero inox. AISI 304, pies regulables en inox.

20 | 0,35

page 509

Basamenti refrigerati con cassetti, Gastronorm
Refrigerated bases with drawers, Gastronorm
Basamentos refrigerados con cajónes, Gastronorm

N60/PDX3 — 84,00 EUR

mm : 300x20xh400

IT Porta destra per base 300 mm
EN Right door for undercarriage 300 mm
ES Puerta derecha para basamento 300 mm

N60/PGX3 — 84,00 EUR

mm : 300x20xh400

IT Porta sinistra per base 300 mm
EN Left door for undercarriage 300 mm
ES Puerta izquierda para basamento 300 mm

N60/PDGX6 — 196,00 EUR

mm : 600x20xh400

IT Porte sinistra e destra per base 600 mm
EN Left and right doors for undercarriage 600 mm
ES Puertas izquierda y derecha para basamento 600 mm

N60/2TR3 — 338,00 EUR

mm : 300x480xh400

IT Kit blocco di 2 cassetti, base 300 mm
EN Kit block of 2 drawers, undercarriage 300 mm
ES Kit bloque de 2 cajones, basamento 300 mm

N60/2TR6 — 430,00 EUR

mm : 600x480xh400

IT Kit blocco di 2 cassetti, base 600 mm
EN Kit of 2 drawers, undercarriage 600 mm
ES Kit bloque de 2 cajones, basamento 600 mm

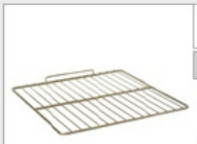
A60/RG26 — 89,00 EUR

IT Coppia guida laterale (destra e sinistra) per base
EN Set of lateral conductors for undercarriage (left and right)
ES Pareja guia lateral (izquierda y derecha) para basamento

A60/G36 — 34,00 EUR

mm : 230x480

IT Griglia per base 300 mm
EN Grid for undercarriage 300 mm
ES Rejilla para basamento 300 mm



A60/G66 — 43,00 EUR

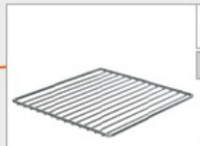
mm : 530x480

IT Griglia per base 600 mm
EN Grid for undercarriage 600 mm
ES Rejilla para basamento 600 mm

A60/G-RID6 — 11,00 EUR

mm : 160x160

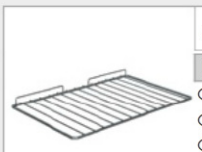
IT Griglia di riduzione
EN Reduction grid
ES Rejilla de reducción



A60/GF-GN2/3 — 34,00 EUR

mm : 325x325xh30

IT Griglia GN 2/3 per forno a convezione elettrico
EN Grid GN 2/3 for electric convection oven
ES Rejilla GN 2/3 para horno eléctrico a convexión



A65/GF-GN1/1 — 42,00 EUR

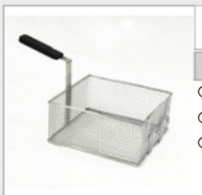
mm : 530x325xh30

IT Griglia forno elettrico GN 1/1
EN Grid electric oven GN 1/1
ES Parrillla horno eléctrica GN 1/1

A65/C1-FRE — 64,00 EUR

mm : 220x300xh110

IT Cestello 1/1 per friggitrice elettrica
EN Basket 1/1 for electric fryer
ES Cesta 1/1 para freidora eléctrica



A65/C1-FRG — 60,00 EUR

mm : 230x255xh110

IT Cestello 1/1 per friggitrice a gas
EN Basket 1/1 for gas fryer
ES Cesta 1/1 para freidora a gas

A65/C1/2-FR — 55,00 EUR

mm : 110x225xh110

IT Cestello 1/2 per friggitrice gas/elettrica
EN Basket 1/2 for gas/electric fryer
ES Cesta 1/2 para freidora a gas/eléctrica

A60/CP-C8 — 86,00 EUR

mm : 100x140xh160

IT Cestello 1/4 per cuocipasta
EN Basket 1/4 for pasta cooker
ES Cesta 1/4 para cocedor de pasta

A60/KP3 — 260,00 EUR

mm : 210x430xh50 - kW : 0,6 - 230/1N 50-60Hz

IT Kit riscaldante elettrico per base 300 mm
EN Electric heating kit for undercarriage 300 mm
ES Kit calentador eléctrico para basamento 300 mm

A60/KG6 — 303,00 EUR

mm : 410x430xh50 - kW : 0,9 - 230/1N 50-60Hz

IT Kit riscaldante elettrico per base 600 mm
EN Electric heating kit for undercarriage 600 mm
ES Kit calentador eléctrico para basamento 600 mm

A60/CG6 — 24,00 EUR

mm : 580x15xh7

IT Barretta di collegamento (DE & SI) "standard+standard"
EN Joint trim (LE & RI) "standard+Standard"
ES Pasador de union (IZ & DE) "estándar+estándar"

A60/CGFT-DX6 — 44,00 EUR

mm : 530x80xh7

IT Barretta destra "piastra o grill + standard"
EN Joint trim right "plate or grill + standard"
ES Pasador derecho "plancha o parrilla + estándar"

A60/CGFT-SX6 — 44,00 EUR

mm : 530x80xh7

IT Barretta sinistra "piastra o grill + standard"
EN Joint trim left "plate or grill + standard"
ES Pasador izquierdo "plancha o parrilla + estándar"

A60/CGFT-FT6 — 44,00 EUR

mm : 530x80xh7

IT Barretta (DE & SI) "piastra+piastra o grill+grill"
EN Joint trim (LE & RI) "plate+plate or grill+grill"
ES Pasador (IZ & DE) "plancha+plancha or parrilla+parrilla"

A65/RAS-FT — 57,00 EUR

IT Raschiatoio a lama per piastra di cottura
EN Scraper with blade for cooking plate
ES Reclutador de lama para plancha de cocción

A65/10L-RAS — 19,00 EUR

IT Kit di 10 lame per raschiatoio
EN Kit of 10 blades for scraper
ES Kit de 10 lamas para raspador

page 919

A60/PFX3 — 80,00 EUR

mm : 300xh175

IT Zoccolo frontale in inox 300 mm
EN Stainless steel frontal plinth 300 mm
ES Zócalo frontal en inox 300 mm

A60/PFX6 — 92,00 EUR

mm : 600xh175

IT Zoccolo frontale in inox 600 mm
EN Stainless steel frontal plinth 600 mm
ES Zócalo frontal en inox 600 mm

A60/PFX9 — 101,00 EUR

mm : 900xh175

IT Zoccolo frontale in inox 900 mm
EN Stainless steel frontal plinth 900 mm
ES Zócalo frontal en inox 900 mm

A60/PFX12 — 132,00 EUR

mm : 1200xh175

IT Zoccolo frontale in inox 1200 mm
EN Stainless steel frontal plinth 1200 mm
ES Zócalo frontal en inox 1200 mm

A60/PFX15 — 141,00 EUR

mm : 1500xh175

IT Zoccolo frontale in inox 1500 mm
EN Stainless steel frontal plinth 1500 mm
ES Zócalo frontal en inox 1500 mm

A60/PFX18 — 171,00 EUR

mm : 1800xh175

IT Zoccolo frontale in inox 1800 mm
EN Stainless steel frontal plinth 1800 mm
ES Zócalo frontal en inox 1800 mm

A60/PFX-LT — 83,00 EUR

mm : 175xh515

IT Zoccolo laterale dx o sx in inox
EN Stainless steel frontal plinth right or left
ES Zócalo frontal en inox izquierdo o derecho

A60/RTL-DG — 29,00 EUR

mm : 420x50xh20

IT Finizione laterale (DE & SI) inferiore camino (1 pezzo)
EN Lateral finition (RI & LE) under cheminey (1 piece)
ES Realización lateral (IZ & DE) debajo de la chimenea (1 pieza)