

	BF-1009 30,00 EUR (T) Scatola di 1000 filtri carta 90 mm (E) Box with 1000 paper filters 90 mm (S) Caja de 1000 filtros papel 90 mm FOR: PCF... PTH... PDR...		BF-1011 34,00 EUR (T) Scatola di 1000 filtri carta 110 mm (E) Box with 1000 paper filters 110 mm (S) Caja de 1000 filtros papel 110 mm FOR: MCD-25
	CHT-18 20,00 EUR mm : 170x150xh200 (T) Caraffa in vetro alta temperatura 1,8 litri (E) High temperature glass carafe 1.8 liters (S) Garrafa de cristal alta temperatura 1,8 litros FOR: PCH... PCF...		BF-513 108,00 EUR (T) Scatola di 500 filtri carta 130 mm (E) Box with 500 paper filters 130 mm (S) Caja de 500 filtros papel 130 mm FOR: MCD-50W
	TX-2.5 95,00 EUR mm : 360x170xh215 (T) Termos in acciaio inossidabile 2,5 litri (E) Thermos in stainless steel 2,5 liters (S) Termos de inox. de 2,5 litros FOR: PTH...		DR-2.5 185,00 EUR mm : 435x170xh350 (T) Contenitore dispenser 2,5 litri con rubinetto (E) Container dispenser 2,5 liters with tap (S) Contenedor dispensador 2,5 litros con grifo FOR: PDR...MCD-25
			DR-5.0 363,00 EUR mm : 470x170xh450 (T) Contenitore dispensore 5 litri con rubinetto (E) Container dispenser 5 litres with tap (S) Contenedor dispensador 5 litros con grifo FOR: MCD-50W


KCV 65/88
803,00 EUR

Ø 400xh685

kW : 0,2

230/1N 50-60Hz

(T) Carosello a tazze 70/88 mm riscaldato

- 6 scomparti per tazze. Altezza 500 mm.
- 6 supporti a cucchiaini integrati.
- Parte superiore in acciaio inox trattato "coating".
- Riscaldamento per resistenza a rotazione indipendente del carosello.
- Piatto inferiore rotativo 360°, montato su 6 ruote.


(E) Heated carrousel for cups 70/88 mm

- 6 shafts for cups, height 500 mm.
- 6 built-in spoon holders.
- Top part in stainless steel, with coating.
- Heating through an independent rotating resistance.
- Inner plate rotating on 360°, mounted on 6 wheels.

(S) Carrusel para tazas 70/88 mm

- 6 orificios para tazas. altura 500 mm.
- Integrado 6 soportes para cucharas.
- Parte superior y en acero inox tratado de un coating.
- Calefaccion por resistencias a rotacion independiente del carrusel.
- Bandeja inferior rotativo sobre 360°, montado sobre 6 rueditas.



VLS1/R

539,00 EUR

mm : 590x350xh375 kW : 0,65 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Vetrina riscaldante con insegna luminosa

- Portelli (2 lati), laterali in plexiglas, piatto GN 1/1 - 25 mm.
- Mantenimento a 90°C senza disseccazione, sistema di umidificazione integrato.
- Riscaldamento: resistenze corazzate in acciaio inox trattato "incoloy", regolazione da 0 a 110°C.- Insegna luminosa pubblicitaria, consegnato con un porta menù, telaio in acciaio inox, piedi regolabili.



Ⓝ Heated display case with luminous sign

- 2 sides door in Plexiglas, plate GN 1/1 - 25 mm.
- A built in humidification system gives a continuous temperature (90°) without drying.
- Heating system: armoured elements in stainless steel "incoloy", regulation from 0 to 110°C.- Illuminated sign delivered with menu sign, frame in stainless steel, adjustable feet.

Ⓞ Vitrina calentadora con iluminación

- Puertas (2 lados), lateral en plexiglas, plato GN 1/1 - 25 mm.
- Permite el mantenimiento (90°) sin resecar, sistema de humificación integrada.
- Calentamiento: mediante resistencias, blindadas, de acero inox. "incoloy", regulación de 0 hasta 110°C.- Iluminación publicitaria, entregado con un cartelito menú, bastidor de acero inox, patas regulables.

HOT

+0°+110° 11,5 0,16



VLD2/R

681,00 EUR

mm : 590x350xh480 kW : 0,65 230/1N 50-60Hz

Ⓣ Vetrina riscaldata con insegna luminosa, 2 piani

- Sportelli (2 lati), laterali in plexiglas, piatto GN 1/1 - 25 mm.
- Mantenimento (90°C) senza essicazione, sistema di umidificazione integrato.
- Riscaldamento: a resistenze corazzate in acciaio inox "incoloy", regolazione da 0 a 110°C.
- Insegna luminosa per pubblicità, fornito con porta menù, telaio in acciaio inossidabile, piedini regolabili.



Ⓝ Heated display case with illuminated sign, 2 stores

- 2 sides door in Plexiglas, plate GN 1/1 - 25 mm.
- A built in humidification system gives a continue temperature (90°C) without drying.- Heating system: armoured elements in stainless incoloy, regulation 0 to 110°C.- Illuminated sign delivered with menu sign, frame in stainless steel, adjustable feet.

Ⓞ Vitrina calentadora con iluminación, 2 pisos

- Puertas (2 lados), lateral en plexiglas, plato GN 1/1 - 25 mm.
- Permite el mantenimiento (90°C) sin resecar, un sistema de humificación integrada.
- Calentamiento: mediante resistencias, blindadas, de acero inox. "incoloy", regulación de 0 hasta 110°C.
- Iluminación publicitaria, entregado con un cartelito menú, bastidor de acero inox, patas regulables.

HOT

+0°+110° 15 0,2



CIOCAB

638,00 EUR

ø250xh500 kW : 0,9 230/1N 50Hz

Ⓣ Distributore di bevande calde

- Capacità 5 litri.
- Struttura in acciaio inox, vasca in policarbonato.
- Riscaldamento a bagnomaria, termostato di mantenimento della temperatura.



Ⓝ Hot drink dispenser

- Capacity 5 liters.
- Structure in stainless steel, polycarbonate basin.
- Heating through bain-marie, thermostat to keep the temperature constant.

Ⓞ Distribuidor de bebidas calientes

- Capacidad 5 litros.
- Estructura de acero inox., cubeta en policarbonato.
- Calefacción por baño-Maria, termostato de mantenimiento de temperatura.

HOT CHOCOLATE

8 0,06



GL-4X6

681,00 EUR

mm : 305x440xh230

kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Stampo per cialde elettrico 2 pz "tipo Liège 4x6"**

- Stampo : in ghisa, assicura una cottura omogenea.
- Lo stampo "Liège" è adatto per le cotture delle cialde fresche e surgelate (tipo Mc Cain o Avieta).
- Riscaldamento a resistenze, corazzate, in acciaio inox trattate "incoloy" regolatore a termostato da 0 a 300°C.
- Bordino periferico staccabile, di facile manutenzione (brevetto esclusivo).
- Realizzato : telaio in acciaio inossidabile.



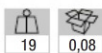
Ⓝ **Electrical waffle iron 2 pcs "Liège model 4x6 "**

- Model: Cast iron gives a perfect regular cooking.
- Liege model made for cooking fresh or deep-freeze waffles (Mc Cain or Avieta).
- Electrical model is heated by armoured elements stainless treated incoloy, thermostat regulation from 0 till 300°C.
- Removable allround gutter makes cleaning easier (patented).
- Made in: frame in stainless steel.

Ⓢ **Molde para gofres, eléctrico 2 pz, "tipo Liège 4x6"**

- Molde : en hierro, garantiza una cocción homogénea.
- El molde "Liège" se adapta para la cocción de gofres frescos o congelados (type Mc Cain ou Avieta).
- Calentamiento mediante resistencias, blindadas, de acero inox. "incoloy", regulación por termostato de 0 hasta 300°C.
- Elementos periféricos extraíbles, facilitan el mantenimiento (patente exclusiva).
- Realización : bastidor de acero inox.

LIEGE 4x6



GB-3X5

681,00 EUR

mm : 305x440xh230

kW : 1,5

230/1N 50-60Hz

Ⓣ **Stampo per cialde elettrico 2 pz "tipo Bruxelles 3x5"**

- Stampo : in ghisa, assicura una cottura omogenea.
- Riscaldamento per resistenze corazzate, in acciaio inox trattate "incoloy" regolatore a termostato da 0 a 300°C.
- Bordino periferico staccabile, di facile manutenzione (brevetto esclusivo).
- Realizzato : telaio in acciaio inossidabile.



Ⓝ **Electrical waffle iron 2 pcs "Brussels model 3x5 "**

- Model: cast iron gives a perfect regular cooking.
- Electrical model is heated by armoured elements stainless treated incoloy, thermostat regulation from 0 to 300°C.
- Allround gutter makes cleaning easier (patented).
- Made in: frame in stainless steel.

Ⓢ **Molde para gofres eléctrico 2 pz, "tipo Bruxelles 3x5"**

- Molde : en hierro, garantiza una cocción homogénea.
- Calentamiento mediante resistencias, blindadas, de acero inox. "incoloy", regulación por termostato de 0 hasta 300°C.
- Elementos periféricos extraíbles, facilitan el mantenimiento (patente exclusiva).
- Realización : bastidor de acero inox.

BRUXELLES 3x5





GE-4X/EP

724,00 EUR

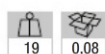
mm : 305x440xh230 kW : 1,6 230/1N 50-60Hz

- Ⓣ **Stampo elettrico per cialde "spiga su bastoncino" 4 pz.+ contaminuti**
 - Capacità 4 pezzi, 23 cm, produzione 96 pezzi/ora, (cottura 2,30 Minuti).
 - Stampo in ghisa, cottura omogenea.
 - Riscaldamento per resistenze blindate, in acciaio inossidabile trattato "incoloy", regolazione da 0 a 300°C (T° di cottura 230°C).
 - Contaminuti elettronico (indipendente).
 - Calotta periferica mobile, facilitando la manutenzione (brevetto esclusivo).
- NB: consegnato senza bastoncini (GE-500/BT).



- Ⓝ **Electric waffle Iron "Corn Waffles", 4 pcs. + Timer**
 - Capacity 4 pieces, 23 cm, production 96 pieces/h (cooking time 2.30 min).
 - Cast iron mould, homogeneous cooking.
 - Heating by reinforced resistances in treated stainless steel "incoloy", regulation from 0 to 300°C (cooking T° 230°C).
 - Electronic timer (independent).
 - Removable duct device, easy maintenance (exclusive patent).
- NB: delivered without sticks (GE-500/BT).

- Ⓞ **Plancha para gofres eléctrica tipo "paleta", 4 Pzas. + temporizador**
- Capacidad 4 piezas (23 cm.) Producción 96 piezas/h (tiempo de cocción 2.30 min.).
- Molde fundido, cocción uniforme.
- Calefacción por resistencias blindadas de acero inox. "Incoloy", control termostático 0 a 300 ° C (T ° de hornear 230 ° C).
- Temporizador electrónico (independiente).
- Tolla extraíble, fácil mantenimiento (patente exclusiva).
- Entregado sin bastones (GE-500/BT).



Waffle Corn



ADVANTAGE

- Ⓣ **Diversificate le vostre vendite e preparate cialde per tutti i gusti con il nuovo stampo per cialde Diamond, grazie al suo bastoncino potrete servirli ovunque, deliziose ricoperte di cioccolato caldo, miele o cosparse di zucchero, una vera delizia per piccoli e grandi!**
- Ⓝ **Diversify your sales and make waffles for everyone with the new Diamond waffle machine. Thanks to its sticks you can serve them to everyone, everywhere. Extremely delicious drizzled with hot chocolate, honey or sprinkled with sugar, a delight for children and adults!**
- Ⓞ **Diversifique sus ventas y prepare galletas para todos los gustos con la nueva gofrera Diamond, gracias a sus palitos usted podrá servir donde sea y a quien sea. Extremadamente deliciosos rociados con chocolate caliente, miel o espolvoreados con azúcar, ¡una delicia para pequeños y grandes!**

GE-500/BT

42,00 EUR



- Ⓣ Confezione di 500 bastoncini per cialde a spiga
 - Ⓝ Pack of 500 sticks for ear waffles
 - Ⓞ Lote de 500 palos para gofres en palito
- FOR: GE-4X/EP

GE-PRE

82,00 EUR



- Ⓣ Espositore in acciaio inossidabile per cialde a spiga
 - Ⓝ Stainless steel display for ear waffles
 - Ⓞ Exhibidor en acero inox. para gofres en palito
- FOR: GE-4X/EP

GE-MIX-C10

126,00 EUR



- Ⓣ Mix preparato per pasta a cialde (cartone 10x 1 Kg)
 - Ⓝ Prepared mix for waffle dough (box 10x 1 kg)
 - Ⓞ Mezcla preparada para gofres (caja de carton 10x 1kg)
- FOR: ALL



EASY COOKING COATED

**BRET/1E-HR****364,00 EUR**

Ø400xh200

kW : 3,6

230/1N 50-60Hz

IT Crepiera alto rendimento, elettrica, Ø 400 mm "smaltata"

- Piastra in ghisa smaltata, assicura una cottura omogenea, con il minimo di materie grasse, nessun bisogno di raschiatura. Igiene garantita al 100%. Fornito con spatola in legno.

- Riscaldamento a resistenze a spirale corazzate, in acciaio inox trattato "incoloy", regolazione da 0 a 300°C

- Realizzazione, telaio in acciaio inossidabile.

**EN Electric crepe pan, high output, Ø 400 mm "enameled"**

- Enameled cast-iron plate ensuring a homogeneous cooking with little grease, no socketing needed. Hygienic, 100% guaranteed, standard delivered with 1 wooden scraper.

- Armoured spiral shaped elements made of stainless steel, treated "incoloy", regulation from 0° to 300°C.

- Stainless steel frame.

ES Crepera eléctrica, alto rendimiento, Ø 400mm "esmaltado"

- Placa en hierro esmaltado, garantiza una cocción homogénea, con cantidad mínima de grasa, sin rodaje. higiene garantizada al 100%, entregada con raspador en madera.

- Calentamiento para resistencia en espirale, blindadas, en acero inox "incoloy", regulación de 0° hasta 300°C.

- Realización, bastidor en acero inox.



EASY COOKING COATED

BRET/1G-HR**399,00 EUR**

Ø400xh200

kcal/h : 3095

IT Crepiera gas alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"

- Piastra : in ghisa smaltata, assicura una cottura omogenea con un minimo di grassi, Igiene assicurata al 100%, fornita con raschietto in legno.

- Bruciatore a stella, regolazione a valvola con posizione lenta, termocoppia di sicurezza.

- Telaio in acciaio inossidabile.

**EN Gas crepe pan high output, Ø 400 mm "enameled"**

- Plate : varnished cast-iron gives a perfect and equal result in cooking with a minimum of grease, 100% hygienic, delivered with 1 wooden scraper.

- Starshape burner, regulation trough valve with slow position, security thermostat

- Stainless steel frame.

ES Crepera a gas, alto rendimiento, Ø 400mm "esmaltado"

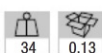
- Placa en hierro esmaltado, garantiza una cocción homogénea, con cantidad mínima de grasa, sin rodaje. higiene garantizada al 100%, entrega con raspador en madera.

- Quemador a estrella, regulación para valvula con posición ralenti, termopar de seguridad.

- Realización: bastidor en acero inox.



EASY COOKING COATED

**BRET/2E-R****968,00 EUR**

mm : 860x500xh240

kW : 7,2

2x 230/1N 50-60Hz

IT Crepiera elettrica doppia piastra alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"

- Piastra in ghisa smaltata, assicura una cottura omogenea con un minimo di grassi, senza fissaggio preliminare. Igiene assicurata al 100%, fornita con raschietto in legno.

- Riscaldamento per resistenze in spirale, blindate, in acciaio inossidabile trattato "incoloy", regolazione da 0 a 300°C.

- Telaio in acciaio inossidabile.

**EN Double electrical crepe pan high output, Ø 400 mm "enameled"**

- Plate : varnished cast-iron gives a perfect and equal result in cooking with a minimum of grease, 100% hygienic no burning plate. Delivered with 1 wooden scraper.

- Armoured spiral shaped elements made of stainless steel, treated "incoloy", regulation from 0° to 300°C.

- Stainless steel frame.

ES Crepera eléctrica, doble, alto rendimiento, Ø 400mm "esmaltado"

- Placa en hierro esmaltado, garantiza una cocción homogénea, con cantidad mínima de grasa, sin rodaje. higiene garantizada al 100%. Entrega con raspador en madera.

- Calentamiento por resistencias en espirale, blindadas, en acero inox "incoloy", regulación de 0° hasta 300°C.

- Realización: bastidor en acero inox.



BRET/2G-R

968,00 EUR

mm : 860x500xh240 kcal/h : 5500

㊦ Crepiera gas doppia piastra alto rendimento, Ø 400 mm "smaltata"

- Piastra in ghisa smaltata, assicura una cottura omogenea con un minimo di grassi, senza fissaggio preliminare. Igiene assicurata al 100%, fornita con raschietto in legno.
- Bruciator a stella, regolazione a valvola con posizione lenta, termocoppia di sicurezza.
- Telaio in acciaio inossidabile.



㊦ Crepe pan 2 plates high output, Ø 400 mm "enameled"

- Plate : enameled cast-iron gives a perfect and equal result in cooking with a minimum of grease, 100% hygienic no burning plate. Standard delivered with 1 wooden scrapper.
- Starshape burner, regulation trough valve with slow position, security thermostat
- Stainless steel frame.

㊦ Crepería a gaz, doble, alto rendimiento, Ø 400mm "esmalado"

- Placa en hierro esmalado, garantiza una cocción homogénea, con cantidad mínima de grasa, sin rodaje. higiene garantizada al 100%. Entrega con raspador en madera.
- Quemador a estrella, regulación para valvula con posición ralenti, termopar de seguridad.
- Realización: bastidor en acero inox.

EASY COOKING COATED



ADVANTAGE

㊦ Niente vale le crepiere Diamond, con le loro piastre smaltate, (EASY COOKING coated: brevetto esclusivo), igieniche al 100%, (superficie non porosa). Ideale per crêpe, gallette al grano saraceno, tempura indiani, chapati indonesiani, blini... Molto apprezzate anche nella cucina asiatica per la preparazione dell'anatra laccata. Di facile manutenzione, niente più corvé di pulizia dei residui di raschiatura regolare, questa piastra vi permetterà di riuscire le vostre crêpe fin dalla prima. In fine cottura, passate un colpo di spugna e lasciate scaldare a vuoto per 10 minuti. La forte potenza vi permette un uso in esterno e vi assicura un alto rendimento (60 pezzi/ora di crêpe sottili cotte sui 2 lati).

㊦ Nothing is worth a Diamond crepe pan, with its enameled plates (EASY COOKING coated: exclusive patent), 100% hygienic (not porous). Ideal for crepes, buckwheat pancakes, Indian tempuras, Indonesian chapattis, blinis... Very appreciated in the Asian cooking too for the Pecking duck. Easy cleaning, no more regular socketing chores, this plate will help you to make good crêpes from the first time. At the end of the cooking, wipe with a sponge and leave it idling during 10 minutes. The strong power allows you to use the pan outside and guarantees a high output (60 pieces/hour of thin crepes cooked on both sides).

㊦ Nada mejor que las creperas Diamond, con sus placas esmaladas (EASY COOKING coated (patente exclusiva), 100 % higiénicas (superficie no porosa). Ideal para los panqueques (crepas), las tortas al trigo sarraceno, tempuras indias, chapatis indoneses, blinis... Muy apreciadas también en la cocina asiática por la preparación del pato lacado. Fácil mantenimiento, limpieza fácil, sin tener que raspar los residuos, esta placa le permitirá conseguir crepas a la primera. Al finalizar, limpie con una esponja y deje calentandose durante 10 minutos. Una gran potencia le permite su uso en exterior y le asegura un alto rendimiento (60 piezas/hora de crepas finamente cocidas por ambas caras).



BRET/MIX-C10

126,00 EUR

mm : 390x250xh250

- ㊦ Mix preparato per pasta a crêpe (10x 1 Kg)
 - ㊦ Prepared dough mix for pancakes (10x 1 Kg)
 - ㊦ Mezcla preparada para panqueques (10x 1kg)
- FOR: ALL**



BRET/KIT-C

247,00 EUR

mm : 390x160xh85

- ㊦ Kit con 2x spatole, 2x "T" in legno, tampone lubrificatore
 - ㊦ Kit of 2 spatulas, 2 x "T", lubricating pad
 - ㊦ Kit: 2 espátulas, 2 de "T" almohadilla de lubricación.
- FOR: ALL**



CC/NUT-1S

407,00 EUR

mm : 225x175xh220

kW : 0,17

230/1N 50-60Hz

- IT Scalda cioccolato da spalmare o liquido, miele, salse, formaggio (1 litro)**
- Consegnato con 2 bottiglie a pressione, dotate di un tappo adattato a 3 uscite (di facile dosaggio),
 - Controllo termostatico fino a 90°C, temperatura di mantenimento = 50°C. (senza surriscaldamento né essiccazione),
 - Resistenza elettrica intorno alla vaschetta in acciaio inossidabile.
 - Contaminuti elettronico.



- EN Chocolate Heater spreads or liquid, honey, sauces, cheese (1 liter)**
- Delivered with 2 pressure bottles, with one tap which fit to 3 exits (easy dosing).
 - Thermostatic control until 90°C, hold temperature = 50°C. (without overheating nor desiccation).
 - Electrical resistance around the stainless steel tray.
 - Electronic timer.

- ES Chocolate caliente, propagación de líquidos, miel, salsas, queso (1 L.)**
- Entregada con dos botellas a presión, equipado con un pico adaptable a 3 salidas (dosificación fácil).
 - Termostato de control hasta 90 ° C, manteniendo la temperatura = 50 ° C. (sin recalentamiento y secado).
 - Resistencia eléctrica alrededor de la cacerola de acero inoxidable.
 - Temporizador electrónico.

ADVANTAGE

IT Scaldare, liquefare e mantenere a temperatura cioccolato, pasta da spalmare, miele... Ideale per le vostre crepe, cialde, dolci, gelati, semifreddi, o sui vostri snack, nap-pare salse, formaggio fuso.... Risultato, praticità ed igiene assicurati al 100%!

EN Heat up, liquify and maintain the temperature of chocolate, chocolate spread, honey... Ideal for your pancakes, waffles, cakes, ice-cream, frozen desserts, or on your snacks, sauce toppings, melted cheese... The best result, practicality and hygiene 100%, guaranteed!

ES Caliente, licue y mantenga la temperatura del chocolate, pastas, miel... Ideal para panqueques, waffles, pasteles, helados, postres o en tus botanas, salsas, queso fundido, topping... El mejor resultado, practicidad e higiene garantizados al 100%!



CC/NUT-2D

678,00 EUR

mm : 310x210xh230

kW : 0,34

230/1N 50-60Hz

- IT Scalda cioccolato da spalmare o liquido, miele, salse, formaggio (2x1 litro)**
- Consegnato con 2 bottiglie a pressione, dotate di un tappo adattato a 3 uscite (di facile dosaggio).
 - Controllo termostatico fino a 90°C, temperatura di mantenimento = 50°C. (senza surriscaldamento né essiccazione).
 - Resistenza elettrica intorno alla vaschetta in acciaio inossidabile
 - Contaminuti elettronico.



- EN Chocolate Heater spreads or liquid, honey, sauces, cheese (2x 1 liter)**
- Delivered with 2 pressure bottles, with one tap fit on to 3 exits (easy dosing).
 - Thermostatic control until 90°C, hold temperature = 50°C. (without overheating nor desiccation).
 - Electrical resistance around the stainless steel tray.
 - Electronic timer.

- ES Chocolate caliente, propagación de líquidos, miel, salsas, queso (2x 1 L.)**
- Entregada con dos botellas a presión, equipado con un pico adaptable a 3 salidas (dosificación fácil).
 - Termostato de control hasta 90 ° C, manteniendo la temperatura = 50 ° C. (sin recalentamiento y secado).
 - Resistencia eléctrica alrededor de la cacerola de acero inoxidable.
 - Temporizador electrónico.



CC/NUT-BT

22,00 EUR

mm : 85xh250

IT Bottiglia complementare per CC/NUT-1S & 2D

EN Complementary bottle for CC/NUT-1S&2D

ES Botella complementaria para CC/NUT-1S&2D



new

GE-MRX

1 056,00 EUR

mm : 1000x600xh825 kW : 0,4 2x 230/1N 50-60Hz



- Ⓣ **Mobile per cialde in acciaio inossidabile, su ruote**
- Quadro luminoso, con un interruttore.
- 2 prese (230/1N) di servizio all'interno del mobile.
- Vetro frontale parafiatto in vetro "temperato", tavoletta di servizio in acciaio inossidabile.
- Piano di lavoro rinforzato, due aperture per il passaggio dei cavi.
- Porte scorrevoli, impugnature integrate, munite di serratura con chiavi di serie. Tavoletta intermedia, rinforzata.
- Realizzazione in acciaio inossidabile, 4 ruote girevoli, 2 con freni.



- Ⓝ **Stainless steel waffles cabinet, on wheels**
- Luminous poster with switch.
- 2 service plugs (230/1N) inside the cabinet.
- Sneeze guard front glass in "tempered" glass, shelf made of stainless steel.
- Strengthened work surface, two openings to pass the cables.
- Sliding doors, built in handles, standard delivered with key locks. Strengthened intermediary shelf.
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304. 4 castors, 2 with brakes.

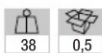
- Ⓞ **Mueble para gofres de inox su ruedas**
- Cuadro luminoso en fachada antes, proveído de un interruptor
- 2 tomas (230 / 1N) de servicio en el interior del mueble
- cristal frontal engalana aliento de vidrio "mojado", tableta de servicio en acero inoxidable
- Plan de trabajo reforzado, dos aperturas para el pasaje de los cables de los aparatos
- Puertas correderas, puñados integrados, proveídos de cerradura con llaves de serie. Tableta intermedia y reforzada.
- Realización de acero inoxidable, 4 ruedas pivotantes, 2 con frenos.

ADVANTAGE

Ⓣ Ideale per i concetti di vendita da asporto di crêpe, cialde e snack. Questo mobile in basamento robusto offre, in un minimo di spazio, un vero piano di lavoro e grandi spazi di stoccaggio supplementari grazie ad una mensola intermedia regolabile.

Ⓝ Ideal for take-away concepts of pancakes, waffles and snacks. This solide base cabinet gives you a real work surface and big extra storage spaces in tiny space, thanks to a adjustable intermediary shelf.

Ⓞ Ideal para los conceptos de venta que hay que llevarse de crespones, gofres y cafeterías, este mueble en basamento robusto ofrece, en un mínimo de plaza, un plan de trabajo verdadero y de grandes espacios suplementarios de arreglo gracias a una estantería intermedia ajustable.



new

BRET/MRX

1 056,00 EUR

mm : 1000x600xh825 kW : 0,4 2x 230/1N 50-60Hz

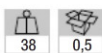


- Ⓣ **Mobile per crepes in acciaio inossidabile, su ruote**
- Quadro luminoso, con un interruttore.
- 2 prese (230/1N) di servizio all'interno del mobile.
- Vetro frontale parafiatto in vetro "temperato", tavoletta di servizio in acciaio inossidabile.
- Piano di lavoro rinforzato, due aperture per il passaggio dei cavi.
- Porte scorrevoli, impugnature integrate, munite di serratura con chiavi di serie. Tavoletta intermedia, rinforzata.
- Realizzazione in acciaio inossidabile, 4 ruote girevoli, 2 con freni.



- Ⓝ **Stainless steel pancakes cabinet, on wheels**
- Luminous poster with switch.
- 2 service plugs (230/1N) inside the cabinet.
- Sneeze guard front glass in "tempered" glass, shelf made of stainless steel.
- Strengthened work surface, two openings to pass the cables.
- Sliding doors, built in handles, standard delivered with key locks. Strengthened intermediary shelf.
- Manufactured in stainless steel 18/10 AISI 304. 4 castors, 2 with brakes.

- Ⓞ **Mueble para panqueques de inox su ruedas**
- Cuadro luminoso en fachada antes, proveído de un interruptor
- 2 tomas (230 / 1N) de servicio en el interior del mueble
- cristal frontal engalana aliento de vidrio "mojado", tableta de servicio en acero inoxidable
- Plan de trabajo reforzado, dos aperturas para el pasaje de los cables de los aparatos
- Puertas correderas, puñados integrados, proveídos de cerradura con llaves de serie. Tableta intermedia y reforzada.
- Realización de acero inoxidable, 4 ruedas pivotantes, 2 con frenos.



MRX-TAB

67,00 EUR

mm : 605x310xh220

Ⓣ Tavoletta laterale inox (1 pz)

Ⓝ Stainless steel side shelve (1 piece)

Ⓞ Tablitas laterales de inox (1 pc)

