


IT Piastre ad induzione professionali -Top-

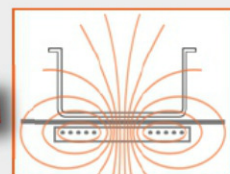
- Piastra in vetroceramica nera, alta temperatura, isolata al 100%.
- Comandi per tastiera in vetro, a tasti tattili, caratteri digitali.
- Filtro lavabile consegnato di serie (salvo IND-25/DI).
- Telaio in acciaio inossidabile AISI 304.
- Piedi regolabili.

EN Professional induction plates -Top-

- Black vitroceramics plate, high temperature, 100% watertight.
- Control by glass keyboard with tactile keys and digital display.
- Washable filter, standard delivered (only IND-25/DI).
- Stainless steel undercarriage AISI 304.
- Adjustable jacks.

ES Placas a inducción profesionales -Top-

- Placa vitrocerámica negra, alta temperatura, el 100 % estanco.
- Encargos por teclado de vidrio, a toques táctiles, fijación digital, selector de potencia.
- Filtro lavable, entregado de serie (excluso IND-25/DI).
- Bastidor de acero inoxidable AISI 304.
- Pies regulables.

INDUCTION


IT Principio dell'INDUZIONE: un poco di tecnica!
 Il caldo è prodotto direttamente da un campo magnetico dentro al recipiente. La cottura si effettua praticamente senza nessuna perdita di calore; è la tecnologia più economica, il ritiro del recipiente basta a fermare la cottura. Tre fenomeni fisici sono dunque successivamente messi in gioco: - Il trasferimento di energia dell'induttore al recipiente per via elettromagnetica. - La trasformazione dell'energia elettrica in caldo nel recipiente per effetto Joule. - La trasmissione del caldo del recipiente all'alimento per conduzione termica.
 È una tecnologia pulita ed ecologica che è di gran lunga il più ad alto ed efficace rendimento.

EN Principle of the INDUCTION: a bit of technique!
 The heat is produced by a magnetic field directly inside the container. The cooking is practically done without any loss of heat; it is the most economic technology, the withdrawal of the container is enough to stop the cooking. Three physical actions are so successively involved:
 - The transfer of energy from the inductor to the container by electromagnetic way.
 - The transformation of the electric energy in heat in the container by Joule effect.
 - The transmission of the heat from the container to the food by thermal conduction.
 This is a clean and ecological technology which is the most performing and effective by far.

ES Principio de la INDUCCIÓN: ¡un poca de técnica!
 El calor es producido por un campo magnético directamente dentro del recipiente. La cocción prácticamente se efectúa sin ninguna pérdida de calor; es la tecnología más económica, la retirada del recipiente basta con parar la cocción. Tres fenómenos físicos pues son puestos en juego sucesivamente:
 - La transferencia de energía del inductor al recipiente por vía electromagnética.
 - La transformación de la energía eléctrica en calor en el recipiente por efecto Joule.
 - La transmisión del calor del recipiente al alimento por conducción térmica.
 Es una tecnología limpia y ecológica que es de lejos la más perfecta y eficaz.

ADVANTAGE

IND-25/DI
622,00 EUR

mm : 280x360xh72

kW : 2,5

230/1N 50-60Hz

IT Piastra ad induzione 2,5 kW, tasti tattili

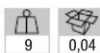
- Piastra di 4 mm, superficie utile 280x280 mm
- Induttore Ø 180 mm.
- Regolazione da 100 a 2500 W, contaminuti di 0-99 minuti.


EN Induction plate 2,5 kW, tactile keys

- 4-mm plate, useful surface 280x280 mm.
- Ø 180 mm inducer.
- Regulation from 100 to 2500 W, timer from 0-99 minutes.

ES Placa a inducción 2,5 kW, toques táctiles

- Placa de 4 mm, superficie útil 280x280 mm.
- Inductor Ø 180 mm.
- Regulación de 100 a 2500 W. interruptor eléctrico automático de 0-99 minutos.



IND-30/DI

855,00 EUR

mm : 390x450xh72 kW : 3 230/1N 50-60Hz

- IT Placca ad induzione 3 kW, tasti tattili**
 - Placca di 4 mm, superficie utili 390x370 mm.
 - Induttore Ø 220 mm, con ventilatore(i) di raffreddamento.
 - Regolazione di 100 a 3000 W, contaminuti di 0-99 minuti.



- EN Induction plate 3 kW, tactile keys**
 - 4 mm plate, useful surface 390x370 mm.
 - Ø 220 mm inducer, with cooling fan(s).
 - Regulation from 100 to 3000 W, timer from 0-99 minutes.

- ES Placa a inducción 3 kW, toques táctiles**
 - Placa de 4 mm, superficie útil 390x370 mm.
 - Inductor Ø 220 mm, con ventilador (es) de enfriamiento.
 - Regulación de 100 a 3000 W.

IND-35/DI

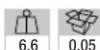
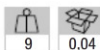
920,00 EUR

mm : 390x450xh72 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

- IT Piastra a induzione 3,5 kW, tasti tattili**

- EN Induction plate 3,5 kW, tactile keys**

- ES Placa a inducción 3,5 kW, toques táctiles**



IND-2F35/DI

1 608,00 EUR

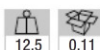
mm : 530x450xh75 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

- IT Placca ad induzione 2 focolari (2x 1750 W), tasti tattili**
 - Placca di 4 mm, superficie utile 530x324 mm.
 - Induttore di 210 mm, con ventilatore (i), di raffreddamento.
 - Regolazione su 20 posizioni di 25 W a 1750 W ogni focolare.
 - New: funzione di mantenimento al caldo T° +70°C (accettando dei recipienti GN, speciale induzione).



- EN Induction hob double zone (2x 1750 W), glass touch control panel**
 - 4 mm vitro, useful surface 530x324 mm .
 - 2 coils 210 mm, cooling fan.
 - Regulation of 20 positions from 25 W to 1750 W on each zone.
 - New: keep warm function to 70°C (accepting GN plates, special induction).

- ES Placa de inducción 2 fogones (2x 1750 W), toques táctiles**
 - Placa de 4 mm, superficie útil 530x324 mm.
 - Inductor de 210 mm, con ventilador(es) de enfriamiento.
 - Regulación a 20 posiciones de 25 W a 1750 W cada fogón.
 - New: función de mantenimiento caliente T° +70°C (aceptación de GN recipientes, inducción especial).



WOKI-35/DI

1 930,00 EUR

mm : 390x430xh160 kW : 3,5 230/1N 50-60Hz

- IT Piastra a induzione "wok" 3,5 W, tasti tattili**
 - Scodella "wok" in vitroceramica, di 6 mm.
 - Induttore Ø 280 mm, con ventilatore/i, di raffreddamento.
 - Regolazione da 50 a 3500 W, contaminuti di 0-99 minuti.



- EN Induction plate "wok" 3,5 kW, tactile keys**
 - 6-mm glass-ceramic "wok".
 - Ø 280 mm inducer, with cooling fan(s).
 - Regulation from 50 to 3500 W, timer from 0-99 minutes.

- ES Placa a inducción "wok" 3.5 kW, toques táctiles**
 - Tazón wok vitrocerámica de 6 mm.
 - Inductor Ø 280 mm, con ventilador(es) de enfriamiento.
 - Regulación de 50 a 3500 W.



PSW/D-FC

183,00 EUR

Ø 360

- IT Padella speciale per induzione**

- EN Special frying pan for induction**

- ES Sartén especial para inducción**

WOK

**RF1G****513,00 EUR**

mm : 360x480xh260 kcal/h : 4730

FR **Fornello gas da banco - 1 fuoco**

- Bruciatore in ghisa con corone in ottone ad alto rendimento (1x 5,5 kW). Fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.
- Griglia supporto 450x360 mm. Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN **Table gas range - 1 burner**

- Burner in chromium-plated cast iron with brass crown with high heat conductivity (1x 5,5 kW). Lighting by back-burner, thermocouple protection.
- Enamelled grill 450x360 mm. Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES **Hornillo a gas de mesa - 1 fuego**

- Quemador en hierro cromado con corona en latón a alto rendimiento (1x 5,5 kW). Llama auxiliar, seguridad para termopar.
- Rejilla en hierro esmaltado 450x360 mm. Realización en acero inox. AISI 304.

**RF2G****702,00 EUR**

mm : 720x480xh260 kcal/h : 7485

FR **Fornello gas da banco - 2 fuochi**

- Bruciatori in ghisa cromati con corona in ottone ad alto rendimento (1x 5,5 kW e 1x 3,2 kW). Fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.
- Griglia supporto 450x360 mm. Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN **Table gas range - 2 burners**

- Burner in chromium-plated cast iron with brass crown with high heat conductivity (1x 5,5 kW and 1x 3.2 kW). Lighting by back-burner, thermocouple protection.
- Enamelled grill 450x360 mm. Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES **Hornillo a gas de mesa - 2 fuegos**

- Quemador en hierro cromado con corona en latón a alto rendimiento (1x 5,5 kW y 1x 3,2 kW). Llama auxiliar, seguridad para termopar.
- Rejilla en hierro esmaltado 450x360 mm. Realización en acero inox. AISI 304.

**RF3G****1 091,00 EUR**

mm : 1000x480xh260 kcal/h : 13935

FR **Fornello gas da banco - 3 fuochi**

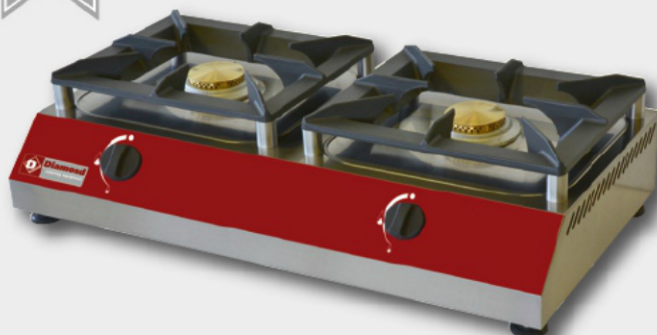
- Bruciatori in ghisa cromati con corona in ottone ad alto rendimento (1x 7,2 kW, 1x 5,5 kW e 1x 3,2 kW). Fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.
- Griglia supporto (450x360 mm). Realizzato in acciaio inox AISI 304.

EN **Table gas range - 3 branders**

- Burner in chromium-plated cast iron with brass crown with high heat conductivity (1x 7.2 kW, 1x 5.5 kW and 1x 3.2 kW). Lighting by back-burner, thermocouple protection.
- Enamelled grill 450x360 mm. Manufactured in stainless steel AISI 304.

ES **Hornillo a gas de mesa - 3 fuegos**

- Quemador en hierro cromado con corona en latón a alto rendimiento (1x 7,2 kW, 1x 5,5 kW y 1x 3,2 kW). Llama auxiliar, seguridad para termopar.
- Rejilla en hierro esmaltado 450x360 mm. Realización en acero inox. AISI 304.

page
310



new

BBRV-N

688,00 EUR



mm : 580x580xh520 kcal/h : 10300

FR Fornellone basso 1 fuoco vivo

- Bruciatore in ghisa ad alto rendimento (12 kW). Fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.
- Griglia supporto recipienti in ghisa smaltata 550x550 mm.
- Raccoglie gocce.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304. Piedi in inox regolabili.

EN Low stove 1 high heat

- Cast iron burner with high heat conductivity (12 kW). Lighting by back-burner, thermocouple protection.
- Enamelled grill to support containers 550x550 mm.
- Drip catching device.
- Manufactured in stainless steel AISI 304. Adjustable feet in stainless steel.

ES Fogon bajo 1 fuego vivo

- Quemador en hierro a alto rendimiento (12 kW). Llama auxiliar, seguridad para termopar.
- Rejilla soporte recipientes en hierro esmaltado 550x550 mm.
- Recoge gotas.
- Realización en acero inox. AISI 304. Patas regulables en inox.



EERV

1 054,00 EUR



mm : 580x580xh520 kW : 5 400-230/3N 50-60Hz

FR Fornellone elettrico

- Piastra elettrica in ghisa, 400x400 mm (5 kW).- Regolatore a commutatore a 4 posizioni.- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedini regolabili.

EN Low electric range

- Electric plate in cast iron 400x400 mm (5 kW).
- 4 position energy regulator.
- Made in stainless steel AISI 304, adjustable feet.

ES Hornillo bajo eléctrico

- Placa eléctrica en hierro tratado, 400x400 mm (5 kW).
- Regulación por conmutador de 4 posiciones.
- Realizado de acero inox. AISI 304, patas regulables.



RGH-50

625,00 EUR



mm : 500x500xh450 kcal/h : 11180

FR Fornellone gas - 1 fuoco

- Bruciatore in ghisa ad alto rendimento (13 kW).
- Griglia appoggio recipienti in ghisa smaltata 500x500 mm.
- Realizzato in acciaio inox AISI 304, piedi inox regolabili.

EN Low gas range - 1 fire

- Cast iron burner with high heat conductivity (13 kW).
- Enamelled grill to support containers 500x500 mm.
- Manufactured in stainless steel AISI 304, adjustable stainless steel feet.

ES Hornillo bajo de gas - 1 fuego

- Quemador en hierro a alto rendimiento (13 kW).
- Rejilla soporte recipientes en hierro esmaltado 500x500 mm.
- Realización en acero inox. AISI 304, pies inox ajustables.



CAW/1

84,00 EUR

mm : 468xh100

FR Corona wok, mobile, fornello basso

EN Crown wok, removable, low stove

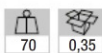
ES Corona wok, amovible, estufa baja



**BPG/10-SP****1 571,00 EUR**

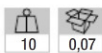
mm : 600x600xh550 kcal/h : 8600

- Ⓣ **Bruciatore a gas per paella, diametro 250, su supporto (10kw)**
 - Telaio in acciaio inox.
 - Corona monobloc, in ghisa a grafite.
 - 1 rubinetto di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.
- Ⓝ **Gas range paella, diam. 250 on support (10 kW)**
 - Frame in stainless steel.
 - One-piece crown, graphite cast iron.
 - 1 safety valve and EC valves with thermocouple and pilot lights of ignition.
- Ⓞ **Estufa de mesa de gas para paella, ø 250, en soporte (10 kW)**
 - Marco de acero inoxidable.
 - Corona monobloque, fundición de grafito.
 - 1 válvula de seguridad y válvulas de EC con termopar y luces piloto de encendido.

**BPG/27-SP****2 172,00 EUR**

mm : 800x900xh550 kcal/h : 23400

- Ⓣ **Bruciatore a gas per paella, diametro 450, su supporto (27.2kw)**
 - Telaio in acciaio inox.
 - Doppia corona monobloc, in ghisa a grafite.
 - 2 rubinetti di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.
- Ⓝ **Gas range paella, diam. 450 on support (27.2 kW)**
 - Frame in stainless steel.
 - Double one-piece Crown, graphite cast iron.
 - 2 safety valves and EC valves with thermocouple and pilot lights of ignition.
- Ⓞ **Estufa de gas para paella, ø 450, con apoyo (27,2 kW)**
 - Marco de acero inoxidable.
 - Corona monobloque, fundición de grafito.
 - 2 válvulas de seguridad y válvulas de EC con termopar y luces piloto de encendido.

**PAELLA****BPG/10****556,00 EUR**

mm : 623x355xh230 kcal/h : 8600

- Ⓣ **Bruciatore a gas per paella, diametro 250, da appoggio (10kw)**
 - Finizione esterna, smalto nero "anti-calorico."
 - Corona monobloc, in ghisa a grafite.
 - 1 rubinetto di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.
- Ⓝ **Table-top gas range paella, diam. 250 (10 kW)**
 - External finish in black "heat-resistant" enamel.
 - Mono block crown, in cast iron graphite.
 - 1 safety faucet and EC valves with thermocouple and pilot light ignition.
- Ⓞ **Estufa de mesa de gas, para paella, ø 250 (10 KW)**
 - Acabado externo en esmalte negro, "a prueba de calor".
 - Corona mono bloque, en fundición de grafito.
 - 1 grifo de seguridad y válvulas de EC con termopar y luces piloto de encendido.

**BPG/27****1 113,00 EUR**

mm : 790x480xh230 kcal/h : 23400

- Ⓣ **Bruciatore a gas per paella, diametro 450, da appoggio (27.2kw)**
 - Finizione esterna, smalto nero "anti-calorico."
 - Corona monobloc, in ghisa a grafite.
 - 2 rubinetti di sicurezza e valvole EC con termocoppia e pilota di accensione.
- Ⓝ **Table-top gas range paella, diam. 450 (27.2 kW)**
 - External finish in black "heat-resistant" enamel.
 - Double mono block crown, in graphite.
 - 2 safety valves and EC valves with thermocouple and pilot light ignition.
- Ⓞ **Estufa de mesa de gas para paella, ø 450, (27.2KW)**
 - Acabado externo en esmalte negro, "a prueba de calor".
 - Corona mono bloque, en fundición de grafito.
 - 2 válvulas de seguridad y válvulas de EC con termopar y luces piloto de encendido.

**PAELLA**



G65/4BP7-EC

1 172,00 EUR

mm : 700x650xh850 kcal/h : 14800

- IT Cucina 4 fuochi, su armadio aperto**

 - 4 bruciatori 2x 3,6 e 2x 5 kW.
 - Corpo bruciatori : in ghisa trattata, Corona bruciatore in ottone (ad alto rendimento), termocoppia di sicurezza.
 - Realizzazione in acciaio inossidabile. Piedi in inox regolabili.
- EN Range 4 burners, on open cupboard**

 - 4 burners 2x 3.6 and 2x 5 kW.
 - Burner: worked cast-iron, crown of burner: in brass (with very high output), thermocouple protection.
 - Made stainless steel. Adjustable feet in stainless steel.
- ES Cocina con 4 fuegos, sobre armario abierto**

 - 4 quemadores 2x 3,6 y 2x 5 kW.
 - Cuerpo quemador en hierro tratado, corona quemador de latón (de muy alto rendimiento), seguridad por termoelectrónico.
 - Realización en acero inox. Patas regulables en inox.



G65/6BP11-EC

1 558,00 EUR

mm : 1100x650xh850 kcal/h : 26485

- IT Cucina 6 fuochi, su armadio aperto**

 - 6 bruciatori, 3x 3,6 e 3x 5 kW.
- EN Range with 6 burners, on open cupboard**

 - 6 burners, 3x 3,6 and 3x 5 kW.
- ES Cocina con 6 fuegos, sobre armario abierto**

 - 6 quemadores, 3x 3,6 y 3x 5 kW.



C4GA7-SP

1 418,00 EUR

mm : 700x700xh850 kcal/h : 16350

- IT Cucina a gas 4 fuochi, su armadio aperto**

 - 4 bruciatori, 2x 3,5 e 2x 6 kW.
 - Top imbottito, bruciatori in ghisa trattata, corone in ottone (alto rendimento). Fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.
 - Armadio neutro GN 2/1 (porte opzione).
 - Realizzazione in acciaio inossidabile. Piedi in inox regolabili.
- EN Gas range 4 burners, on open cupboard**

 - 4 burners, 2x 3,5 and 2x 6 kW.
 - Pressed top, burners in treated cast-iron, crown in brass (high performance). Pilot ignition, thermocouple protection.
 - Neutral cupboard GN 2/1 (doors option).
 - Made stainless steel. Adjustable feet in stainless steel.
- ES Estufa de gas 4 fuegos, sobre armario abierto**

 - 4 quemadores, 2x 3,5 y 2x 6 kW.
 - Top estampado en hierro tratado, corona de latón (alto rendimiento). Piloto de encendido, termopar de seguridad.
 - Armario neutro GN 2/1 (puertas opcionales).
 - Realización en acero inox. Patas regulables en inox.



C6GA11-SP

1 908,00 EUR

mm : 1100x700xh850 kcal/h : 24510

- IT Cucina a gas 6 fuochi, su armadio aperto**

 - 6 bruciatori 3x 3,5 kW e 3x 6 kW.
- EN Gas range 6 burners, on open cupboard**

 - 6 burners 3x 3,5 kW and 3x 6 kW.
- ES Estufa de gas 6 fuegos, sobre armario abierto**

 - 6 quemadores 3x 3,5 kW y 3x 6 kW.





OVEN GN 2/1



95 0,64



CONVECTION OVEN GN 1/1



95 0,64

C4GF7-SP

1 930,00 EUR

mm : 700x700xh850 kcal/h : 20800

IT Cucina a gas 4 fuochi, su forno a gas GN 2/1

- 4 bruciatori 2x 3,5 kW e 2x 6 kW.
- Top imbottito, bruciatori in ghisa trattata, corone in ottone (alto rendimento). Fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.
- Forno a gas GN 2/1 (5,2 kW), regolazione da 160°C a 310°C.
- Realizzazione in acciaio inossidabile. Piedi in inox regolabili.


EN Gas range 4 burners, with oven GN 2/1

- 4 burners 2x 3,5 kW and 2x 6 kW.
- Pressed top, burners in treated cast-iron, crown in brass (high performance). Pilot ignition, thermocouple protection.
- Gas oven GN 2/1 (5.2 kW), heat balance from 160°C to 310°C.
- Made stainless steel. Adjustable feet in stainless steel.

ES Estufa a gas 4 fuegos, sobre horno a gas GN 2/1

- 4 quemadores, 2x 3,5 kW y 2x 6 kW.
- Top estampado en hierro tratado, corona de latón (alto rendimiento). Piloto de encendido, termopar de seguridad.
- Horno de gas GN 2/1 (5,2 kW), regulación desde 160°C hasta 310°C.
- Realización en acero inox. Patas regulables en inox.

C4GFEV7-SP

2 256,00 EUR

mm : 700x700xh850/920 kcal/h : 16340 kW : 2,6 230/1N 50Hz

IT Cucina gas, 4 fuochi, forno elettrico a convezione GN 1/1

- Forno a convezione, 2,6 kW, GN 1/1 (535x325xh320), T° di 70°C a 270°C.


EN Gas range 4 burners, electric convection oven GN 1/1

- Convection oven (2,6 kW), GN 1/1 (535x325xh320), T° from 70°C to 270°C.


ES Estufa de gas 4 fuegos, horno de convección eléctrico GN 1/1

- Horno de convección (2,6 kW), GN 1/1 (535x325xh320), T° desde 70°C hasta 270°C.

C6GFA11-SP

2 543,00 EUR

mm : 1100x700xh850 kcal/h : 29000

IT Cucina a gas 6 fuochi, su forno a gas GN 2/1 e armadio

- 6 bruciatori 3x 3,5 kW e 3x 6 kW.
- Top imbottito, bruciatori in ghisa trattata, corone in ottone (alto rendimento). Fiamma pilota, sicurezza per termocoppia.
- Forno a gas GN 2/1 (5,2 kW), regolazione da 160°C a 310°C.
- Realizzazione in acciaio inossidabile. Piedi in inox regolabili.


EN Gas range 6 burners, on gas oven GN 2/1 and cupboard

- 6 burners, 3x 3,5 kW and 3x 6 kW.
- Pressed top, burners in treated cast-iron, crown in brass (high performance). Pilot ignition, thermocouple protection.
- Gas oven GN 2/1 (5.2 kW), heat balance from 160°C to 310°C.
- Made stainless steel. Adjustable feet in stainless steel.

ES Estufa de gas 6 fuegos, sobre horno a gas GN 2/1 y armario

- 6 quemadores, 3x 3,5 kW y 3x 6 kW.
- Top estampado en hierro tratado, corona de latón (alto rendimiento). Piloto de encendido, termopar de seguridad.
- Horno de gas GN 2/1 (5,2 kW), regulación desde 160°C hasta 310°C.
- Realización en acero inox. Patas regulables en inox.



OVEN GN 2/1



130 0,99



C4EA7-SP

1 246,00 EUR

mm : 700x700xh850 kW : 8,2 400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica, 4 placche, su armadio

- 4 placche 2x 2,6 kW Ø220mm e 2x 1,5 kW Ø145mm.
- Top imbottito, placche in ghisa, regolazione per commutatore 6 posizioni. Armadio neutro GN 2/1 (porte in opzione).
- Realizzazione in acciaio inossidabile. Piedi in inox regolabili.

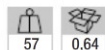


EN Electric range, 4 round plates, on cupboard

- 4 burners 2x 2,6 kW Ø220mm and 2x 1,5 kW Ø145mm.
- Pressed top, plates: cast-iron, heat balance by 6 position switch. Neutral cupboard GN 2/1 (doors in option).
- Manufactured in stainless steel. Adjustable feet in stainless steel.

ES Estufa eléctrica, 4 planchas, sobre armario

- 4 planchas 2x 2,6 kW Ø220mm y 2x 1,5 kW Ø145mm.
- Top estampado, planchas de hierro, regulación por interruptor de 6 posiciones. Armario neutro GN 2/1 (puertas de opción).
- Realización en acero inox. Patas regulables en inox.



C4EF7-SP

1 948,00 EUR

mm : 700x700xh850 kW : 12,6 400-230/3N 50-60Hz

IT Cucina elettrica 4 placche, su forno elettrico GN 2/1

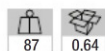
- Forno elettrico GN 2/1 (4,4 kW), regolazione da 125°C a 300°C (griglia 2,75 kW).

EN Electric range 4 plates, on electric oven GN 2/1

- Electric oven GN 2/1 (4.4 kW), heat balance from 125°C to 300°C (grill 2.75 kW).

ES Estufa eléctrica 4 planchas, sobre horno eléctrico GN 2/1

- Horno eléctrico GN 2/1 (4,4 kW), regulación de 125°C a 300°C (grill 2,75 kW).



OVEN GN 2/1

	CKP-40	117,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> IT Porta destra per armadio modulo 400 mm EN Right door for board unit 400 mm ES Puerta derecha para armario modulo 400 mm 	

	CKP-70	237,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> IT Porte destra & sinistra per armadio modulo 700 mm EN Doors right and left for board unit 700 mm ES Puertas derecha y izquierda para armario modulo 700 mm 	

	CKP-110	
	<ul style="list-style-type: none"> IT Porte composte da CKP-40 + CKP-70 EN Doors composed of CKP-40 + CKP-70 ES Puertas compuestas de CKP-40 + CKP-70 	

	A77/GRC	11,00 EUR
	<ul style="list-style-type: none"> IT Griglia di riduzione EN Reduction grate ES Rejilla de reducción <p>NB: SUPPLEMENTARY</p>	

	A77/PL2B	225,00 EUR
	<p>mm : 340x600xh40</p> <ul style="list-style-type: none"> IT Piastra liscia x2 bruciatori EN Flat plate x2 burners ES Plancha lisa x2 quemadores 	

	A77/PR2B	225,00 EUR
	<p>mm : 340x600xh40</p> <ul style="list-style-type: none"> IT Piastra scanalata x2 bruciatori EN Ribbed plate x2 burners ES Plancha ranurada x2 quemadores 	