

**C5FV6-N****1 735,00 EUR**

mm : 900x600xh900

kcal/h : 12300 kW : 2,9

230/1N 50Hz

IT Cucina 5 fuochi a gas + forno a convezione elettrico 4x GN 1/1

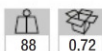
- 5 bruciatori: 3x 3 kW, 1x 1,8 kW e 1x 3,5 kW., valvola di regolazione, dispositivo di accensione elettronica. Griglie acciaio smaltato, 530x320 mm, e 530x210 mm.
- Forno a convezione 4x GN 1/1 (535x325xh340mm) distanziamento 70 mm, realizzati in acciaio inossidabile, 2 ventilatori, 2250 giri/min, guarnizione del forno incastrata, amovibile, porta doppioglasso, possibilità di ispezione, doppia illuminazione.
- Riscaldamento del forno per resistenze circolari (2,7 kW) grill (2,5 kW) regolazione T° di 100 - 275° C, accensione per pilota (dispositivo elettronico)
- Realizzazione in acciaio inossidabile, piedi in acciaio inossidabile regolabili.

EN Gas range 5 burners, electric convection oven 4x GN 1/1

- 5 burners: 3x 3 kW, 1x 1,8 kW and 1x 3,5 kW, regulation valve, electronic ignition device. Grids (530x320mm) and (530x210mm).
- Convection oven 4x GN1/1 (535x325xh340mm) spacing 70mm, made of stainless steel, 2 fans (2250/min), seal of the oven embedded (easily removable), double glazed door (possibility inspection), double lighting.
- Heating of the oven by circular heating elements (2,7 kW), grill (2,5 kW), regulation T° 100 - 275°C, ignition by sidelight (electronic device).
- Designed in stainless steel AISI 304, adjustable stainless steel feet.

ES Hornillo de 5 fuegos de gas sobre horno convección eléctrico 4x GN 1/1

- 5 quemadores: 3x 3 kW, 1x 1,8 kW y 1x 3,5 kW, válvula de regulación, dispositivo de encendido electrónico. Parrilla de acero salpicado (530x320 mm) en (530x210 mm).
- Horno de convección 4x GN 1/1 (535x325xh340mm espaciado 70 mm) realizado de acero inoxidable, 2 ventiladores (2250 torres / min), junta del horno empotrado (fácilmente amovible), puerta con acristalamiento doble (posibilidad de inspección), doble iluminación.
- Calefacción del horno por resistencias circulares (2,7 kW), grill (2,5 kW), regulación T ° de 100 - 275 ° C, encendido por vigilante (dispositivo electrónico)
- Realización de acero inoxidable, pies regulables en acero inoxidable.

**CONVECTION OVEN GN1/1****MGV45/F-N****575,00 EUR**

mm : 470x445xh245

kW : 3

230/1N 50-60Hz

IT Grill-Panini MEDIUM in vitroceramica

- Superficie utile: 370x250 mm.
- Piastra superiore rigata e inferiore liscia in vitroceramica- Manutenzione facile, superficie utile: 360x270 mm. Dotato di molla d'equilibrio nella parte superiore. Vaschetta di raccolta liquidi frontale.
- Termostato di regolazione da 20 a 200°C in 4 minuti, da 20 a 300°C in 6 minuti, poco consumo d'energia.
- Telaio in acciaio inox AISI 304.

EN Grill Panini MEDIUM vitroceramics

- Working surface : 370x250 mm.
- Upper plate gridlled, underplate flat all in vitroceramic, easy maintenance. Fitted with balanced springs on upper part. Reception tub for liquids in front.
- Regulation thermostat from 20 till 200°C in 4 min. till 300°C in 6 min. Low energy consumption.
- Frame in stainless.

ES Parrilla Panini MEDIUM vitrocerámica

- Superficie útil : 370x250 mm.
- Placa superior ranurada e inferior lisa en vitro cerámica, fácil mantenimiento. Equipo de muelles de equilibrio de la parte superior. Cubeta recoge líquido frontal.
- Termostato de regulación de 20 a 200°C en 4 minutos, de 20 a 300°C en 6 minutos, poco consumo de energía.
- Bastidor de acero inox.

**LGV62/F-N****909,00 EUR**

mm : 640x445xh245

kW : 3,4

230/1N 50-60Hz

IT Grill Panini DOPPIO in vitroceramica

- Superficie utile: 558x250mm.

EN Grill Panini DOUBLE vitroceramics

- Working surface : 558x250mm.

ES Parrilla Panini DOBLO vitrocerámica

- Superficie útil : 558x250mm.

**VITROCERAMIC**

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



GR42

360,00 EUR

mm : 330x435xh240

kW : 1,8

230/1N 50-60Hz

IT Grill panini elettrico, piastre scanalati

- Plancia in ghisa trattata, dimensioni utili: 255x255 mm.
- Stabilizzazione della plancia superiore.
- Impugnatura superior in materiale atermico.
- Termostato di regolazione fino a 250°C.
- Telaio in acciaio inossidabile.



EN Electric panini grill, ribbed plates

- Treated cast iron grill, useful dimensions : 255x255 mm.
- Top plate stabilisation.
- Handle made of heat-absorbing material placed on top.
- Temperature regulation through thermostat until 250°C.
- Stainless steel frame.

ES Grill panini eléctrico, placas acanaladas

- Placa en hierro tratado, dim. útiles : 255x255 mm.
- Estabilización de la placa superior.
- Picaporte.
- Estructura de regulación hasta 250°C.
- Bastidor de acero inox.



20

0,05



GR-PANOS

407,00 EUR

mm : 435x430xh240

kW : 3

230/1N 50-60Hz

IT Grill panini elettrico MEDIUM, piastre scanalati

- Piastra in ghisa trattata, dim. utili 365x255 mm.
- Stabilizzazione della piastra superiore.
- Impugnatura atermica.
- Termostato di regolazione fino a 250°C.
- Telaio in acciaio inox.



EN Electric panini grill MEDIUM, ribbed plates

- Treated cast iron plate, useful dimensions : 365x255 mm.
- Top plate stabilisation.
- Heat-absorbing handle.
- Temperature regulation through thermostat until 250°C.
- Stainless steel frame.

ES Grill panini eléctrico MEDIUM, placas acanaladas

- Placa en hierro tratado, dim. útiles : 365x255 mm.
- Estabilización de la placa superior.
- Picaporte.
- Estructura de regulación hasta 250°C.
- Bastidor de acero inox.



25

0,1



GR82

604,00 EUR

mm : 620x435xh240

kW : 3,6

230/1N 50-60Hz

IT Grill panini elettrico DOPPIO, piastre scanalati

- Piastra in ghisa, dim. utili 550x255 mm.
- Stabilizzazione della piastra superiore.
- Impugnatura piastra superiore in materiale atermico.
- Termostato di regolazione fino a 250°C.
- Telaio in acciaio inox.



EN Electric panini grill DOUBLE, ribbed plates

- Treated cast iron grill, useful dimensions : 550x255 mm.
- Stabilizing of the top plate.
- Handle placed on top in heat-absorbing material.
- Temperature regulation through thermostat until 250°C.
- Stainless steel frame.

ES Grill panini eléctrico DOBLE, placas acanaladas

- Placa en hierro tratado, dim. útiles : 550x255 mm.
- Estabilización de la placa superior.
- Picaporte.
- Estructura de regulación hasta 250°C.
- Bastidor de acero inox.



35

0,13



ADVANTAGE

Ⓣ Niente vale le griglie contatto DIAMOND, con le sue piastre smaltate (EASY COOKING coated: brevetto esclusivo), cottura veloce, perfettamente omogenea ed al 100% igienica (superficie non porosa), ideale per cuocere le vostre bistecche, hamburger a cuore, panini, senza perdita di peso e conservando tutte le proprietà "organolettiche". Piastra inferiore liscia (superiore rigata), permettendo anche la cottura di frittate, uova sul piatto, galette, pani svedesi, blinis, wraps,...

Ⓢ Nothing beats DIAMOND contact grills, with enamelled plates (EASY COOKING coated: Patented), fast, perfectly homogeneous cooking and 100% hygienic (smooth surface), ideal to cook steaks, sandwiches, hamburgers, without reduction and keeping all the juice and vitamins. Flat bottom plate (grooved top plate) for omelettes, fried eggs, savoury pancakes, artich bread, blinis, wraps...

Ⓢ Nada vale los contactos grills DIAMOND, con sus placas salpicadas (EASY COOKING coated: patente exclusiva), permiten una cocción rápida, pero perfectamente homogénea y el 100 % higiénico (superficie no porosa), el ideal para tratar sus bistés, hamburguesas a corazón, emparedados, sin pérdida de peso y conservando todas las propiedades "organolepticas". De serie con placa inferior lisa (superiora ranurada) que también permite la cocción de tortillas, huevos estrellados, tortas, panes suecos, blinis, wraps...

Ⓣ Griglia-contatto smaltate

- Piastre in smalto alimentare, NF 12983 -1, a grande valore di conduzione termica.
- Manutenzione agevole e facile, grazie alla sua cassetto raccogli-succo, alla sua superficie 100% liscia ed al suo raschietto, consegnato di serie.
- Piastra inferiore liscia, superiore rigata, auto bilanciata con molla di pressione regolabile e munito di una impugnatura atermica.
- Riscaldamento per resistenze blindate in acciaio inossidabile trattato "incoloy", regolazione per termostato/i, da 0 a 300°C, interruttore/i on/off e led luminoso/i.
- Telaio in acciaio inox.

Ⓢ Contact-grill enamelled

- Alimentary enamelled plates (NF 12983-1), direct temperature transfer.
- Easy cleaning thanks to removable drip tray, mirror smooth plate and scraper.
- Flat bottom plate, grooved top plate, self-balanced, adjustable pressure spring and heat-resistant handles.
- Incoloy heating elements, regulation thermostat(s) (0-300°C), on/off switch(es), pilot light(s).
- Stainless steel frame.

Ⓢ Contacto-grill esmaltadas

- Placas en esmalte alimentario NF 12983-1, a valor fuerte de conducción térmica.
- Mantenimiento fácil, gracias a su cajón recoge zumo, en su superficie el 100 % liso y a su raspador, que es entregado por serie.
- Placa inferior alisa, superior ranurada, auto meneado con muelle de presión regulable y provee de un puñado atermico.
- Calentamiento por resistencias blindadas de acero inoxidable tratadas "incoloy", regulación por termostato de 0 a 300°C, interruptor marcha/parada y vidente luminoso.
- Bastidor de acero inox.

**EASY
COOKING
COATED**



CONTACT SM1/SS

584,00 EUR

mm : 430x385xh220

kW : 3

230/1N 50-60Hz

Ⓣ Griglia-contatto Medium, piastre smaltate

- Modello specificamente studiato per la cottura di panini.



Ⓢ MEDIUM contact-grill, enamelled plates

- Model specially designed to cook panini (3 paninis at once, i.e. 75 paninis/hour).

Ⓢ Contacto-grill MEDIUM, placas esmaltadas

- Modelo específicamente estudiado para la cocción por panini.



CONTACT DG2/SS

777,00 EUR

mm : 600x385xh220

kW : 4

230/1N 50-60Hz

IT Griglia-contatto doppia, piastre smaltate

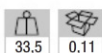
- Modello doppio per alternare ogni tipo di cottura.

EN DOUBLE contact-grill, enamelled plates

- Double model to alternate cooking types.

ES Contacto-grill DOBLE, placas esmaltadas

- Modelo doble para alternar todo tipo de cocciones.



BIG FOOD/SS

763,00 EUR

mm : 410x620xh340

kW : 3,6

230/1N 50-60Hz

IT Griglia-contatto "ALTO RENDIMENTO", piastre smaltate

- Specialmente studiato per le catene di fast food, indicate per ogni posto di grande produzione.- Piastra inferiore, munita di un selettore indipendente.

EN "HIGH OUTPUT" contact-grill, enamelled plates

- Specially designed for fast-food chains, franchises and all high output places.
- Bottom plate with independent control.

ES Contacto-grill " ALTO RENDIMIENTO ", placas esmaltadas

- Especialmente estudiado para las cadenas de restaurante de comida rápida, franquicias y todo establecimiento a despacho fuerte.
- Placa inferior, proveída de un selector independiente.



page
766



IT Forno elettrico per pizza, 2 camere
EN Electric oven for pizza, 2 chambers
ES Horno eléctrico pizza, 2 camaras

page
788



IT Piastra riscaldante, superficie inox
EN Heating plate, stainless steel surface
ES Plancha calentante superficie de inox

page
966



IT Scalda cioccolato da spalmare o liquido
EN Chocolate Heater spreads or liquid
ES Chocolate caliente, propagación de líquidos