

M a d e i n I t a l y

Cooking for the next generation

Macros 700

It | En | Fr | De



3 YEAR
GUARANTEE



BERTO'S[®]
the best catering equipment



Macros 700



BERTO'S[®]
the best catering equipment

Macros 700

gas

Best quality, perfect shape



BERTO'S®
the best catering equipment

Sistema modulare composto da 86 modelli a gas con moduli da 40, 80, 120 cm per realizzare piani completi con tutte le funzioni di cottura.

Modular system made up of 86 gas models with 40, 80, 120 cm modules to create complete worktops with all the cooking functions.

Système modulaire composé de 86 modèles à gaz avec modules de 40, 80, 120 cm pour réaliser des plans complets avec toutes les fonctions de cuisson.

Modulares System, bestehend aus 86 Gasmodellen mit 40, 80, 120 cm Modulen zur Zusammenstellung von kompletten Arbeitsflächen mit allen Zubereitungsfunktionen.



Macros 700

electric

Wide offer for a good choice



BERTO'S®
the best catering equipment

Gamma composta da 78 modelli con diverse caratteristiche di capacità produttiva e dimensione per realizzare una cucina versatile e personalizzata, con profondità 70 cm.

A range made up of 78 products with different output characteristics and sizes to create a flexible and tailor-made kitchen. Cabinet depth 70 cm.

Gamme composée de 78 produits avec différentes caractéristiques de capacité de production et de dimension pour réaliser une cuisine versatile et personnalisée, sur une profondeur de 70 cm.

Zum Angebot gehören über 78 Produkte mit unterschiedlichen Merkmalen in Bezug auf Produktionskapazitäten und Abmessungen, mit denen eine vielseitige, individuell gestaltete Küche mit einer Tiefe von 70 cm zusammengestellt werden kann.



Macros 700

Design your own solution



I professionisti della progettazione sono a tua disposizione per rispondere alle tue esigenze.

Professional Kitchen Designers are available to meet all your needs.

Les professionnels de la conception sont à votre disposition pour répondre à vos exigences.

Unsere Fachleute stehen Ihnen bei der Ausarbeitung Ihrer Wünsche gern zur Seite.



BERTO'S®
the best catering equipment



Save money, protect the environment

Il logo Berto's ECO-FRIENDLY è sinonimo di basso impatto ambientale. Garantisce che i prodotti così marchiati presentano una riciclabilità superiore al 90%, bassi consumi a fronte di un'alta efficienza energetica e la piena conformità alle specifiche Rohs che escludono l'utilizzo di sostanze nocive per l'ambiente e la persona.

I marchi di prodotto IMQ e IMQ-GS attestano la conformità delle attrezzature Berto's alle direttive europee sulla qualità e sicurezza.



Berto's ECO-FRIENDLY logo is synonymous with low environmental impact. It guarantees that the products bearing this mark can be recycled by more than 90%, have a low consumption, thanks to a high energetic efficiency, and comply completely with the RoHS specifications that prohibit the use of harmful substances for the environment and people.

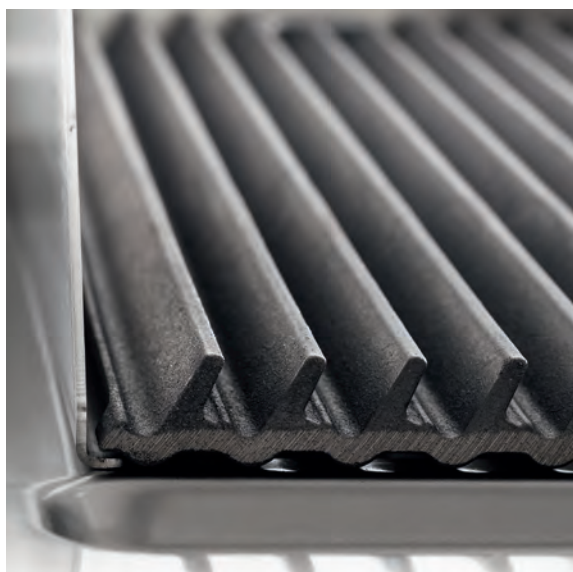
The IMQ and IMQ-GS product brands certify that Berto's equipment comply with European quality and safety directives.

Le logo Berto's ECO-FRIENDLY est synonyme de faible impact sur l'environnement. Il garantit que les produits contenant cette marque sont recyclables à plus de 90%, de faibles consommations face à une haute efficacité énergétique et l'entière conformité aux spécifications Rohs qui excluent l'utilisation de substances nuisibles pour l'environnement et les personnes.

Les marques de produit IMQ et IMQ-GS attestent la conformité des équipements Berto's aux directives européennes en matière de qualité et sécurité.

Das Berto's Logo ECO-FRIENDLY ist Synonym für eine stark reduzierte Umweltbelastung. Es ist eine Garantie für die Recyclingfähigkeit der mit ihm gekennzeichneten Erzeugnisse von über 90%, für einen niedrigen Verbrauch bei gleichzeitiger hoher Energieeffizienz und eine hundertprozentige Übereinstimmung mit der RoHS-Richtlinie, die den Einsatz von umwelt- und gesundheitsschädigenden Substanzen ausschließt.

Die Produktkennzeichnungen IMQ und IMQ-GS bescheinigen die Konformität der Berto's-Geräte mit den europäischen Qualitäts- und Sicherheitsrichtlinien.



Great sturdiness, elegant shape

Ogni particolare è stato progettato dai nostri designers per avere la massima rapidità nell'esecuzione dei comandi ed un'estrema chiarezza delle impostazioni, privilegiando l'aspetto estetico.

Each detail has been made by our designers to offer the fastest controls with the simplest settings, giving special attention to appearance.

Chaque détail a été conçu par nos designers pour garantir la rapidité maximale d'exécution des commandes et la facilité des réglages avec particulière attention à l'esthétique du produit.

Alle Details wurden von unseren Designern so entworfen, dass sie maximale Schnelligkeit bei der Bedienung und besonders klare Einstellungen gewährleisten, unter gleichzeitiger Berücksichtigung der Ästhetik.



A new opening to the future

In ogni particolare, qualità e funzionalità assicurano un rendimento ottimale ed inalterato nel tempo.

In every detail, quality and functionality guarantee a perfect and unchangeable performance every time.

Dans chaque détail, la qualité et la fonctionnalité assurent une performance excellente et inaltérée dans le temps.

Qualität und Funktionalität in allen Details gewährleisten auch auf lange Zeit ein optimales Ergebnis.



BERTO'S®
the best catering equipment



 **FG**
kW 7.8
2/1 GN
(mm 530x650)



 **FE**
kW 7.5
2/1 GN
(mm 530x650)

 **FG1**
kW 4
1/1 GN
(mm 530x325)

 **FE1**
kW 3 convection
1/1 GN
(mm 530x325)



 **T**
kW 12
(mm 1051x530)



Power & control: a perfect combination

Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304.

Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt.



3,5 kW



6 kW



BERTO'S
the best catering equipment



Bruciatori in ghisa, singola e doppia corona, progettati da Berto's per il controllo ottimale della potenza.

Cast iron burners with single and double crown, designed by Berto's for an optimal control of power.

Brûleurs en fonte, couronne simple et double, conçus par Berto's pour le contrôle optimal de la puissance.

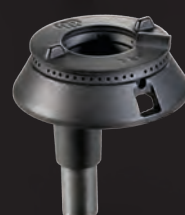
Brenner aus Gusseisen mit Einzel- oder Doppelkrone, ein Entwurf der Berto's für eine optimale Regulierung der Brennleistung.



Top Flame Technology



3,5 kW



7 kW

Macros 700

electric



BERTO'S®
the best catering equipment

gas

Macros 700

Cucine a gas - Gas stoves

Tuttapiastra a gas - Gas solid top

Cucine elettriche - Electric stoves

Cucine ad infrarosso e induzione - Infrared and induction stoves

Tuttapiastra elettrico - Electric radiant hotplate

Pentole - Boiling pans

Brasiere - Tilting bratt pans

Fry top - Griddles

Griglie - Grills

Griglia pietralavica - Lava Stone Chargrill

Cuocipasta - Pasta cookers

Friggitrici - Fryers

Scaldavivande - Food warmer

Bagnomaria - Bain marie

Piani neutri - Neutral units

Basi refrigerate e basi congelatore

Refrigerated and freezer bases



CUCINE ECO POWER

ECO POWER STOVES

gas

15
models



G7F2BPW

G7F4BPW

G7F6BPW

G7F2MPW

G7F4MPW

G7F6MPW

G7F4PW+FG1

G7F4PW+FG

G7F4PW+FE1

Macros 700 SERIE POWER, caratterizzata da tutti i bruciatori con diametro 120 mm e potenza 6 kW e da un solo bruciatore con potenza 3,5 kW e diametro ridotto, garantisce la massima versatilità d'uso. Griglie singole e indipendenti per una migliore manovrabilità e per una maggiore facilità di pulizia.

Bruciatori stagni ad alta potenza, costruiti interamente in ghisa con finitura esterna nichelata, garantiti a vita e fissati ermeticamente su piano di lavoro stampato in acciaio inox AISI 304.

Griglie supporto pentole in ghisa smaltata resistenti a sollecitazioni termiche e meccaniche.

I forni sono costruiti interamente in acciaio inox e sono disponibili sia con alimentazione a gas che elettrica, statici e a convezione.

Le giunzioni tra apparecchiature sono studiate per essere precise e facili da pulire. Optional accensione elettrica fuochi, sportelli per vano a giorno.



eco power

inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

The MACROS 700 POWER SERIES is characterized by all the burners having a diameter of 120 mm, 6 kW and another single 3.5 kW burner with reduced diameter making it very flexible to use. Single, independent grates for easier handling and cleaning.

High power watertight burners, completely made in cast-iron with a nickel-plated external finishing, guaranteed for life and sealed on a pressed cooking top made in AISI 304 stainless steel.

Grates made of enameled cast iron able to withstand thermal and mechanical stresses.

The ovens are completely made in stainless steel and are available in gas or electric, both static or with convection. The joints between units are designed to be precise and easy-to-clean.

Optional: electrical ignition burners, doors for open compartment.

MAXIMA 700 SÉRIE POWER caractérisée par des brûleurs ayant un diamètre de 120 mm et une puissance de 6 kW et par un seul brûleur ayant une puissance de 3,5 kW et un diamètre réduit, garantit une utilisation extrêmement polyvalente.

Grilles individuelles et indépendantes pour une meilleure manœuvrabilité et un nettoyage facile. Brûleurs étanches à haute puissance, entièrement construits en fonte avec finition externe nickelée, garantis à vie et fixés hermétiquement sur le plan de travail moulé en acier inoxydable AISI 304. Grilles de support des casseroles en fonte émaillée résistantes aux contraintes thermiques et mécaniques.

Les fours sont entièrement construits en acier inoxydable et ils sont disponibles avec alimentation à gaz et électrique, statiques et à convection.

Les jonctions entre les appareils sont étudiées pour être précises et faciles à nettoyer. Option : allumage électrique des feux, portes pour compartiment de rangement.

MACROS 700 SERIE POWER zeichnet sich durch ihre Brenner mit 120 mm Durchmesser und 6 kW Leistung aus, und verfügt über nur einen Brenner mit 3,5 kW Leistung und reduziertem Durchmesser, für maximale Anwendungsvielfalt.

Separate Einzeltopfträger gewährleisten eine bessere Handlichkeit und leichtere Reinigung.

Dichte Hochleistungsbrenner, komplett aus Gusseisen, externe Ausführung vernickelt, mit unbegrenzter Garantie, hermetisch auf dem formgestanzten Kochfeld aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 befestigt. Topfträger aus emailliertem Gusseisen, mit einer ausgezeichneten Beständigkeit gegenüber mechanischen und Wärmebelastungen.

Die Öfen sind komplett aus rostfreiem Edelstahl gefertigt, in der Gas- oder Elektroausführung und als statische oder Konvektionsbacköfen erhältlich.

Die Verbindungen zwischen den Geräten sind präzise ausgeführt und problemlos zu reinigen. Optional: Elektrozündung für Feuerstellen, Türen für offenen Unterbau



G7F4PW+FE

G7F6PW+FG1

G7F6PW+FG

G7F6PW+T

G7F6PW+FE1

G7F6PW+FE

CUCINE HIGH POWER & MAX POWER

HIGH POWER & MAX POWER STOVES

gas

26
models



G7F2B
G7F2BP



G7F4B
G7F4BP



G7F6B
G7F6BP



G7F2M
G7F2MP



G7F4M
G7F4MP



G7F6M
G7F6MP



G7F4+FG1
G7F4P+FG1



G7F4+FG
G7F4P+FG



G7F4+FE1

Cucinare direttamente sulla fiamma, per spadellare o saltare, rimane per tutti i cuochi un punto fermo della tradizione culinaria.

Grazie al loro disegno pieno ed arrotondato, le griglie in ghisa creano un piano unico di lavoro dove è possibile spostare le pentole facilmente.

Lo spessore elevato garantisce una lunga durata e resistenza, oltre ad una facile pulizia.

I bruciatori interamente in ghisa ad alto spessore e ad elevata potenza, da 3,5 kW e da 7 kW, sono garantiti a vita. L'alta efficienza energetica permette un risparmio di gas di almeno il 30% all'anno rispetto ai bruciatori tradizionali.

La completa asportabilità del piano di cottura, dai bordi completamente arrotondati, garantisce la massima igiene e pulizia e soprattutto una facile manutenzione.



highpower

inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Cooking directly on the flame or sautéing food is an essential need for all chefs in preparing traditional dishes.

Thanks to their full and rounded design, the cast iron pan supports create a unique worktop where it is possible to move pans easily.

The high thickness guarantees a long duration and resistance while also making cleaning easy.

The 3.5 kW and 7 kW burners made of cast iron with high thickness are guaranteed for life. The high energy efficiency allows a gas savings of at least 30% per year as regards traditional burners.

The cooking top with rounded edges is completely removable so that maintenance and cleaning can be carried out easily and efficiently.

Cuisiner directement sur la flamme pour poêler et sauter les plats est pour tous les chefs une exigence fondamentale de la tradition culinaire. Grâce à leur forme pleine et arrondie, les grilles en fonte créent un plan de travail unique permettant de déplacer facilement les casseroles. L'épaisseur élevée garantit une longue durée et une grande résistance ainsi qu'un nettoyage facile.

Les brûleurs, entièrement en fonte, ayant une épaisseur et une puissance élevée de 3,5 Kw et 7 kW, sont garantis à vie. La haute efficacité énergétique permet d'économiser au moins 30% de gaz l'an par rapport aux brûleurs traditionnels. La complète amovibilité des cuves, aux bords complètement arrondis, garantit une hygiène optimale et un nettoyage rapide et surtout une maintenance facile.

Speisen auf offener Flamme zuzubereiten ist für jeden Koch ein Highlight kulinarischer Tradition. Durch ihr volles und abgerundetes Design bilden die Gusseisenroste ein einheitliches Arbeitsfeld, auf dem die Töpfe leicht verschoben werden können. Dank ihrer Stärke sind sie sehr langlebig, robust und problemlos zu reinigen.

Die komplett aus Gusseisen gefertigten Brenner in den Ausführungen 3,5 kW und 7 kW zeichnen sich durch ihre hohe Materialstärke und Leistungsmerkmale aus, und verfügen über eine unbegrenzte Garantie. Dank der hohen Energieeffizienz erlauben sie eine Gaseinsparung von mindestens 30% jährlich im Vergleich zu herkömmlichen Brennern.

Das vollständig abnehmbare Kochfeld mit seinen komplett abgerundeten Kanten ermöglicht optimale Hygiene und Reinigung, vor allem aber eine problemlose Wartung.



G7F4+FE



G7F6+FG1
G7F6P+FG1



G7F6+FG
G7F6P+FG



G7F6+T
G7F6P+T



G7F6+FE1



G7F6+FE

TUTTAPIASTRA A GAS

GAS SOLID TOP

gas

7
models



G7T4P2FM



G7T4P2F+FG1



G7T4P4FM



G7T4P4F+FG1



G7T4P4F+FG



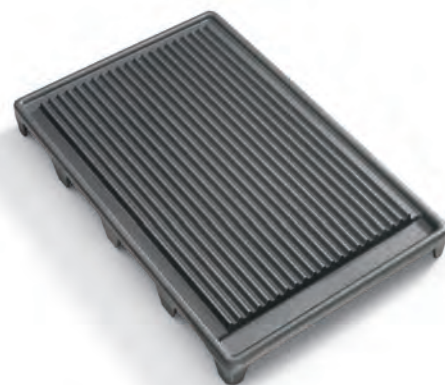
G7TPM



G7TP+FG

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante. L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi.

Il rivestimento interno, costituito da materiale refrattario ad alto isolamento, permette la concentrazione massima del calore nella parte centrale della piastra e garantisce grande comfort allo Chef.



highpower

inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature. The large, completely smooth surface makes using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm.

The internal coating is made from high insulating refractory material that concentrates heat in the plate's central area and it is greatly comfortable and safe for the Chef.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels.

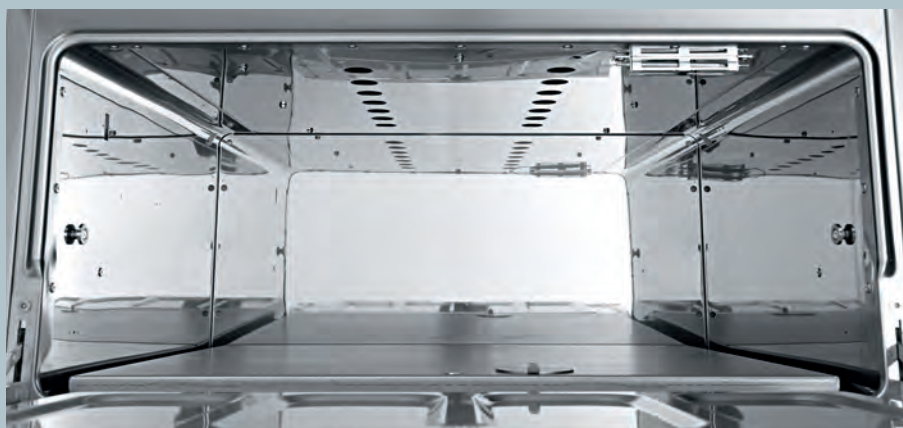
La distribution homogène de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

Le revêtement interne, en matériau réfractaire à haute isolation, permet la concentration maximum de la chaleur dans la partie centrale de la plaque et garantit un grand confort au Chef.

Ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar: nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle.

Die hitzebeständige Innenauskleidung mit hoher Isolierung ermöglicht die maximale Konzentration der Hitze im mittleren Teil der Platte, und ist für den Küchenchef eine Garantie für besonderen Komfort.



CUCINE ELETTRICHE

ELECTRIC STOVES

electric

19
models



E7PQ2B
E7P2B



E7PQ4B
E7P4B



E7P6B



E7PQ2M
E7P2M



E7PQ4M
E7P4M



E7PQ6M
E7P6M



E7PQ4+FE1
E7P4+FE1



E7PQ4+FE
E7P4+FE

Dotate di piastre quadre o tonde in ghisa con superficie 220 x 220 mm o diametro da 220 mm da 2,6 kW ciascuna, raggiungono i 400°C e sono facilmente regolabili grazie al selettore che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Questo sistema di controllo diretto della temperatura garantisce un notevole risparmio energetico e rende queste cucine ideali per cotture di mantenimento e per l'ebollizione di grandi quantità d'acqua. Gli elementi riscaldanti sono fissati

ermeticamente su un piano stampato in un pezzo unico.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Equipped with cast iron square or round plates with a 220 x 220 mm surface or a diameter of 220 mm of 2,6 kW each, the electric stoves reach 400° C and are easily adjustable thanks to the selector that activates 6 different concentric areas of power.

This direct temperature control system ensures high energy savings and makes these stovetops perfect for keeping food warm and boiling large amounts of water. The heating components are tight fixed on a top pressed in a unique piece.

Elles disposent de plaques carrées ou rondes en fonte de 220 x 220 mm de surface ou de 220 mm de diamètre, de 2,6 kW chacune. Elles atteignent une température de 400°C et sont facilement réglables grâce au sélecteur qui active 6 zones concentriques de puissance différentes.

Ce système de contrôle direct de la température garantit une économie énergétique considérable et il rend ces cuisinières idéales pour les cuissons de maintien au chaud ainsi que pour l'ébullition de grandes quantités d'eau. Les éléments chauffants sont fixés hermétiquement sur un plan moulé en une seule pièce.

Sie sind mit quadratischen oder runden Kochplatten aus Gusseisen mit einer Leistung von je 2,6 kW ausgestattet, in den Abmessungen 220 x 220 mm oder mit Durchmesser 220 mm. Die Platten erreichen 400°C und können mit dem Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen problemlos eingestellt werden.

Die direkte Temperaturkontrolle gewährleistet eine beachtliche Energieeinsparung und macht diese Herde ideal für das Garen mit konstanter Temperatur und das Erhitzen großer Wassermengen geeignet. Die Heizelemente sind hermetisch an dem in einem Stück formgestanzten Kochfeld befestigt.



E7PQ6+FE1
E7P6+FE1

E7PQ6+FE
E7P6+FE



CUCINE AD INFRAROSSO E INDUZIONE

INFRARED & INDUCTION STOVES



12
models



E7P2B/VTR

E7P4B/VTR

E7P2M/VTR

E7P4M/VTR

E7P4/VTR+FE1

E7P4/VTR+FE

E7P2B/IND

E7P4B/IND

E7P2M/IND

Contraddistinte da una superficie perfettamente liscia, garantiscono una pulizia veloce, in pochi gesti ed in pochi minuti, senza l'utilizzo di detergenti aggressivi.

Lo spessore del piano, pari a 60/10, e la precisione nella regolazione della temperatura, permettono di lavorare in tutta sicurezza. Le cucine ad infrarosso raggiungono in pochi secondi i 500 °C e sono dotate di una spia, posizionata sul piano, che segnala la presenza di calore

residuo fino a 60 °C.

Nelle cucine ad induzione, il risparmio energetico è assicurato dall'immediato raggiungimento della massima temperatura all'interno dei recipienti di cottura pur mantenendo il piano completamente freddo. L'alta efficienza energetica è data dall'assenza di dispersione termica e da consumi ridotti di oltre il 30%.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Thanks to their completely smooth surface, cleaning is fast and efficient with no need for aggressive cleansers. The top thickness, equal to 60/10, and the precision in adjusting temperatures allow one to work safely. The infrared tops reach 500° C in a few seconds and are equipped with a pilot light on the top that signals the presence of residual heat up to 60°C.

In the induction stovetops, energy saving is ensured by the immediate reaching of maximum temperatures in the cooking containers, even if the top is completely cold. The high energy efficiency is given with the lack of thermal dispersion and consumption that is reduced by more than 30%.

Caractérisées par une surface parfaitement lisse, elles garantissent un nettoyage rapide, en quelques gestes et minutes, sans utiliser des détergents agressifs.

L'épaisseur de la plaque, égale à 60/10, et la précision du réglage de la température permettent de travailler en toute sécurité. Les plaques à infrarouges atteignent en quelques secondes 500°C et elles sont équipées d'un voyant, positionné sur la plaque, signalant la présence de la chaleur résiduelle jusqu'à 60°C.

Dans les plaques à induction, l'économie énergétique est assurée par la possibilité d'atteindre immédiatement la température maximale à l'intérieur des casseroles tout en maintenant la plaque complètement froide. La haute efficacité énergétique est garantie par l'absence de dispersion thermique et par des consommations réduites de plus de 30%.

Sie zeichnen sich durch eine absolut glatte Oberfläche aus, und können daher mit wenigen Handgriffen ohne Einsatz aggressiver Reinigungsmittel besonders rasch gereinigt werden.

Die Stärke des Kochfeldes von 60/10 und die Möglichkeit einer präzisen Temperaturregelung erlauben einen sehr sicheren Betrieb.

Die Infrarotherde erreichen in wenigen Sekunden eine Temperatur von 500°C und sind mit einer Kontrollleuchte ausgestattet, die eine Restwärme bis 60°C anzeigt. Induktionsherde garantieren eine sehr hohe Energieeinsparung, da die Höchsttemperatur im Inneren des Kochgeschirrs sofort erreicht wird, wobei sich das Kochfeld nicht erhitzt. Die hohe Energieeffizienz wird dadurch erreicht, dass kein Wärmeverlust entsteht und der Energieverbrauch um mehr als 30% reduziert wird.



E7P4M/IND



E7WOK-B/IND



E7WOK/IND



TUTTAPIASTRA ELETTRICO

ELECTRIC RADIANT HOTPLATE

electric

4
models



E7TPB



E7TPM



E7TP+FE1



E7TP+FE

Ideale per ricreare sapori e sistemi di cottura tradizionali. La distribuzione omogenea del calore consente infatti di realizzare al meglio salse e cotture lente che richiedono una temperatura costante. L'ampia superficie perfettamente liscia consente una grande libertà di utilizzo sia con pentole di forme non convenzionali, anche molto grandi, sia come piano di mantenimento accanto ai fuochi. La piastra è suddivisa in 4 zone indipendenti in cui è possibile regolare la

temperatura a piacimento. Il sistema di riscaldamento ad irraggiamento permette una maggiore velocità nel raggiungimento della temperatura ed una minore dispersione termica.



inox AISI 304



It's ideal for recreating tastes and traditional ways of cooking. The indirect distribution of heat facilitates the creation of sauces and food that needs to be cooked slowly and at a constant temperature.

The large, completely smooth surface makes using any kind of pan easier, even a very large one; moreover, it can be used as a board that keeps food warm.

The plate is divided into 4 independent zones with individual temperature regulation.

The heating system with irradiation, ensures the required temperature is achieved faster and reduces the thermal dispersion.

Idéale pour recréer les saveurs et les systèmes de cuisson traditionnels.

La distribution homogène de la chaleur permet en effet de réaliser au mieux les sauces et les cuissons lentes qui exigent une température constante.

La large surface parfaitement lisse permet une grande liberté d'utilisation avec des casseroles ayant des formes non conventionnelles, même très grandes, et comme plan de maintien de la température près des feux.

La plaque est divisée en 4 zones indépendantes à réglage variable de la température.

Le système de chauffage à rayonnement permet d'atteindre rapidement la température désirée et de réduire la dispersion thermique.

Ideal für die Zubereitung schmackhafter Gerichte der traditionellen Küche. Die gleichmäßige Wärmeverteilung ist besonders für die Zubereitung von Soßen und Gerichten geeignet, die ein langsames Garen bei konstanter Temperatur erfordern. Die große, absolut glatte Oberfläche ist sehr unterschiedlich einsetzbar: nicht nur Töpfe mit ungewöhnlichen Formen oder großem Fassungsvermögen können zum Einsatz kommen, sondern sie dient auch als Wärmeplatte neben der Feuerstelle. Die Platte ist in 4 unabhängige Bereiche unterteilt, deren Temperatur jeweils beliebig eingestellt werden kann.

Die Heizstrahlung gewährleistet ein rascheres Erreichen der gewünschten Temperatur und einen reduzierten Wärmeverlust.



PENTOLE

BOILING PANS

gas and electric

3
models



E7PI



G7PD



G7PI

Disponibili in versione a riscaldamento diretto (solo modelli a gas) per cotture di cibi liquidi e che non richiedono mescolamento e in versione a riscaldamento indiretto (gas ed elettrico) per pietanze più dense, come creme e sughi.

La vasca in acciaio AISI 316, altamente resistente alla corrosione di sale e salse, può essere utilizzata anche attraverso l'inserimento di grossi cestri che permettono la cottura di grandi quantità di verdure.

Le operazioni di pulizia e manutenzione sono agevolate dai bordi arrotondati e dal rubinetto di scarico facilmente smontabile: eventuali piccole fuoriuscite defluiscono nel foro presente nel piano.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Available in the direct heating version (only gas models) for cooking liquid food that does not need stirring and also in the indirect heating version (gas and electrical versions) for thicker foods, such as creams and sauces.

The AISI 316 steel tank is highly resistant to salt and sauce corrosion and can be even used by inserting large baskets for cooking large amounts of vegetables. Cleaning and maintenance are easy, thanks to the rounded edges and the draining tap that can be removed easily. Any small residuals flow through the hole on the top.

Disponibles en version à chauffage direct (uniquement pour les modèles à gaz) pour la cuisson de nourritures liquides et qui n'ont pas besoin d'être mélangées et en version à chauffage indirect (gaz et électrique) pour la préparation de plats plus denses, tels que les crèmes et les sauces. La cuve en acier AISI 316, hautement résistante à la corrosion du sel et des sauces, peut également être utilisée pour insérer des gros paniers permettant la cuisson de grandes quantités de légumes. Les opérations de nettoyage et de maintenance sont favorisées par les bords arrondis et par le robinet d'évacuation facilement démontable: d'éventuelles évacuations s'écoulent à travers le trou présent dans le plan.

Diese Geräte sind in einer Ausführung mit direkter Erwärmung (nur Gas-Modelle) lieferbar, für die Zubereitung von Speisen, die nicht umgerührt werden müssen und in einer Ausführung mit indirekter Erwärmung (Gas- und Elektro-Modelle), für die Zubereitung von Speisen mit einer eher dickflüssigen Konsistenz, wie Cremes oder Soßen.

Der Kessel aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 ist besonders korrosionsbeständig gegenüber der Einwirkung von Salz oder Soßen, und ermöglicht den Einsatz geräumiger Körbe, in denen große Mengen Gemüse gegart werden können. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten werden durch die abgerundeten Kanten und die abnehmbare Ablaufvorrichtung erleichtert. Eventuell austretende Flüssigkeiten fließen über einen Ablauf auf der Arbeitsfläche ab.



BRASIERE RIBALTABILI

TILTING BRATT PANS

gas and electric

2
models



E7BR8/I



G7BR8/I

Le brasieri permettono diversi tipi di cotture: si può brasare, soffriggere, grigliare e cuocere direttamente sul fondo della vasca.

Le brasieri ribaltabili sono caratterizzate da una vasca completamente in acciaio AISI 304 con capacità 60 Lt. Grazie all'elevato spessore del fondo della vasca, la temperatura viene diffusa in modo uniforme su tutta la superficie, garantendo cotture omogenee e risparmio energetico.

La conformazione arrotondata della vasca, ribaltabile manualmente, assicura facilità di pulizia.



inox AISI 304



The bratt pans allow different types of cooking: it is possible to braise, brown, grill and cook directly on the bottom of the tank. The tilting bratt pans have a tank completely made of 304 AISI steel with 60 Lt capacity.

The tank high thickness distributes heat evenly over the entire surface to guarantee uniform cooking and energy saving. The rounded shape of the tank, that can be overturned manually, makes it easy to be cleaned.

Les sauteuses permettent différents types de cuisson: on peut braiser, rissoler, griller et cuire directement sur le fond de la cuve. Les sauteuses renversables sont caractérisées par une cuve complètement en acier AISI 304 ayant une capacité de 60 L. Grâce à l'épaisseur élevée du fond de la cuve, la température est diffusée de façon uniforme sur toute la surface, garantissant des cuissons uniformes et une économie d'énergie.

La conformation arrondie de la cuve, renversable manuellement, assure un nettoyage rapide.

Die Bräter können für die unterschiedlichsten Garvorgänge eingesetzt werden: mit ihnen kann man direkt auf dem Tiegelboden schmoren, anbraten, rösten und kochen.

Die Kippbräter sind mit einem komplett aus Stahl AISI 304 gefertigten Tiegel ausgestattet, mit einem Fassungsvermögen von 60 Litern. Dank der hohen Materialstärke des Tiegelbodens wird die Temperatur gleichmäßig auf die gesamte Oberfläche verteilt, und garantiert auf diese Weise ein gleichmäßiges Garen bei gleichzeitig reduziertem Energieverbrauch. Die abgerundete Ausführung des von Hand kippbaren Tiegels garantiert eine problemlose Reinigung.



FRY TOP GRIDDLES

gas and electric



28
models



G7FL4B
G7FL4B/CR



G7FR4B



G7FL4M
G7FL4M/CR



G7FR4M



G7FL8B-2
G7FL8B-2/CR



G7FR8B-2



G7FM8B-2



G7FL8M-2
G7FL8M-2/CR



G7FR8M-2



G7FM8M-2

Una gamma completa di fry top a gas ed elettrici con piastra singola o doppia in acciaio o al cromo per permettere la cottura "per contatto" di qualsiasi tipo di cibo, anche della pietanza più delicata. Il sistema di distribuzione uniforme della temperatura garantisce cotture ottimali senza dispersione di calore, con conseguente vantaggio in termini di risparmio energetico e miglioramento dell'ambiente di lavoro. I residui di cottura vengono convogliati

nell'apposita canaletta e raccolti in un ampio cassetto attraverso il foro di scarico di grandi dimensioni. Optional il tappo in teflon resistente alle alte temperature.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

A complete range of gas and electric griddles, with single or double plates, made of steel or chrome able to cook any food "by contact" and even the most delicate of dishes. The uniform heat distribution system guarantees perfect cooking without the dispersion of heat. Energy saving and improvement of the work environment are obvious results.

The cooking residuals flow naturally to the front duct and, through a large sized draining hole, are collected in a large drawer.

The Teflon plug, resistant to high temperatures, is optional.

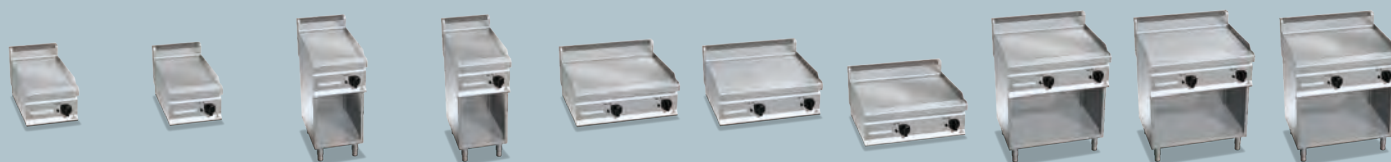
Une gamme complète de grillades à gaz et électriques avec plaque simple ou double en acier ou au chrome pour permettre la cuisson "par contact" de n'importe quelle nourriture, même du plat le plus délicat. Le système de distribution uniforme de la température garantit des cuissons optimales sans dispersion de chaleur. Ce système est avantageux en terme d'économie énergétique et d'amélioration du milieu de travail.

Les résidus de cuisson s'écoulent dans la goulotte spécifique et sont récoltés dans un large tiroir à travers le trou d'évacuation de grandes dimensions.

Le bouchon en téflon résistant aux hautes températures est optionnel.

Eine große Auswahl an Gas- oder Elektro-Bratplatten mit Stahlplatten oder Chromplatten in Einzel- oder Doppelausführung ermöglicht die Zubereitung unterschiedlichster, selbst empfindlichster Speisen direkt auf der Platte. Die gleichmäßige Temperaturverteilung garantiert optimales Garen ohne Wärmeverluste, und führt zu einer beachtlichen Energieeinsparung und der Schaffung einer angenehmeren Arbeitsumgebung.

Die Koch- und Bratreste werden mit Hilfe der eigens hierfür vorgesehene Sammelrinne über eine große Ablauföffnung in eine großzügig dimensionierte Auffangwanne geleitet. Hitzebeständiger Teflonstopfen als Optional erhältlich.



E7FL4BP
E7FL4BP/CR

E7FR4BP

E7FL4MP
E7FL4MP/CR

E7FR4MP

E7FL8BP-2
E7FL8BP-2/CR

E7FR8BP-2

E7FM8BP-2

E7FL8MP-2
E7FL8MP-2/CR

E7FR8MP-2

E7FM8MP-2

GRIGLIE

GRILLS



6
models



You Tube
Watch the video



Gas version



G7WG40M



G7WG80M



E7CG40B



E7CG40M



E7CG80B



E7CG80M

Le nuove griglie elettriche sono costruite con una speciale resistenza corazzata con una tipologia di acciaio specifico per il contatto con gli alimenti.

Una volta terminato il servizio di cottura è sufficiente attivare il programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura, la resistenza ruota per estrarre la bacinella di raccolta e subito l'attrezzatura è pronta per un altro servizio.

Le griglie ad acqua, disponibili in versione

a gas, permettono di grigliare in modo estremamente naturale e sano esaltando le migliori caratteristiche organolettiche dei cibi, favorendo la dispersione dei grassi per un'alimentazione più genuina. I bruciatori sono posti sopra ad una zona accessibile tramite un ampio cassetto in acciaio inox estraibile, riempito con acqua. L'acqua presente nella vasca sottostante al piano di cottura consente al cibo di mantenere la sua morbidezza; serve inoltre per l'abbattimento dei fumi e per la raccolta dei grassi.

La griglia, costruita interamente in ghisa, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di alimenti (carne, pesce, verdure).



inox AISI 304



The new electric grills are built with a special heavy-duty plate made of a type of steel intended for contact with food. Once you have finished cooking, just activate the pyrolytic cleaning program, which pulverizes any cooking residues in just a few minutes; the steel plate turns to extract the grease tray and the grill is ready to be used again.

The water grills are available in the gas version, for very natural and healthy grilling to enhance the best sensorial features of the food, with improved elimination of the fats for much healthier eating.

The burners are easily accessible above a large removable stainless steel tank filled with water. The water in the tank beneath the cooking surface means the food stays tender, and also helps reduce smoke and collects the fat drips.

The grill is entirely made in cast iron, with a shape that creates a large surface ideal for any type of food (meat, fish or vegetables).

Les nouveaux grilles électriques sont fabriqués avec une résistance blindée spéciale constituée d'un type d'acier spécifique pour le contact avec les aliments. Une fois le service de cuisson terminé, il suffit d'actionner le programme de nettoyage avec une technologie pyrolytique qui pulvérise en quelques minutes les résidus de cuisson, la résistance tourne pour extraire la cuve de récolte et l'équipement est tout de suite prêt pour un autre service. Les grilles à eau, disponibles en version à gaz, permettent de griller de façon très naturelle et saine en exaltant les meilleures caractéristiques organoleptiques de la nourriture, et en favorisant la dispersion des graisses pour une alimentation plus naturelle. Les brûleurs sont placés au-dessus d'une zone facilement accessible au moyen d'un grand tiroir en acier inoxydable escamotable rempli d'eau. L'eau présente dans la cuve en dessous du plan de cuisson permet à la nourriture de rester moelleuse. La présence de l'eau permet également de réduire les fumées et de recueillir les graisses. La grille construite complètement en fonte, a une forme permettant de travailler sur une grande surface adaptée aux différents types d'aliments (viande, poisson, légumes).

Die neuen Elektrogrills sind mit einem besonderen Rohrheizkörper mit einem Spezial-Stahltyp für den Kontakt mit Lebensmitteln konstruiert.

Nach Beendigung des Kochvorgangs muss nur das Reinigungsprogramm mit pyrolytischer Technologie aktiviert werden, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert. Der Rohrheizkörper wird gedreht, um die Auffangschale herauszunehmen und sofort ist das Gerät wieder betriebsbereit.

Die in der Gasausführung erhältlichen Wassergrills ermöglichen ein besonders naturnahes und gesundes Grillen, bei dem die organoleptischen Eigenschaften der Speisen optimal unterstrichen und die Ausscheidung der Fette und damit eine besonders natürliche Ernährung gefördert werden. Die Brenner sind oberhalb eines Bereichs angeordnet, der über eine große, mit Wasser gefüllte ausziehbare Wanne aus rostfreiem Edelstahl zugänglich ist. Durch das in der Wanne unter dem Bratbereich befindliche Wasser bleiben die Speisen besonders weich. Außerdem sorgt es dafür, die Rauchentwicklung reduziert und das Fett aufgefangen wird. Der Rost besteht aus Gusseisen und seine geräumige Fläche gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse).

GRIGLIE PIETRALAVICA A GAS

LAVA STONES GRILL

gas



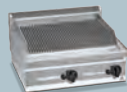
4
models



PLG40B/G



PLG40M/G



PLG80B/G



PLG80M/G

Cuocere alla griglia è una cottura naturale. La pietra lavica, con le sue qualità, permette di ricreare la tradizionale cottura alla brace con un controllo più preciso della temperatura, più facile pulizia e maggiore sicurezza per l'operatore.

Inoltre, la pietra lavica favorisce una distribuzione del calore omogenea ed una cottura uniforme.

La griglia, costruita interamente in ghisa, ha una forma che consente di operare su un'ampia superficie adatta a diversi tipi di

alimenti (carne, pesce, verdure).

Grazie all'inclinazione, i grassi in eccesso defluiscono in un cassetto di grandi dimensioni.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

Grilling is a natural way of cooking. Thanks to its qualities, lava stones recreate traditional grilling with a more precise control of temperatures, easier cleaning and more safety for the operator.

Lava stone allows for an even distribution of heat and homogeneous cooking.

The grill is completely made of cast iron and is shaped so that the operator can work on a large surface suitable for different kinds of food (such as meat, fish and vegetables).

The incline makes fat flow away naturally to a large collection drawer.

Cuire au feu de bois est une cuisson naturelle. La pierre lavique, grâce à ses qualités, permet de recréer la cuisson traditionnelle au feu de bois avec un contrôle plus précis de la température, un nettoyage plus facile et une plus grande sécurité pour l'opérateur. L'utilisation de la pierre de lave favorise également une distribution homogène de la chaleur et une cuisson uniforme.

La grille, construite entièrement en fonte, a une forme qui permet de travailler sur une large surface adaptée à différents types d'aliments (viande, poisson, légumes).

Grâce à l'inclinaison, la graisse en excès s'écoule dans un tiroir de grandes dimensions.

Die Zubereitung auf dem Grill ist eine besonders natürliche Art des Garens. Der Lavastein-Grill ersetzt dank seiner besonderen Eigenschaften das herkömmliche Grillen, gewährleistet dabei aber gleichzeitig eine präzisere Temperaturkontrolle, eine leichtere Reinigung und eine bessere Sicherheit für den Bediener.

Außerdem stellt der Einsatz von Lavastein eine homogene Wärmeverteilung und ein gleichmäßiges Garen sicher.

Der Rost besteht aus Gusseisen und seine geräumige Fläche gestattet das Grillen unterschiedlichster Gerichte (Fleisch, Fisch, Gemüse).

Durch die Neigung fließen die überschüssigen Fette in eine große Auffangwanne ab.



CUOCIPASTA

PASTA COOKERS

gas and electric

3
models



CPG40E



CPG80E



CPE40

Attrezzatura ideale per cucinare pasta, riso, verdure e uova grazie alla rapidità di ebollizione dell'acqua sia nella versione a gas sia in quella elettrica. Versioni con vasche singole e doppie con sistema a sfioramento per eliminare i depositi di amido rilasciati dalla pasta.

La vasca stampata in acciaio AISI 316 da 30 litri, caratterizzata da ampi bordi arrotondati, è dotata di falsofondo per l'appoggio dei capienti cestelli. Pratico rubinetto di carico acqua posto sul cruscotto.



inox AISI 304



It's the ideal equipment for cooking pasta, rice, vegetables and eggs thanks to the quick water boil, available in gas and electric versions.

Single and double tank versions with scraping system to eliminate starch deposits left by the pasta.

The pressed tank in AISI 316 stainless steel of 30 lt, has large rounded edges and is equipped with a drilled board to rest large baskets.

Practical water load tap on the panel.

Équipement idéal pour cuire les pâtes, le riz, les légumes et les œufs grâce à la rapidité d'ébullition de l'eau dans la version à gaz et dans la version électrique.

Versions avec cuves simples et doubles avec système à effleurement pour éliminer les résidus d'amidon des pâtes. La cuve moulée en acier AISI 316 de 30 L., caractérisée par de larges bords arrondis, dispose d'un faux fond pour appuyer les larges paniers. Robinet de remplissage de l'eau pratique, positionné sur le plan.

Dieses Gerät bringt sowohl in der Gas- als auch in der Elektroausführung Wasser in kürzester Zeit zum Kochen und ist daher ideal für das Kochen von Nudeln, Reis, Gemüse und Eiern geeignet.

Ausführung mit Einzel- und Doppelwannen mit Überlaufsystem zur Abscheidung der Stärkerückstände. Die formgestanzte Wanne aus Stahl AISI 316 mit einem Fassungsvermögen von 30 Litern zeichnet sich durch ihre abgerundeten Kanten aus, und ist mit einem perforierten Doppelboden zum Abstellen der großen Körbe ausgestattet. Praktischer Wasserzulaufhahn an der Bedienblende.



FRIGGITRICI A GAS

GAS FRYERS

gas



13
models



GL7+7M



GL10B



GL10+10B



GL10M



GL10+10M



GL15M



GL15M+15M



GL18MI-E



GL18MI

Le vasche, dai 7 ai 20 Lt, singole e doppie, sono completamente arrotondate e stampate, permettendo all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort.

Le tecnologie di riscaldamento diretto ed indiretto, ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE

The single and double tanks from 7 to 20 lt are completely rounded and pressed and allow the operator to maintain the maximum hygiene and be safe and comfortable while working. High efficiency direct and indirect heat technology guarantee a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Les cuves, de 7 à 20 L, simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et de travailler en tout sécurité et confort. La technologie du chauffage direct et indirect à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 7 und 20 Litern Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die hocheffiziente direkte und indirekte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden.



GL18+18MI-E



GL18+18MI



GL20M



GL20+20M



FRIGGITRICI ELETTRICHE

ELECTRIC FRYERS

electric

16
models



E7F10-4B
E7F10-4BS



E7F10-8B
E7F10-8BS



E7F10-4M
E7F10-4MS



E7F10-8M
E7F10-8MS



E7F18-4M
E7F18-4MS



E7F18-4MEL
E7F18-4MSEL



E7F18-8M
E7F18-8MS



E7F18-8MEL
E7F18-8MSEL

Tutti i modelli sono disponibili con comandi meccanici per una più accurata e precisa regolazione della temperatura, grazie anche alla rilevazione che avviene direttamente in vasca.

Le vasche, dai 10 ai 18 Lt, singole e doppie, sono completamente arrotondate e stampate, permettendo all'operatore di mantenere la massima igiene e di lavorare in totale sicurezza e comfort.

Le tecnologie di riscaldamento diretto

ad alta efficienza, garantiscono tempi di recupero molto rapidi e la distribuzione del calore su un'ampia superficie preserva l'olio dai danni dovuti a temperature eccessive.



inox AISI 304



All versions are equipped with mechanical controls so that the temperature can be precisely adjusted also thanks to the temperature detection directly in the tank. The single and double tanks from 10 to 18 lt are completely rounded and pressed which allow the operator to maintain the maximum hygiene and to be safe and comfortable whilst working. High efficiency direct heat technology guarantees a very quick recovery time and the heat distribution over a large surface prevents oil from being damaged by excessive temperatures.

Toutes les versions sont disponibles avec des commandes mécaniques pour un réglage plus précis de la température notamment grâce à la détection effectuée directement dans la cuve. Les cuves, de 10 à 18 L, simples et doubles, sont complètement arrondies et moulées, et elles permettent à l'opérateur de maintenir une hygiène maximale et de travailler en tout sécurité et confort. La technologie du chauffage direct à haute efficacité garantit des temps de récupération très rapides et la distribution de la chaleur sur une large surface préserve l'huile des dommages provoqués par les températures élevées.

Alle Modelle sind mit mechanischen Bedienelementen lieferbar, die nicht zuletzt dank der direkt in der Wanne vorgenommenen Temperaturerfassung eine sorgfältige, präzise Temperaturregelung ermöglichen. Die komplett abgerundeten, formgestanzten Einzel- und Doppelwannen mit 10 und 18 Litern Fassungsvermögen erlauben dem Bediener einen sicheren und komfortablen Betrieb unter Gewährleistung optimaler Hygienebedingungen. Die hocheffiziente direkte Beheizung stellt sehr kurze Aufheizzeiten sicher, und die gleichmäßige Temperaturverteilung auf einer großen Fläche schützt das Öl vor Schäden, die durch zu hohe Temperaturen verursacht werden.



You Tube
Watch the video



SCALDAPATATE

FOOD WARMER

electric



2
models



E7SP-4B

E7SP-4M

Apparecchiatura ideale per il mantenimento a temperatura calda secca di prodotti fritti (specie patatine, polpette, salsiccie ecc...) senza che questi perdano fragranza e consistenza. Una resistenza con parabola riflettente in ceramica irradia il calore dall'alto, mentre il falso fondo estraibile, forato e sagomato, agevola lo sgocciolamento e la facile raccolta del prodotto. La precisa impostazione della temperatura è assicurata da un regolatore continuo di energia.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE



Perfect unit to maintain fried foods (such as chips, meatballs, sausages, etc) warm and dry without the loss of fragrance or consistency.

A parabola reflecting ceramic surface irradiates heat from the top whilst the removable, drilled and shaped false bottom, allows the food to drip and makes the product collection easier. The precise temperature setting is possible due to the continuous power regulator.

Appareil idéal pour garder au chaud et au sec les produits frittés (tels que frites, boulettes, saucisses, etc.) sans qu'ils perdent leur fragrance et leur consistance. Une résistance avec une parabole réfléchissante en céramique diffuse la chaleur depuis le haut tandis que le double-fond extractible, troué et façonné, facilite l'égouttement et la récolte du produit.

Le réglage précis de la température est assuré par un régulateur continu d'énergie.

Dieses Gerät ist ideal zum Warmhalten frittierter Speisen (speziell Pommes frites, Fleischklößchen, Würstchen usw.) bei hohen, trockenen Temperaturen geeignet, bei gleichzeitiger Beibehaltung von Aroma und Konsistenz. Ein Heizelement mit Parabolreflektor aus Keramik strahlt von oben Wärme ab. Der ausziehbare geformte und perforierte Doppelboden erleichtert die problemlose Entnahme der bereits abgetropften Speisen. Dank eines stufenlos verstellbaren Energiereglers kann die Temperatur besonders präzise eingestellt werden.



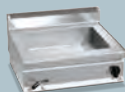
BAGNOMARIA

BAIN MARIE

electric



4
models



E7BM4B

E7BM8B

E7BM4M

E7BM8M

Disponibile in versione elettrica, è ideale per mantenere calda ogni tipo di pietanza nelle apposite bacinelle Gastronorm fino ad un'altezza di 150 mm.

La vasca stampata, caratterizzata da bordi arrotondati ed ampi, assicura facilità di pulizia e massima igiene.



inox AISI 304

3 YEAR
GUARANTEE



Available in the electric version, it is the ideal solution to keep warm any kind of food resting in proper Gastronorm containers up to 150 mm. The pressed tank with rounded and large edges ensures easy cleaning and maximum hygiene.

Disponible en version électrique, il est idéal pour maintenir au chaud tout type de plats dans des cuves Gastronorm jusqu'à une hauteur de 150 mm.

La cuve moulée caractérisée par des bords arrondis et larges, assure un nettoyage facile et une hygiène maximale.

Dieses Gerät ist als Elektromodell erhältlich. Es ist ideal zum Warmhalten aller Arten von Speisen bis zu einer Tiefe von 150 mm in den speziellen Gastronorm-Behältern geeignet.

Die formgestanzte Wanne mit ihren breiten, abgerundeten Kanten stellt eine problemlose Reinigung und optimale Hygiene sicher.



PIANI NEUTRI

NEUTRAL UNITS

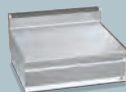
8
models



N7T2B



N7T4B
N7T4BC



N7-8B



N7T2M



N7T4M
N7T4MC



N7-8M

In versione singola o doppia, sono comodi ed essenziali per completare qualsiasi ambiente di cucina grazie alle ampie superfici completamente lisce.

Il piano stampato, caratterizzato dai bordi arrotondati, permette tempi rapidi di pulizia garantendo la massima igiene. I piani di lavoro possono anche essere dotati di cassetto.



In the single or double version, plain tops are comfortable and useful to complete any cooking range, thanks to large and completely smooth surfaces.

The pressed board with rounded edges makes cleaning faster.

Maximum hygiene is guaranteed.

The worktops can be equipped with a drawer.

En version simple ou double, ils sont confortables et essentiels pour compléter n'importe quelle cuisine grâce à de larges surfaces complètement lisses.

Le plan moulé caractérisé par des bords arrondis, permet de nettoyer rapidement en assurant une hygiène maximale.

Les plans de travail peuvent également être dotés d'un tiroir.

Diese Elemente sind in einfacher oder doppelter Ausführung lieferbar. Sie sind besonders komfortabel und dank ihrer großen, völlig glatten Oberflächen ideal als Ergänzung für alle Küchen geeignet. Die formgestanzte Arbeitsfläche mit abgerundeten Kanten ermöglicht eine rasche Reinigung und gewährleistet höchste Hygiene. Die Neutralelemente können auch mit Schublade geliefert werden.

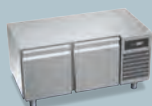


BASI REFRIGERATE E CONGELATORE

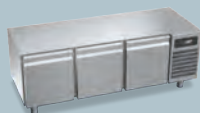
REFRIGERATED AND FREEZER BASES

electric

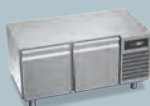
4
models



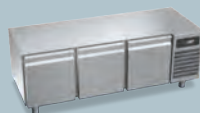
7SF2P120



7SF3P160



7SC2P120



7SC3P160

Disponibili nelle versioni a temperatura normale con porte e cassetti e nella versione freezer con porte e cassettoni, le basi refrigerate, con dimensioni interne 1/1 GN, sono adatte per sostenere elementi di cottura da banco.

La costruzione inox ha isolamento spessore mm 50 ottenuto mediante iniezione di resine poliuretaniche, esenti HCFC. Lo sbrinamento è automatico mediante resistenze elettriche e sono dotate di

dispositivo per lo smaltimento dell'acqua di condensa.



inox AISI 304

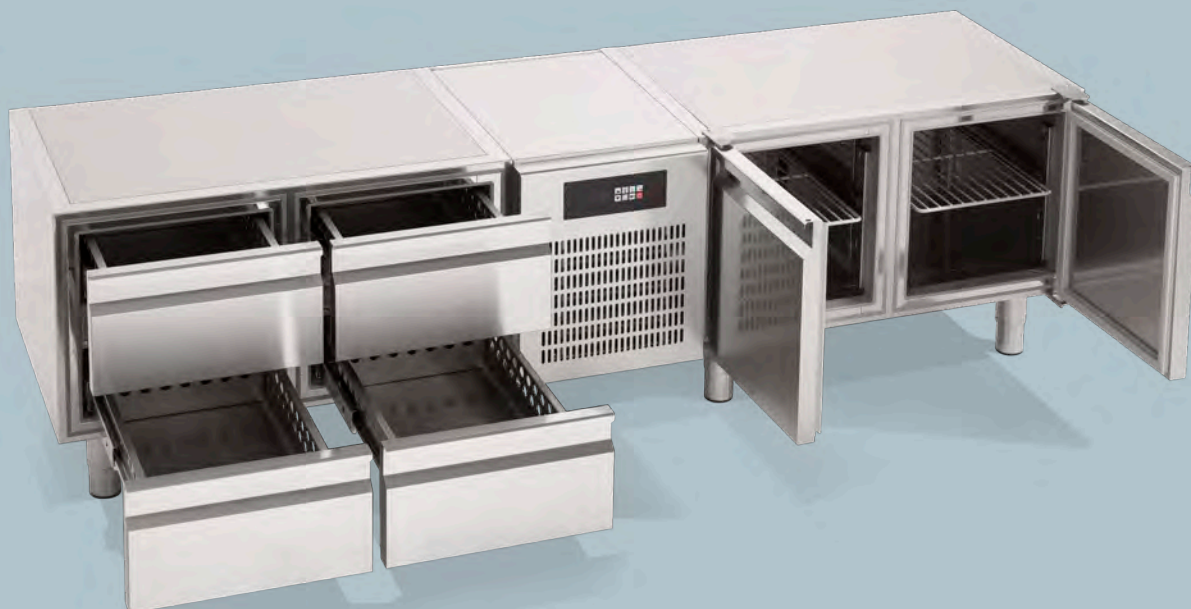
3 YEAR
GUARANTEE

Available in normal temperature versions with doors and drawers, and in the freezer version with doors and large drawers. The refrigerated bases have inside measurements of 1/1 GN, and are ideal for supporting bench cooking appliances. The stainless steel construction has 50 mm thick insulation, obtained by injecting HCFC free polyurethane resin. Automatic defrosting is given by the electric heating elements, with a special device to dispose of the condensation water.

Disponibles dans les versions à température normale avec des portes et des tiroirs et dans la version freezer avec des portes et des tiroirs, les bases réfrigérées, ayant des dimensions internes de 1/1 GN, permettent de soutenir des éléments de cuisson posés. Leur fabrication inox possède une isolation d'une épaisseur de 50 mm obtenue par injection de résines polyuréthanes, sans HCFC. Le dégivrage est automatique à l'aide de résistances électriques, et elles sont dotées d'un dispositif d'élimination de l'eau de condensation.

Die Kühlunterbauten sind in den Versionen mit normaler Temperatur mit Türen und Schubladen und in der Freezer-Version mit Türen und großen Schubfächern mit den Innenabmessungen 1/1 GN verfügbar und sie sind geeignet, um Kochelemente zur Auflage zu tragen.

Die Konstruktion aus Edelstahl hat eine Isolationsdicke von 50 mm, die durch Injektion von Polyurethanharzen, ohne HCFC erreicht wird. Das Abtauen erfolgt automatisch durch elektrische Widerstände; sie sind auch mit einer Vorrichtung zur Entsorgung des Kondenswassers ausgestattet.



Macros 700



BERTO'S®
the best catering equipment

Mod. G7F2BPW	Cod. 18601100
Mod. G7F2MPW	Cod. 18601600



macros 700

ecopower



n.	1	1
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472

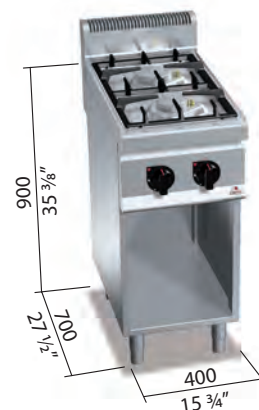


TOT.

kW	9,5
kcal/h	8.170
Btu/h	32.414



G30/G31	kg/h	0,75
G20	m³/h	1,01
G25	m³/h	1,17



OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for models with cabinet / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modelli dotati di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple on both models. Models equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Adjustable feet.

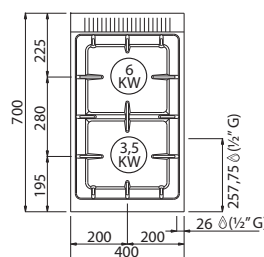
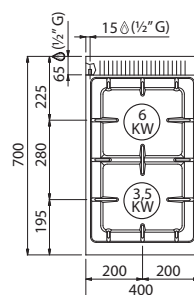
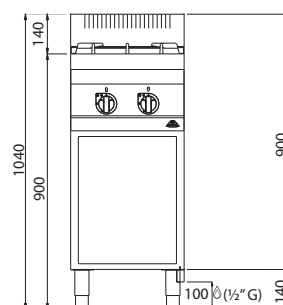
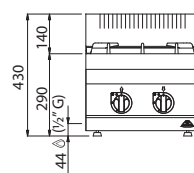
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à embouissage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèles dotés d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 9,5
----------	--	-------------------	---------------



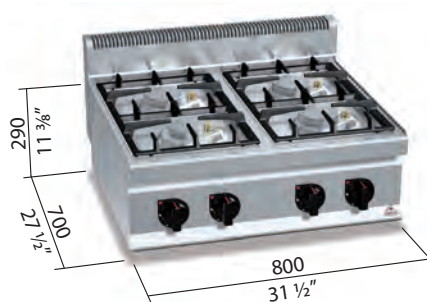
BERTO'S
the best catering equipment

Mod. G7F4BPW	Cod. 18602100
Mod. G7F4MPW	Cod. 18602600

macros 700



	n.	1	3
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	kW	21,5	
	kcal/h	18.490	
	Btu/h	73.358	
	G30/G31	kg/h	1,70
	G20	m³/h	2,28
	G25	m³/h	2,65



OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modelli dotati di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple on both models. Models equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Adjustable feet.

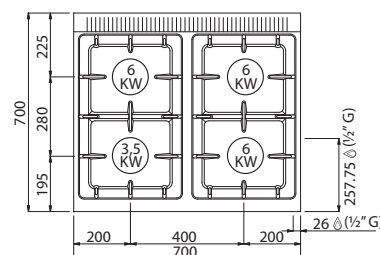
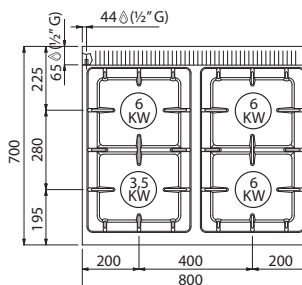
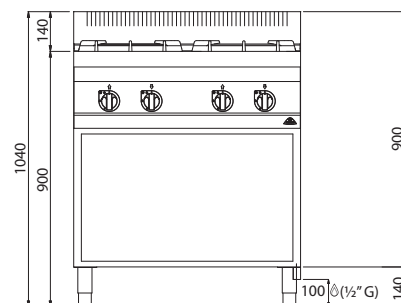
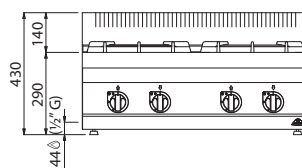
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à embouissage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèles dotés d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss R 1/2 UNI ISO 7/1 **kW 21,5**

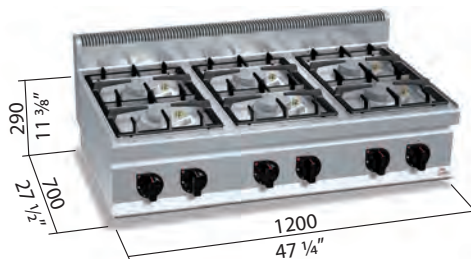


Mod. G7F6BPW	Cod. 18603100
Mod. G7F6MPW	Cod. 18603600

macros 700



	n.	1	5
	Ø mm	90	120
	kW	3,5	6
	kcal/h	3.010	5.160
	Btu/h	11.942	20.472
	TOT.		
	kW	33,5	
	kcal/h	28.810	
	Btu/h	114.302	
	G30/G31	kg/h	2,64
	G20	m³/h	3,54
	G25	m³/h	4,13



OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl

2P 600 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza su entrambi i modelli. Modelli dotati di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple on both models. Models equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Adjustable feet.

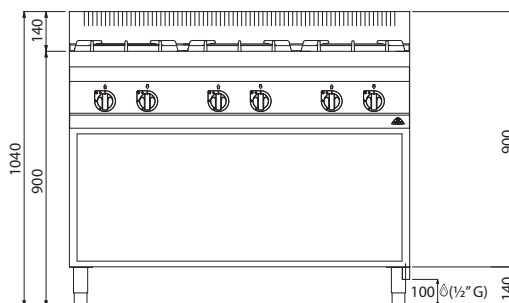
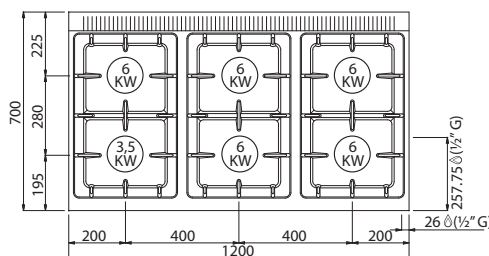
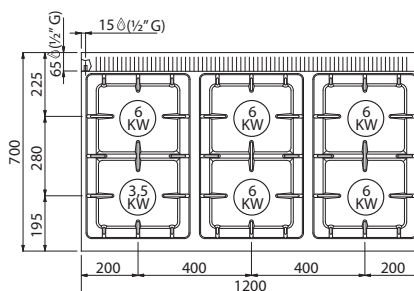
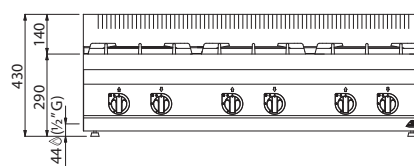
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à embouissage profond. Thermocouple de sécurité sur les deux modèles. Modèles dotés d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Beide Modelle mit Sicherheits-Thermolelement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33,5
---	--	-------------------	---------





n.	1	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3pos.
kW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT.



TOT.

kW	25,5
kcal/h	21.930
Btu/h	87.006



G30/G31	kg/h	2,01
G20	m³/h	2,70
G25	m³/h	3,14

**STANDARD**

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600 mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven made completely of Stainless steel with 3 levels of rack guides for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN shelves/trays. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four EuroNorm 400x600 mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

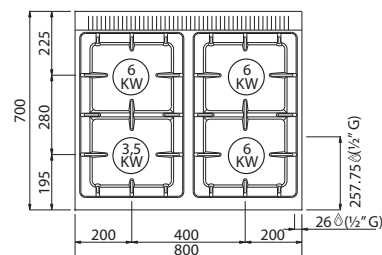
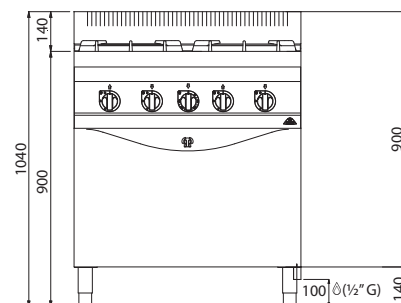
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über Flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600 mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 25,5





n.	1	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



TOT.

GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614



TOT.

kW	29,3
kcal/h	25.198
Btu/h	99.972



G30/G31	kg/h	2,31
G20	m³/h	3,10
G25	m³/h	3,61

**STANDARD**

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle of AISI 304 steel. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 °C à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

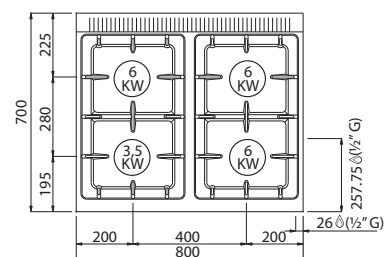
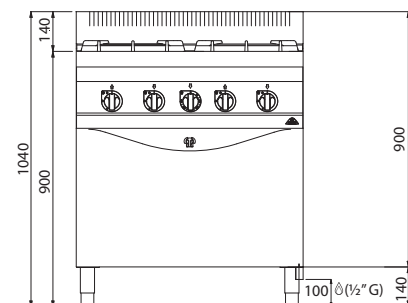
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme des Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 29,3





n.	1	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



TOT.

GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	3



TOT.

kW	21,5
kcal/h	18.490
Btu/h	73.358



G30/G31	kg/h	1,70
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,65

**OPTIONAL**

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Electric convection oven made completely of Stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

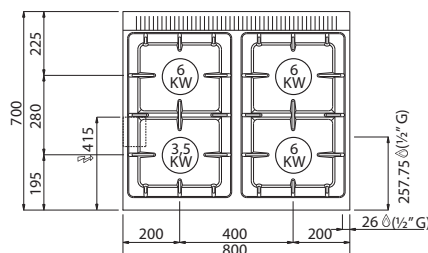
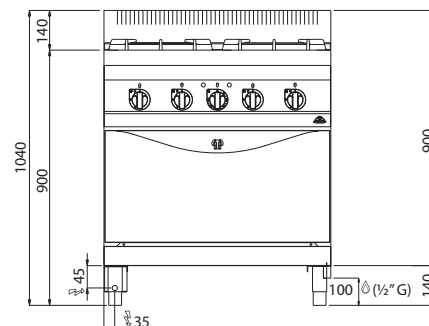
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	kW 3





n.	1	3
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



TOT.

GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
kW	7,5 (4,5+3)



TOT.

kW	21,5
kcal/h	18.490
Btu/h	73.358



G30/G31	kg/h	1,70
G20	m³/h	2,28
G25	m³/h	2,65

**OPTIONAL**

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Edelstahl

V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Electric static oven made completely of stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

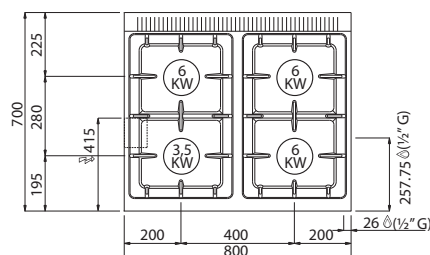
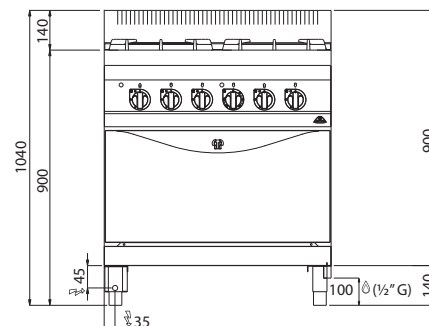
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolelement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	380 - 415 V3N~	kW 7,5





n.	1	5
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	4
kcal/h	3.440
Btu/h	13.648

TOT.

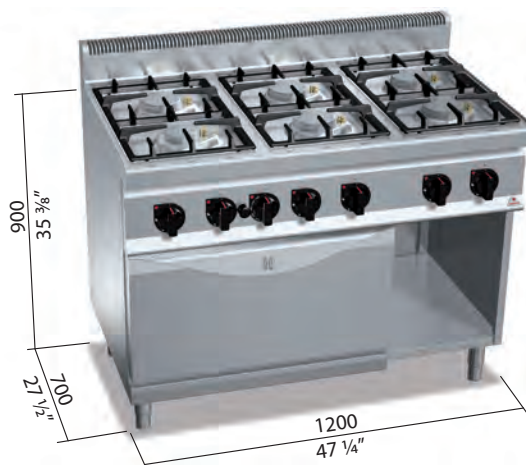


TOT.

kW	37,5
kcal/h	32.250
Btu/h	127.950



G30/G31	kg/h	2,96
G20	m³/h	3,97
G25	m³/h	4,62

**STANDARD**

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600 mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Models equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven made completely of Stainless steel with 3 levels of rack guides for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN shelves/trays. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

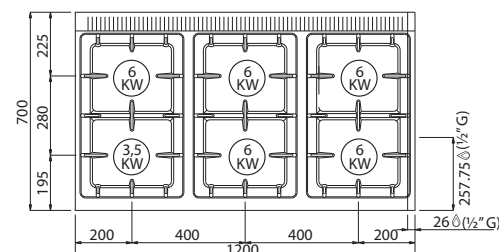
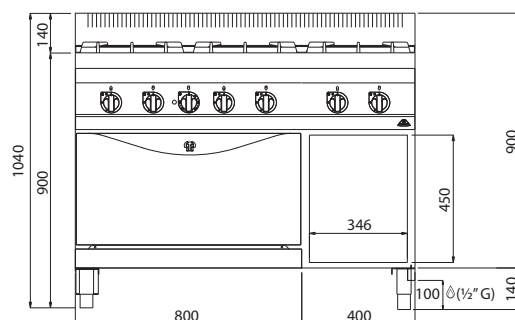
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four EuroNorm 400x600 mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600 mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 37,5



n.	1	5
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
kW	7,8
kcal/h	6.708
Btu/h	26.614

TOT.

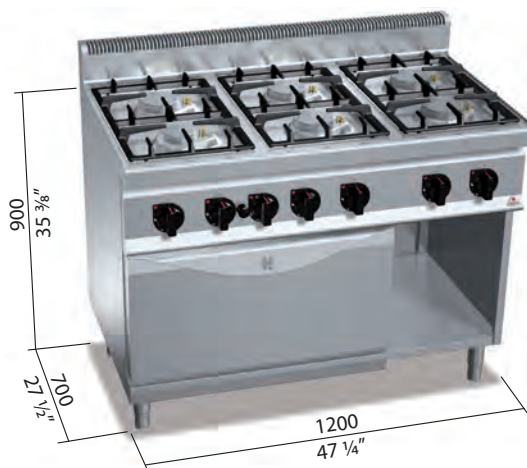


TOT.

kW	41,3
kcal/h	35.518
Btu/h	140.916



G30/G31	kg/h	3,26
G20	m³/h	4,37
G25	m³/h	5,09

**STANDARD**

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Models equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte et garantis à vie, actionnés hermétiquement par un robinet à vanne et fixés au plan en acier AISI 304 à moulage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique avec flamme pilote entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 °C à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

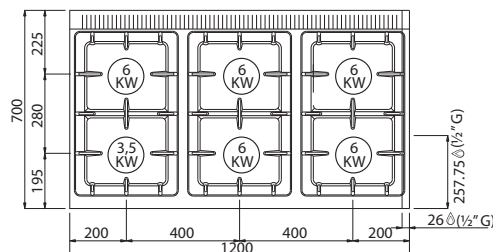
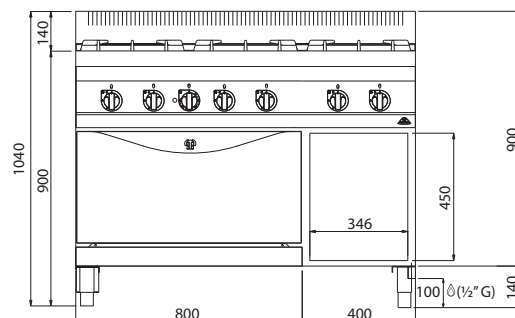
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 41,3





n.	1	5
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



mm	1045 x 530 x 4 pos.
kW	12
kcal/h	10.320
Btu/h	40.944

TOT.



kW	45,5
kcal/h	39.130
Btu/h	155.246

TOT.



G30/G31	kg/h	3,59
G20	m³/h	4,81
G25	m³/h	5,60

**STANDARD**

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno a gas statico con bruciatore a fiamma auto stabilizzata posizionato sotto la suola nervata in acciaio e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Camera forno in acciaio inox, con supporti a 4 livelli. Porta e controporta in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

Standard: Accensione piezoelettrica, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Gas static oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel RIBBED base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from stainless steel with 4-level supports. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance. Four à gaz statique avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. Porte et contreporte en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

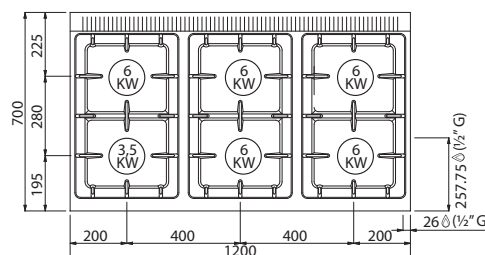
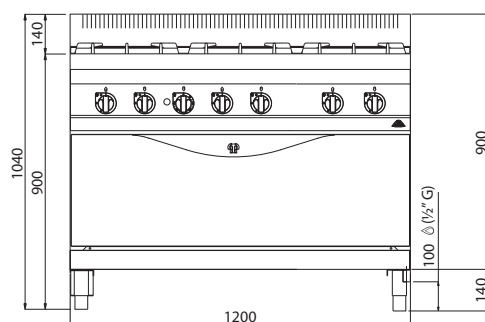
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabiliertem Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Thermostat von 160 bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung, 1 kippsicherer Backofenrost.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 45,5





n.	1	5
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



TOT.

GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	3

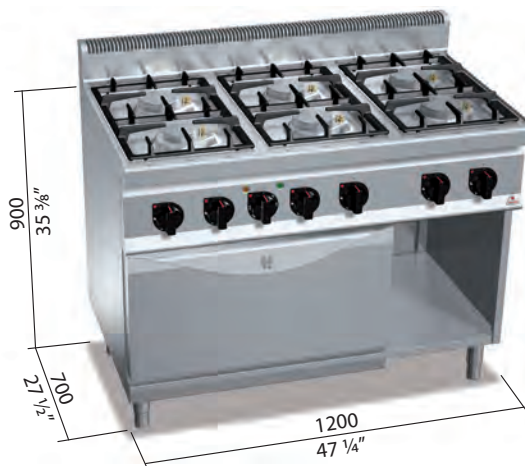


TOT.

kW	33,5
kcal/h	28.810
Btu/h	114.302



G30/G31	kg/h	2,64
G20	m³/h	3,54
G25	m³/h	4,13

**OPTIONAL**

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Electric convection oven made completely of Stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

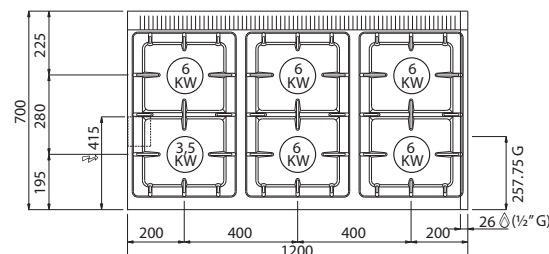
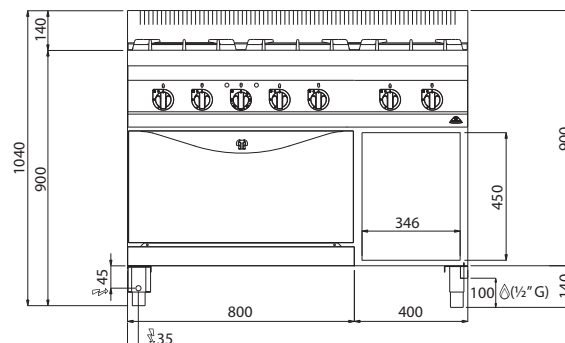
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.

Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstarrer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	kW 3





n.	1	5
Ø mm	90	120
kW	3,5	6
kcal/h	3.010	5.160
Btu/h	11.942	20.472



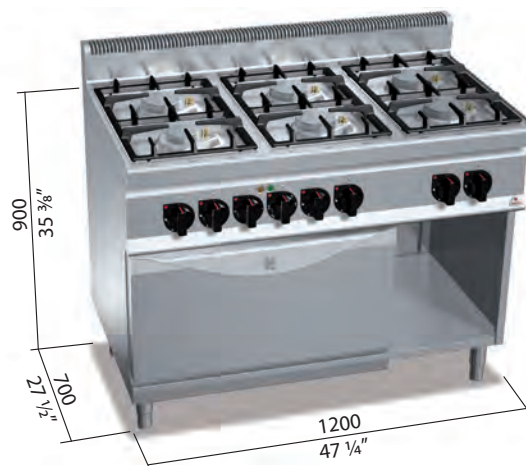
GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
kW	7,5 (4,5+3)



kW	33,5
kcal/h	28.810
Btu/h	114.302



G30/G31	kg/h	2,64
G20	m³/h	3,54
G25	m³/h	4,13

**OPTIONAL**

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

V3/B Volts 220 - 240 3~

ZTL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori interamente in ghisa, garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato e fissati a tenuta di liquidi al piano in acciaio AISI 304 a profondo stampaggio. Termocoppia di sicurezza. Modello dotato di fiamma pilota fuochi protetta da copertura in ottone per una facile pulizia e manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Cast iron burners, guaranteed for life, activated by a valve cock and sealed to the deep drawn worktop in AISI 304 steel. Safety thermocouple. Model equipped with burner pilot flame protected by a brass cap for an easy cleaning and maintenance. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

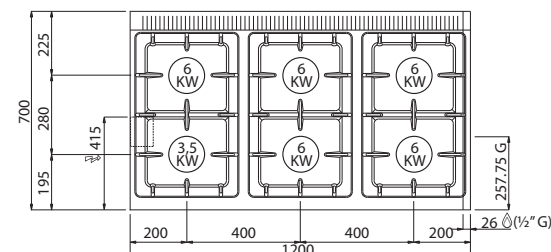
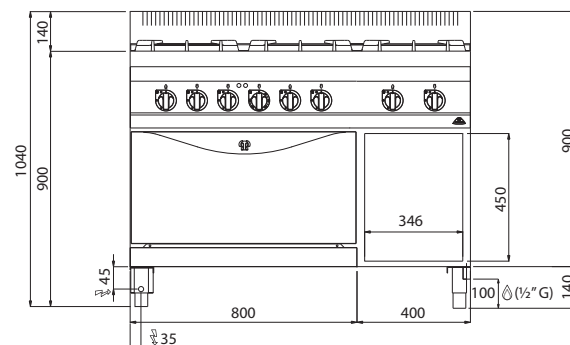
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs entièrement en fonte, garantis à vie, actionnés par un robinet à vanne et scellés au plan en acier AISI 304 à emboutissage profond. Thermocouple de sécurité. Modèle doté d'une flamme pilote des feux protégée par un chapeau en laiton facilitant le nettoyage et la maintenance.

Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Brenner komplett aus Gusseisen, mit unbegrenzter Garantie, Steuerung über flüssigkeitsdicht an dem formgestanzten Kochfeld aus Stahl AISI 304 befestigten Ventilhahn. Sicherheits-Thermolement. Pilotflamme der Modelle mit Messingschutz, für eine leichtere Reinigung und Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 33,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	380-415 V3N~	kW 7,5

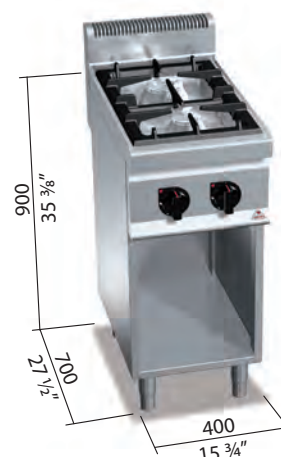
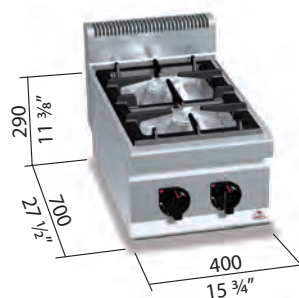


Mod. G7F2B	Cod. 18701000
Mod. G7F2M	Cod. 18701500
Mod. G7F2BP	Cod. 18701100
Mod. G7F2MP	Cod. 18701600

macros 700

highpower

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	1	1	2
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	10,5		14
	kcal/h	9.030		12.040
TOT.	Btu/h	35.826		47.768
	G30/G31	kg/h	0,83	1,10
	G20	m³/h	1,11	1,48
	G25	m³/h	1,29	1,72



STANDARD

7B/2 Bacinella fuochi inox / Stainless steel burner tray / Cuvette feux en acier inoxydable / Brennermulde aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

Griglie in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

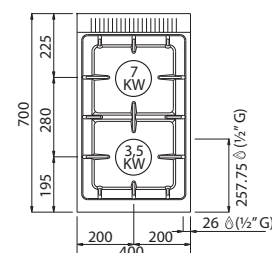
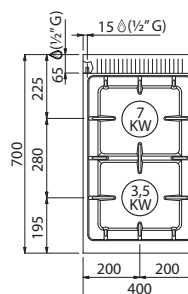
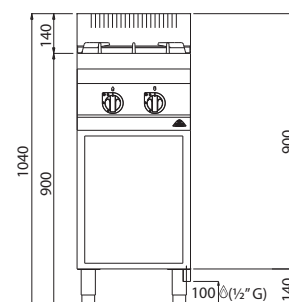
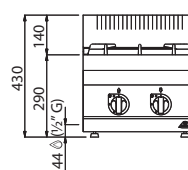
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 10,5 High Power kW 14 Max Power
----------	--	-------------------	---



Mod. G7F4B	Cod. 18702000
Mod. G7F4M	Cod. 18702500
Mod. G7F4BP	Cod. 18702100
Mod. G7F4MP	Cod. 18702600

macros 700

highpower

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	2	4
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	21		28
	kcal/h	18.060		24.080
	Btu/h	71.652		95.536
TOT.				
	G30/G31	kg/h	1,66	2,21
	G20	m³/h	2,22	2,96
	G25	m³/h	2,59	3,45



STANDARD

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

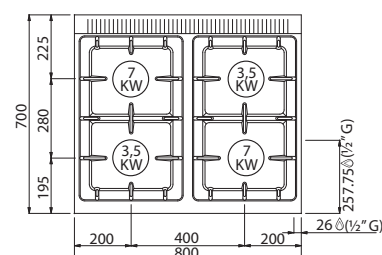
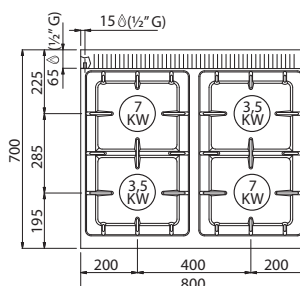
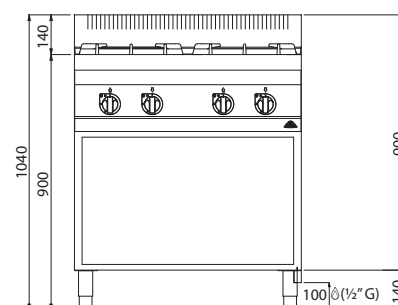
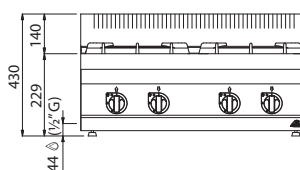
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluß

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 21 High Power
kW 28 Max Power

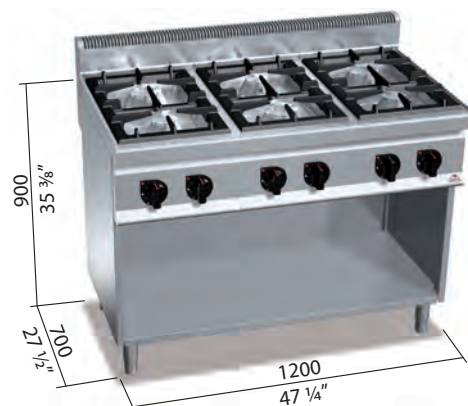
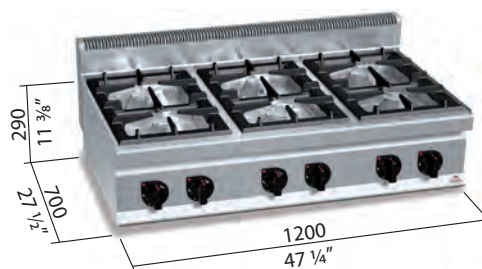


Mod. G7F6B	Cod. 18703000
Mod. G7F6M	Cod. 18703500
Mod. G7F6BP	Cod. 18703100
Mod. G7F6MP	Cod. 18703600

macros 700

highpower

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	kW	31,5		42
	kcal/h	27.090		36.120
	Btu/h	107.478		143.304
TOT.				
	G30/G31	kg/h	2,48	3,31
	G20	m³/h	3,33	4,44
	G25	m³/h	3,88	5,17



STANDARD

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

2P 600 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

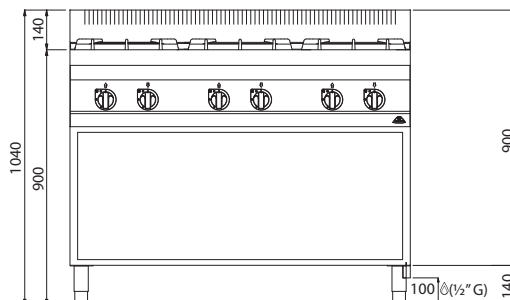
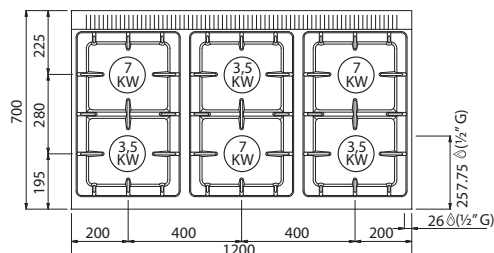
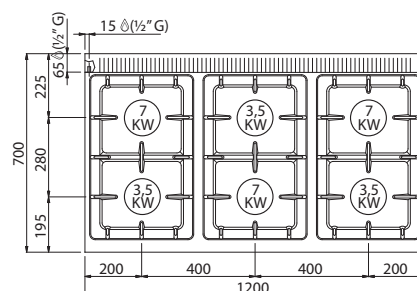
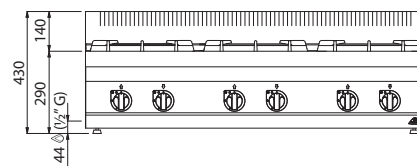
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 31,5 High Power kW 42 Max Power
----------	---	-------------------	---



Mod. G7F4+FG1	Cod. 18703800
Mod. G7F4P+FG1	Cod. 18703900

macros 700

highpower

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	2	4
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	1/1		
	mm	530 x 325 x 3 pos.		
	kW	4		
	kcal/h	3.440		
TOT.	Btu/h	13.648		
	kW	25		32
	kcal/h	21.500		27.520
	Btu/h	85.300		109.184
TOT.				
	G30/G31	kg/h	1,97	2,52
	G20	m³/h	2,65	3,39
	G25	m³/h	3,08	3,94



STANDARD

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600 mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of Stainless steel with 3 levels of rack guides for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN shelves/trays. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

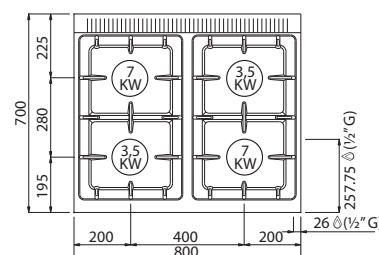
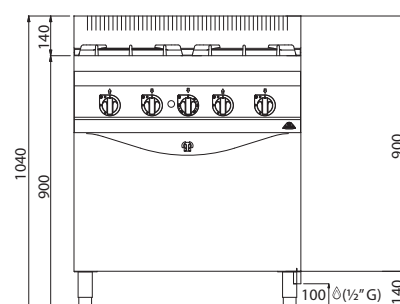
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four EuroNorm 400x600 mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppeling. Einstellung über Ventilähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600 mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 25 High Power kW 32 Max Power
----------	--	-------------------	---



Mod. G7F4+FG	Cod. 18704000
Mod. G7F4P+FG	Cod. 18704100

macros 700

highpower

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	2	4
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
TOT.	Btu/h	26.614		
	kW	28,8		35,8
	kcal/h	24.768		30.788
	Btu/h	98.266		122.150
TOT.				
	G30/G31	kg/h	2,27	2,82
	G20	m³/h	3,05	3,79
	G25	m³/h	3,55	4,41



STANDARD

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

AISI 304 stainless steel worktop and front panels. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

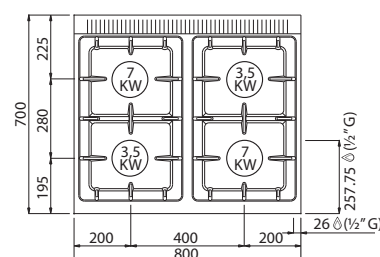
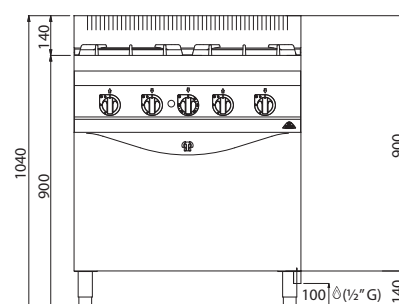
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28,8 High Power kW 35,8 Max Power
----------	--	-------------------	---





n.	2	2
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



TOT.

GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	3



TOT.

kW	21
kcal/h	18.060
Btu/h	71.652



G30/G31	kg/h	1,66
G20	m³/h	2,22
G25	m³/h	2,59



OPTIONAL

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1 GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

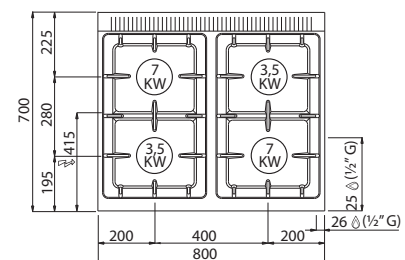
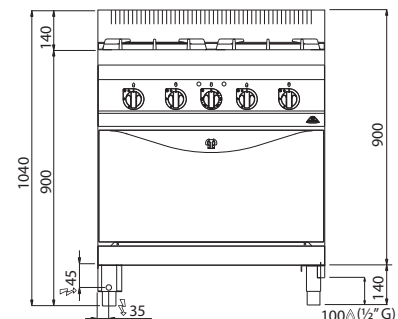
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippstärker Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 3





n.	2	2
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
TOT. kW	7,5 (4,5+3)



kW	21
kcal/h	18.060
Btu/h	71.652



G30/G31	kg/h	1,66
G20	m³/h	2,22
G25	m³/h	2,59

**STANDARD**

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/tegole 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

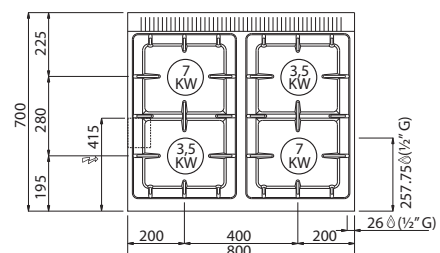
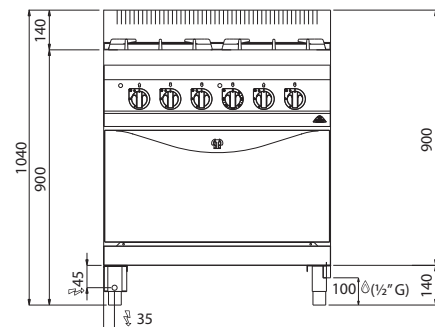
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 21
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380-415 V3N~	kW 7,5



Mod. G7F6+FG1

Cod. 18705800

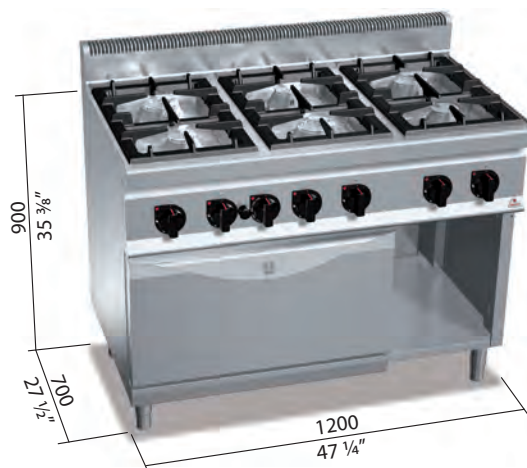
Mod. G7F6P+FG1

Cod. 18705900

macros 700

highpower

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	2	4	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	1/1		
	mm	530 x 325 x 3 pos.		
	kW	4		
	kcal/h	3.440		
TOT.	Btu/h	13.648		
	kW	35,5		46
	kcal/h	30.524		39.560
	Btu/h	121.131		156.952
	G30/G31	kg/h	3,08	3,63
	G20	m³/h	4,13	4,87
	G25	m³/h	4,80	5,67

**STANDARD**

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600 mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of Stainless steel with 3 levels of rack guides for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN shelves/trays. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

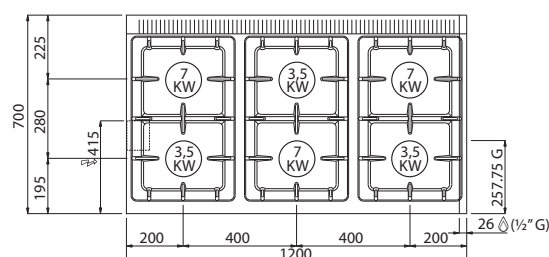
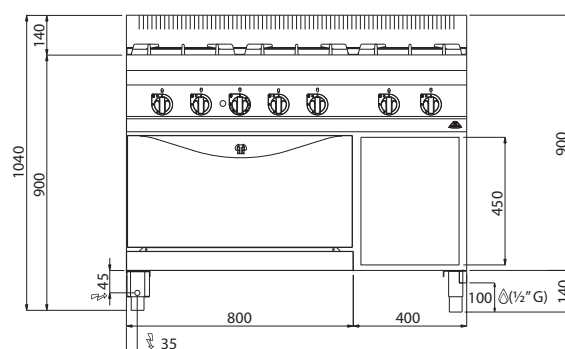
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four EuroNorm 400x600 mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600 mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanz. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

Gconnessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

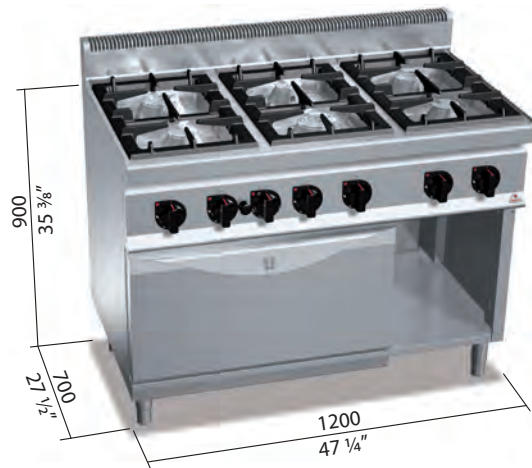
kW 35,5 High Power
kW 46 Max Power

Mod. G7F6+FG	Cod. 18706000
Mod. G7F6P+FG	Cod. 18706100

macros 700

highpower

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
TOT.	Btu/h	26.614		
	kW	39,3		49,8
TOT.	kcal/h	33.798		42.828
	Btu/h	134.092		169.918
	G30/G31	kg/h	3,10	3,93
	G20	m³/h	4,16	5,27
	G25	m³/h	4,84	6,13



STANDARD

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for grilles and plates 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

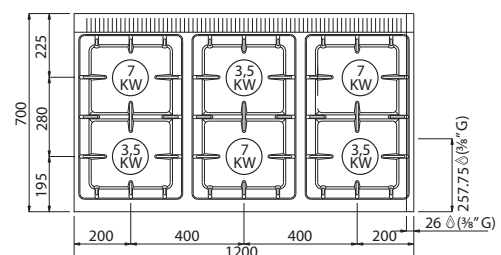
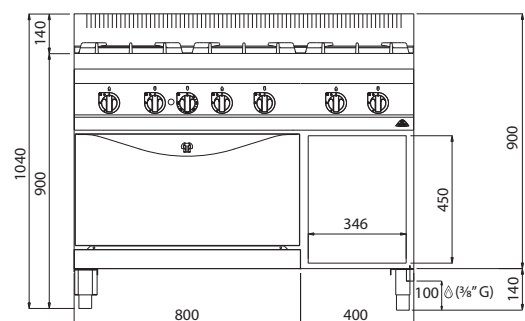
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippssicherer Backofenrost.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 39,3 High Power
kW 49,8 Max Power



Mod. G7F6+T	Cod. 18706200
Mod. G7F6P+T	Cod. 18706300

macros 700

highpower

		HIGH POWER		MAX POWER
	n.	3	3	6
	Ø mm	80	110	110
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	mm	1045 x 530 x 4 pos.		
	kW	12		
	kcal/h	10.320		
	Btu/h	40.944		
	kW	43,5		54
	kcal/h	37.410		46.440
	Btu/h	148.422		184.248
	TOT.			
	G30/G31	kg/h	3,43	4,26
	G20	m³/h	4,6	5,71
	G25	m³/h	5,36	6,65



STANDARD

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven with self-stabilized flame burner positioned under the steel RIBBED base and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Oven chamber from stainless steel with 4-level supports. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

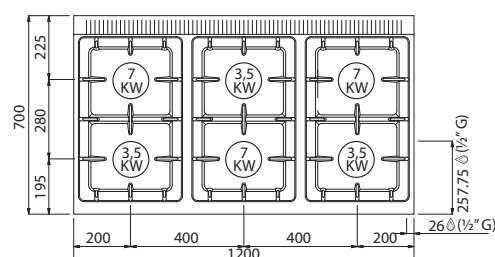
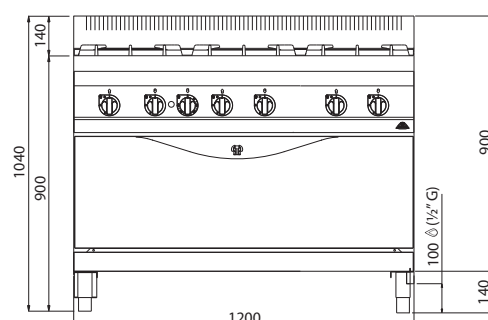
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four à gaz statique avec brûleur à flamme autostabilisée positionné sous la sole nervurée en acier et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Chambre du four en acier inoxydable, avec guides à 4 positions. Porte et contreporte en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Brenner mit automatisch stabilisierter Flamme unterhalb der gerippten Bodenplatte aus Stahl, Thermostat von 160 bis 280 °C einstellbar. Backraum aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen. Tür und Innentür aus rostfreiem Stahl AISI 304. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung, 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 43,5 High Power kW 54 Max Power
----------	--	-------------------	---





n.	3	3
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



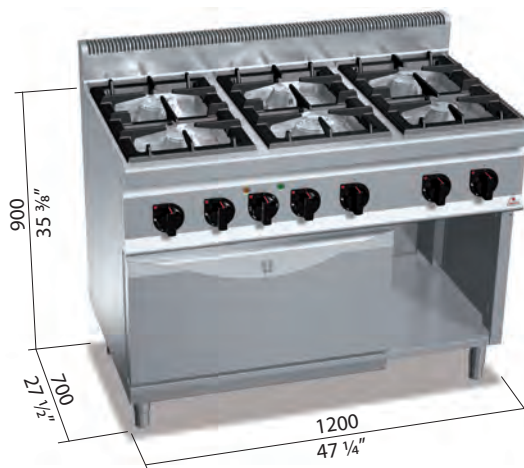
GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
TOT. kW	3



TOT. kW	31,5
kcal/h	27.090
Btu/h	107.478



G30/G31	kg/h	2,48
G20	m³/h	3,33
G25	m³/h	3,88

**STANDARD**

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric convection oven made completely of Stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

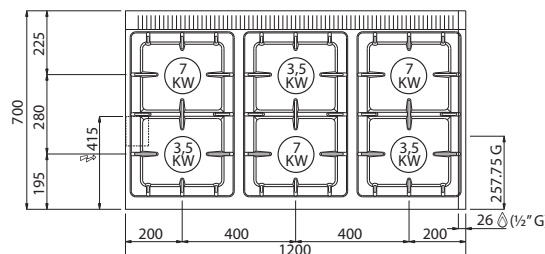
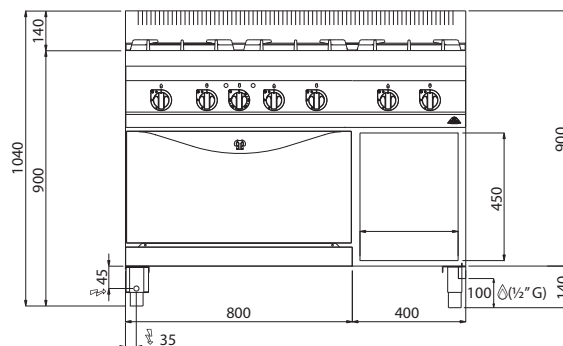
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 31,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 3





n.	3	3
Ø mm	80	110
kW	3,5	7
kcal/h	3.010	6.020
Btu/h	11.942	23.884



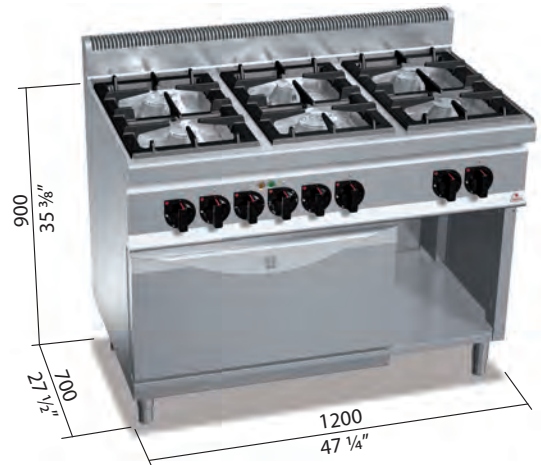
GN	2/1
mm	530 x 650 x 4 pos.
TOT. kW	7,5 (4,5+3)



kW	31,5
kcal/h	27.090
TOT. Btu/h	107.478



G30/G31	kg/h	2,48
G20	m³/h	3,33
G25	m³/h	3,88

**STANDARD**

7B/6 3 bacinelle fuochi inox / 3 Stainless steel burner trays / 3 Cuvettes feux en acier inoxydable / 3 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

V3/B Volts 220 - 240 3~

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori garantiti a vita interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Griglie in ghisa. Bacinelle asportabili per la massima igiene e per una facile manutenzione. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/tegole 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C.

Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. Trays are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

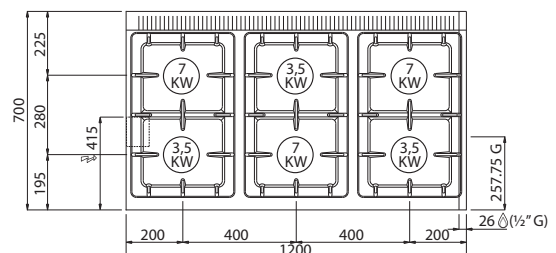
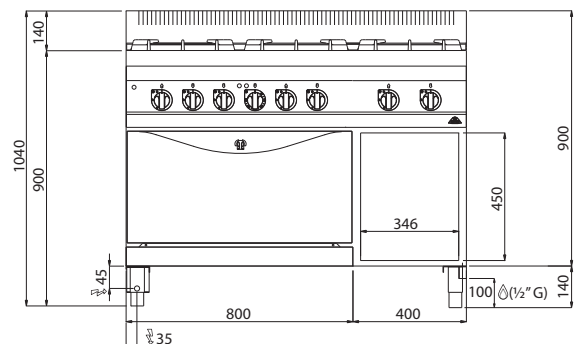
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs garantis à vie entièrement en fonte nickelée à couronne simple ou double à haute puissance, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce aux cuvettes amovibles. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Hochleistungsbrenner mit unbegrenzter Garantie, komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring. Einstellung über Ventilhähne mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Brennermulden abnehmbar für optimale Hygiene und problemlose Wartung. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluß	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 31,5
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Aschluss	380 - 415 V3N~	kW 7,5



	n.	1	1	TP
	Ø mm	80	110	70
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884

	kW	17,5
	kcal/h	15.050
TOT.	Btu/h	59.710

	G30/G31	kg/h	1,38
	G20	m³/h	1,85
	G25	m³/h	2,16

**STANDARD**

7B/2 Bacinella fuochi inox / Stainless steel burner tray / Cuvette feux en acier inoxydable / Brennermulde aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 kW a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

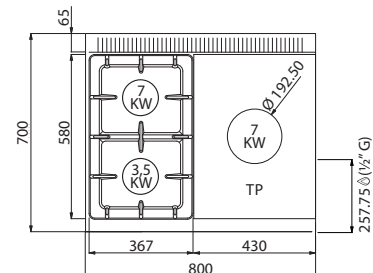
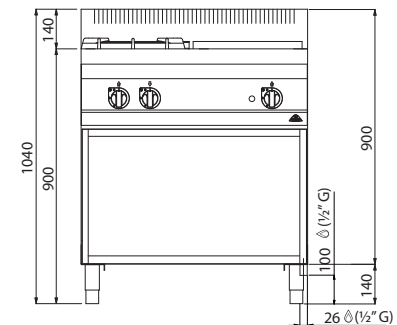
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées : température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 17,5
----------	--	-------------------	----------------



	n.	1	1	TP
	Ø mm	80	110	70
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	1/1		
	mm	530 x 325 x 3 pos.		
	kW	4		
	kcal/h	3.440		
TOT.	Btu/h	13.648		
	kW	21,5		
	kcal/h	18.490		
TOT.	Btu/h	73.358		
	G30/G31	kg/h	1,70	
	G20	m³/h	2,28	
	G25	m³/h	2,65	

**STANDARD**

7B/2 Bacinella fuochi inox / Stainless steel burner tray / Cuvette feux en acier inoxydable / Brennermulde aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 kW a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600 mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. The burner trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of Stainless steel with 3 levels of rack guides for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN shelves/trays. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four EuroNorm 400x600 mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

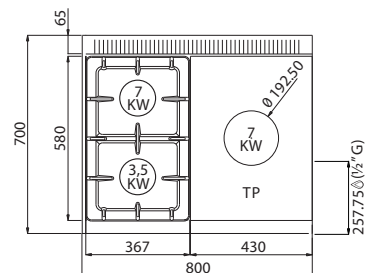
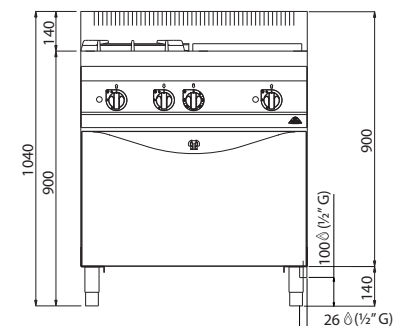
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600 mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippsicherer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 21,5



	n.	2	2	TP
	Ø mm	80	110	70
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884

	kW	28
	kcal/h	24.080
TOT.	Btu/h	95.536

	G30/G31	kg/h	2,21
	G20	m³/h	2,96
	G25	m³/h	3,45

**STANDARD**

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

2P 600 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 kW a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Adjustable feet.

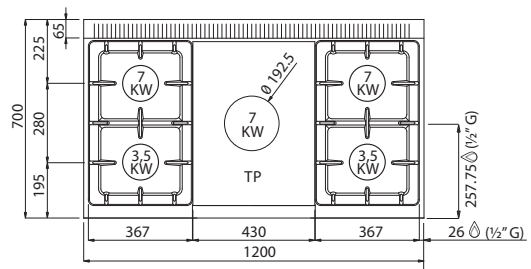
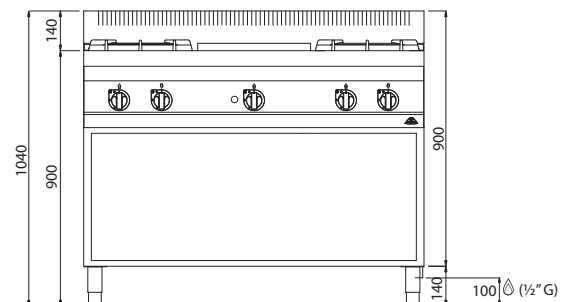
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Pieds réglables.

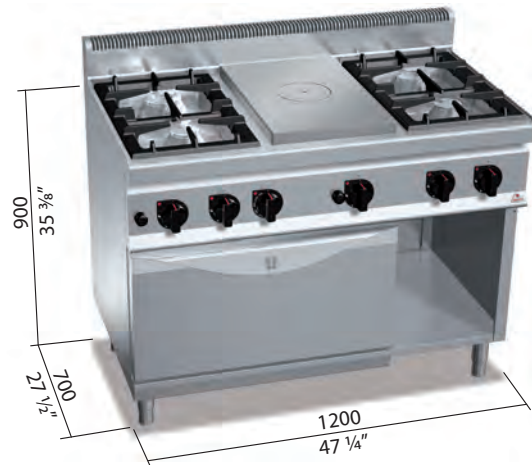
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
----------	--	-------------------	--------------



	n.	2	2	TP
	Ø mm	80	110	70
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	1/1		
	mm	530 x 325 x 3 pos.		
	kW	4		
	kcal/h	3.440		
	Btu/h	13.648		
TOT.				
	kW	32		
	kcal/h	27.520		
TOT.				
	G30/G31	kg/h	2,52	
	G20	m³/h	3,39	
	G25	m³/h	3,94	

**STANDARD**

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 kW a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Piedini regolabili. Forno a gas statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 3 livelli per griglie/teglie EuroNorm 400x600 mm e 1/1 GN. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven made completely of Stainless steel with 3 levels of rack guides for EuroNorm 400x600 mm and 1/1 GN shelves/trays. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four EuroNorm 400x600 mm et 1/1 GN. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

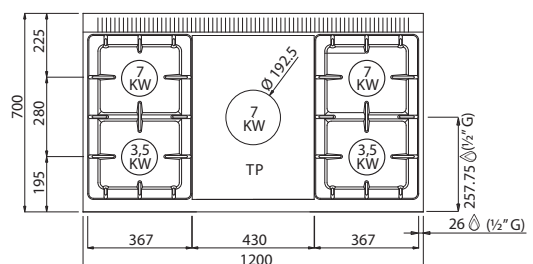
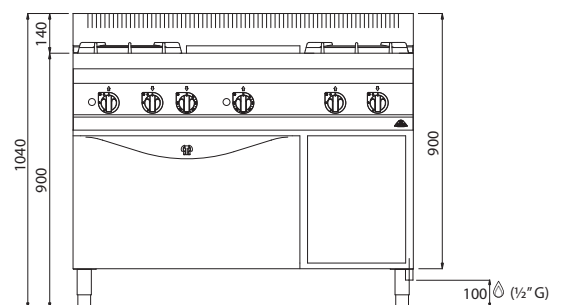
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche EuroNorm 400x600 mm und 1/1 GN. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzte. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippstarrer Backofenrost.

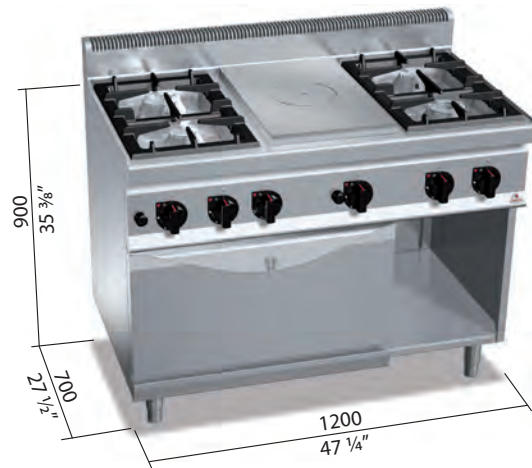
G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 32



	n.	2	2	TP
	Ø mm	80	110	70
	kW	3,5	7	7
	kcal/h	3.010	6.020	6.020
	Btu/h	11.942	23.884	23.884
	GN	2/1		
	mm	530 x 650 x 4 pos.		
	kW	7,8		
	kcal/h	6.708		
TOT.	Btu/h	26.614		
	kW	35,8		
	kcal/h	30.788		
TOT.	Btu/h	122.150		
	G30/G31	kg/h	2,82	
	G20	m³/h	3,79	
	G25	m³/h	4,41	

**STANDARD**

7B/4 2 bacinelle fuochi inox / 2 Stainless steel burner trays / 2 Cuvettes feux en acier inoxydable / 2 Brennermulden aus rostfreiem Stahl

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

OPTIONAL

Griglia in acciaio inox / Stainless steel grids / Grilles en acier inoxydable / Roste aus rostfreiem Stahl

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Tuttapietra in acciaio ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatore centrale da 7 kW a combustione ottimizzata, azionato da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori fuochi aperti interamente in ghisa nichelata a singola e doppia corona ad alta potenza dotati di fiamma pilota e garantiti a vita, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota protetta. Griglie in ghisa. Massima pulizia e manutenzione garantita dalla completa asportabilità sia del corpo bruciatore che delle bacinelle fuochi. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Solid steel gas top of high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 7 kW central burner with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Life-guaranteed nickel-plated cast iron high power burners with single or double crown activated by a valve tap with safety thermocouple and pilot light. Cast iron grates. The trays and the burner body are completely removable to enable maintenance and cleaning to be carried out easily and efficiently. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque de mijotage en acier à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleur central de 7 kW à combustion optimisée, commandé par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs feux vifs entièrement en fonte galvanisée à couronne simple ou double à haute puissance dotés d'une flamme pilote et garantis à vie, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote protégé. Grilles en fonte. Propreté maximum et grande facilité de maintenance grâce au brûleur et aux cuvettes des feux entièrement amovibles. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

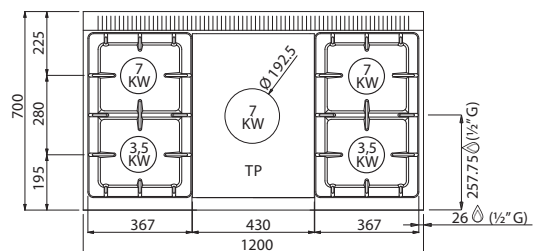
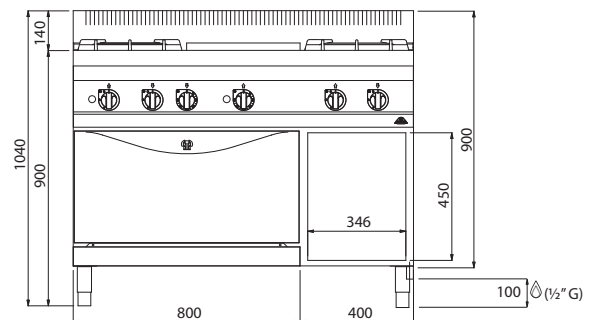
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Stahl mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlerer Brenner 7 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonschutz. Hochleistungsbrenner der offenen Kochstellen komplett aus vernickeltem Gusseisen, mit Einfach- oder Doppelring, mit Pilotflamme und unbegrenzter Garantie. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Roste aus Gusseisen. Komplett abnehmbare Brennerkörper und Brennermulden garantieren eine optimale Reinigung und problemlose Wartung. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabiler Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippbarer Backofenrost.

G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 35,8

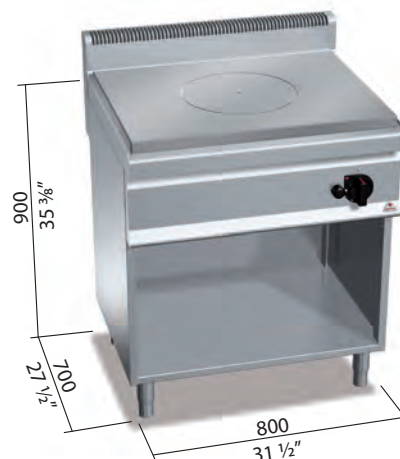




n.	2
kW	5
kcal/h	8.600
Btu/h	34.120



G30/G31	kg/h	0,79
G20	m³/h	1,06
G25	m³/h	1,23

**OPTIONAL**

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness /
2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 5 kW a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 5 kW central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Adjustable feet.

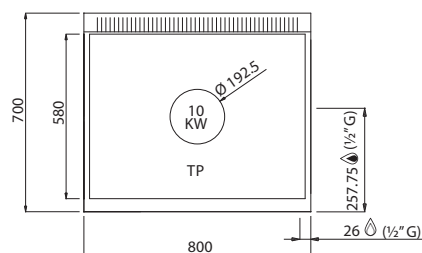
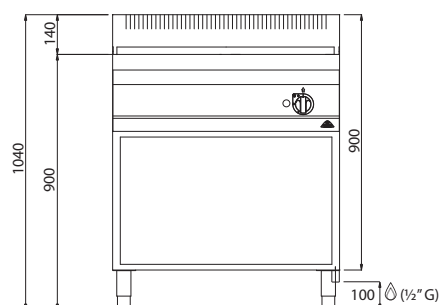
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 5 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes prestations d'isolation. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 5 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 10
----------	--	-------------------	--------------



	n.	2
	kW	5
	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,8
	kcal/h	6.708
TOT.	Btu/h	26.614
	kW	17,8
	kcal/h	15.308
	Btu/h	60.734
	G30/G31	kg/h 1,4
	G20	m³/h 1,88
	G25	m³/h 2,19

**STANDARD**

Accensione piezoelettrica forno / Oven's piezoelectric ignition / Allumage piezoelectrique four / Backofen piezozündung

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piastra in ghisa di grandi dimensioni ad alto spessore con caratteristiche di elevata resistenza e distribuzione del calore a zone termiche differenziate: temperatura massima al centro e decrescente verso i bordi. Bruciatori centrali da 5 kW a combustione ottimizzata, azionati da rubinetto valvolato con termocoppia di sicurezza e spia pilota. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e rivestimento della camera di combustione in vermiculite, materiale ad alte prestazioni isolanti. Forno a gas statico dotato di fiamma pilota interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie e teglie 2/1 GN. Bruciatore forno a fiamma auto-stabilizzata e termostato regolabile da 160 a 280 °C. Frontale porta stampato senza guarnizione per un maggiore isolamento e pulizia. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: Accensione piezoelettrica forno, 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Large sized thick cast iron plate with high resistance and heat distribution in differentiated thermal areas: maximum temperature at the centre, decreasing towards the edges. 5 kW central burners with optimized combustion activated by a valve tap with thermocouple safety valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection and a combustion chamber coated in vermiculite; a high performance insulation material. Gas static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Oven burner with self-stabilized flame and adjustable thermostat from 160 to 280 °C. Pressed front door without seal for better insulation and easier cleaning. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. High resistance door handle made of AISI 304 steel of 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: piezoelectric ignition button of the oven. 1 anti-tilt oven shelf.

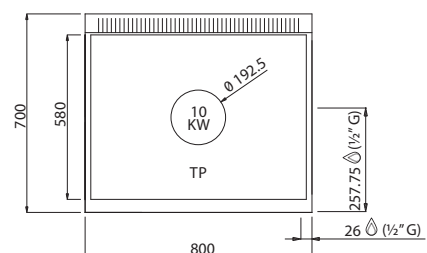
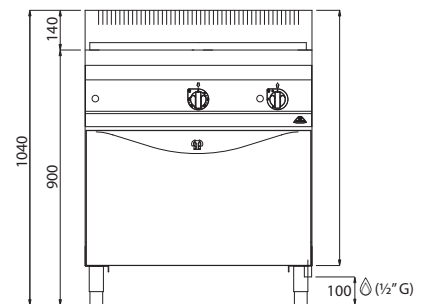
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en fonte de grandes dimensions à haute épaisseur possédant des caractéristiques de résistance élevée et de distribution de la chaleur à zones thermiques différenciées: température maximale au centre et décroissante vers les bords. Brûleurs centraux de 5 kW à combustion optimisée, commandés par un robinet à vanne avec un thermocouple de sécurité et un voyant pilote. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et revêtement de la chambre de combustion en vermiculite, un matériel ayant de hautes performances d'isolation. Four à gaz statique avec flamme pilote, entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles et plats à four 2/1 GN. Brûleur du four à flamme autostabilisée et thermostat réglable de 160 °C à 280 °C. Façade de la porte moulée sans joint pour une meilleure isolation et un nettoyage plus simple. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard : Allumage piézoélectrique four, 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Große Glühplatte aus besonders widerstandsfähigem Gusseisen mit hoher Materialstärke, mit differenzierten Wärmezonen: maximale Temperatur in der Mitte, zum Rand hin abnehmend. Mittlere Brenner 5 kW mit optimierter Verbrennung. Einstellung über Ventilhahn mit Sicherheits-Thermoelement und Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Verkleidung des Verbrennungsraums aus Vermiculit, einem Material mit ausgezeichneten Isoliereigenschaften. Statischer Gasbackofen mit Pilotflamme, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Backofenbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme und von 160 bis 280 °C einstellbarem Thermostat. Türfront ohne Dichtung formgestanzt, für bessere Isolierung und leichtere Reinigung. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: Piezozündung Backofen, 1 kippbarer Backofenrost.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 17,8
----------	--	-------------------	----------------

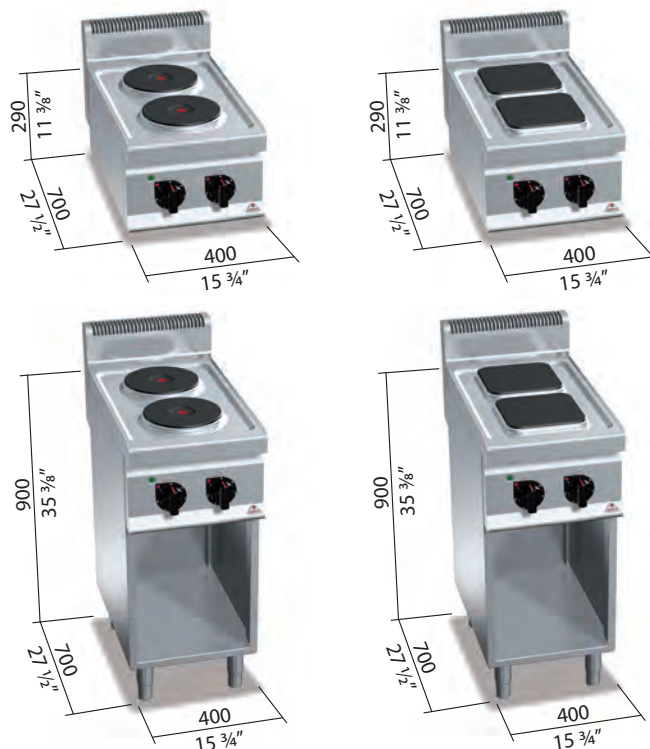


Mod. E7P2B	Cod. 18721000
Mod. E7PQ2B	Cod. 18721100
Mod. E7P2M	Cod. 18721500
Mod. E7PQ2M	Cod. 18721600



macro 700

	n.	2
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	2
	mm	220x220
	kW	2,6
380 - 415 V3N~		
TOT. kW 5,2		



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220 - 240 3 ~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

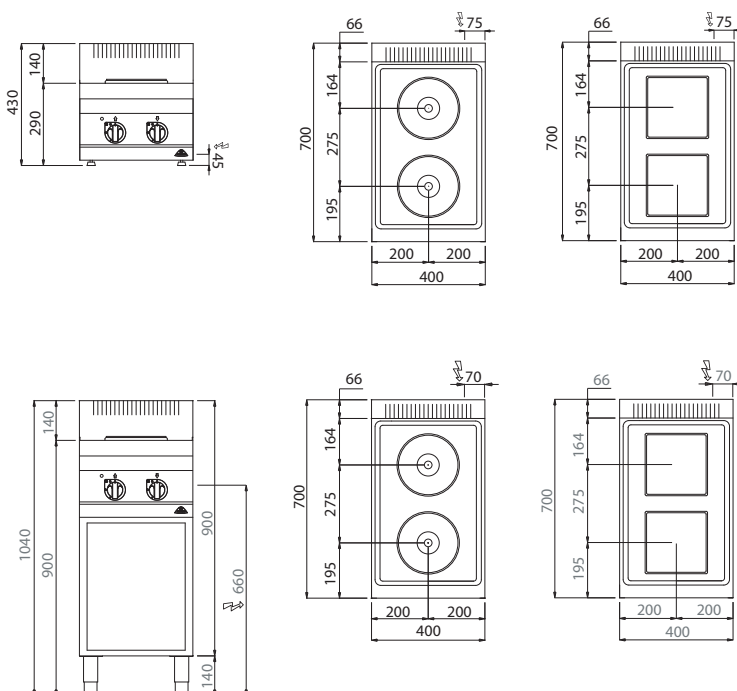
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

380 - 415 V3N~

kW 5,2



Mod. E7P4B	Cod. 18722000
Mod. E7PQ4B	Cod. 18722100
Mod. E7P4M	Cod. 18722500
Mod. E7PQ4M	Cod. 18722600



macros 700

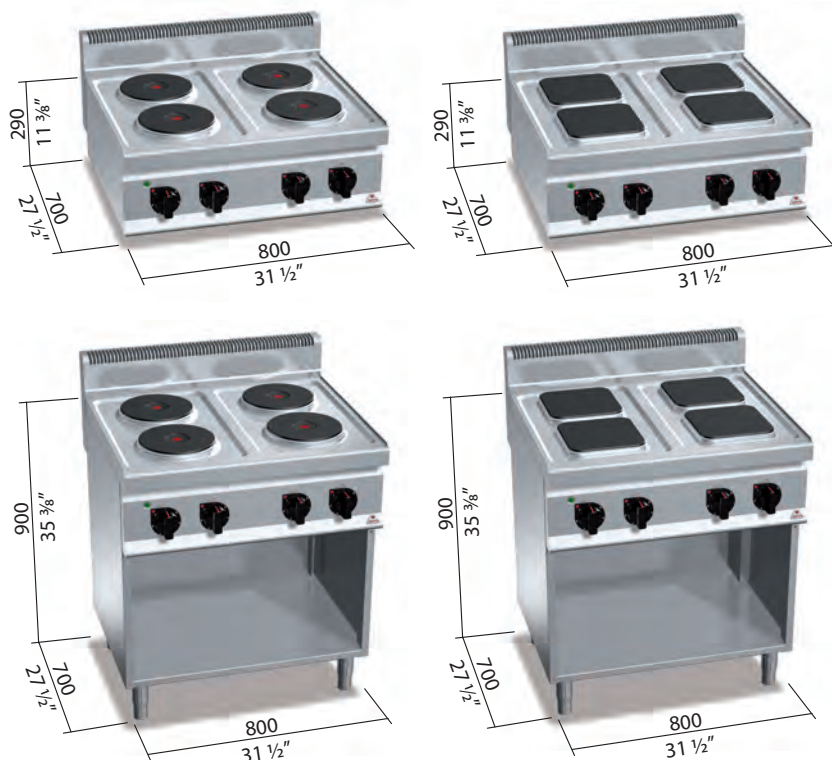
	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6



380 - 415 V3N~



TOT. kW 10,4



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

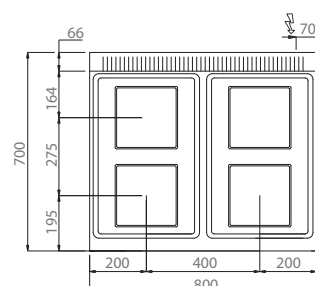
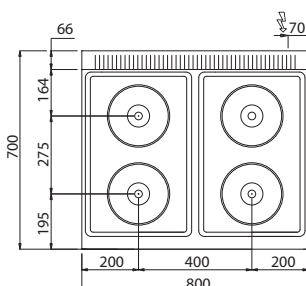
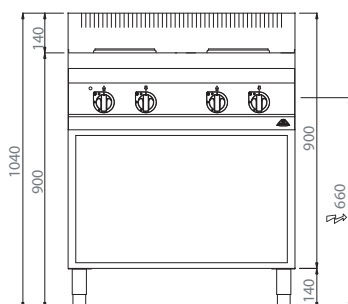
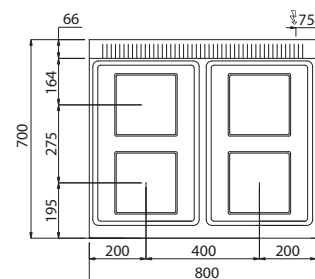
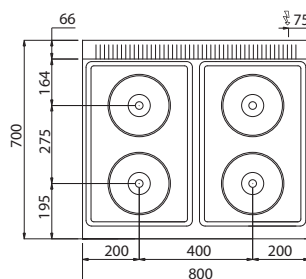
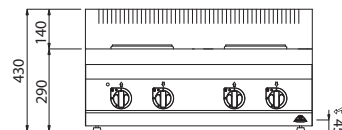
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

380 - 415 V3N~

kW 10,4



Mod. E7P6B	Cod. 18723000
Mod. E7P6M	Cod. 18723500
Mod. E7PQ6M	Cod. 18723600



macro 700

	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	kW	2,6

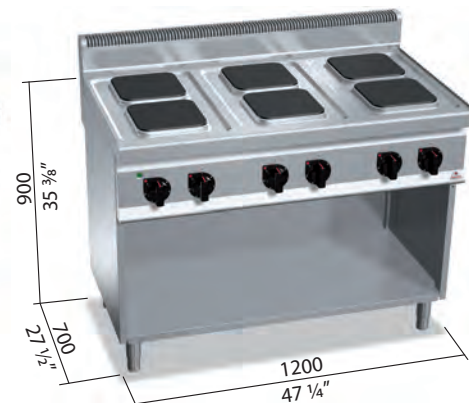
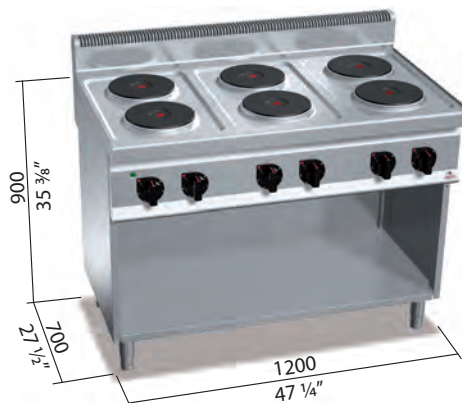


380 - 415 V3N~



TOT.

kW 15,6



OPTIONAL

2P 600 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile /
2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions /
2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble /
2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Adjustable feet.

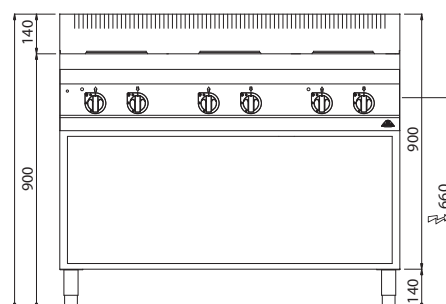
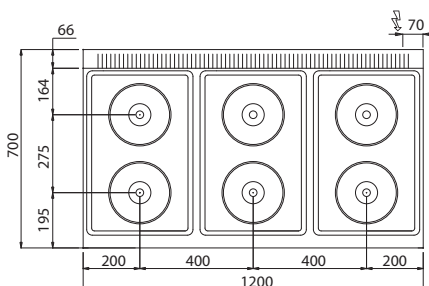
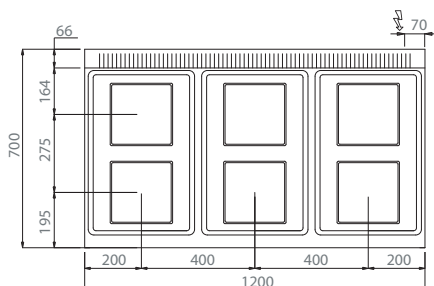
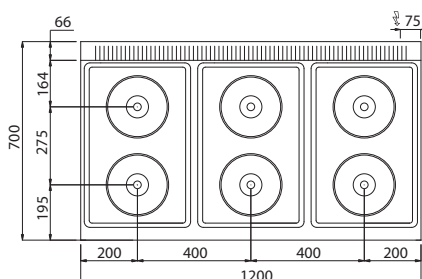
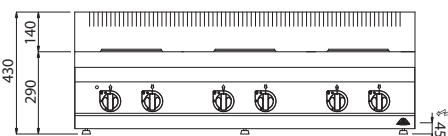
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss 380 - 415 V3N~ **kW 15,6**

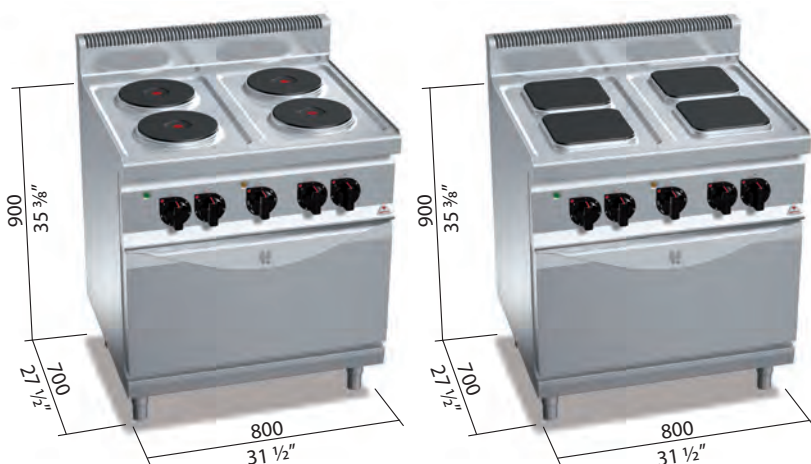


Mod. E7P4+FE1	Cod. 18723800
Mod. E7PQ4+FE1	Cod. 18724300



macros 700

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	1/1
	kW	3
	mm	530 x 325 x 3 pos.
TOT.		
380 - 415 V3N~		
TOT.	kW	13,4



OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta di liquidi. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/tegole 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1 GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

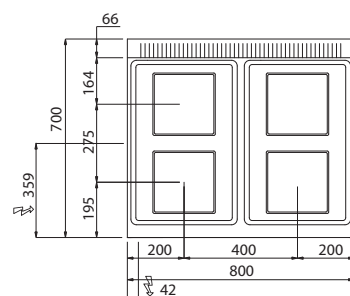
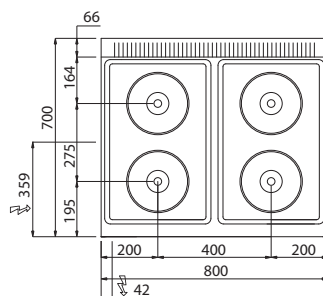
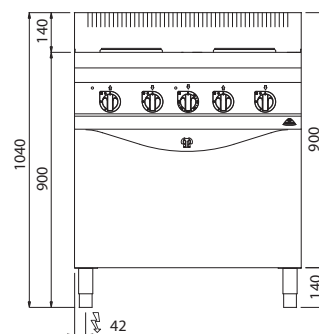
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 13,4
----------	--	----------------	----------------

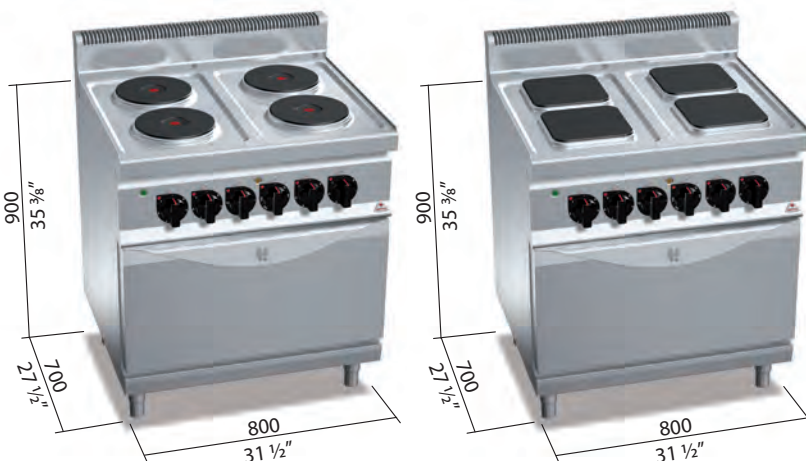


Mod. E7P4+FE	Cod. 18724000
Mod. E7PQ4+FE	Cod. 18724500



macro 700

	n.	4
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	4
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)
		380 - 415 V3N~
		TOT. kW 17,9



OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

V3/C Volts 220 - 240 3~

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of Stainless steel with 4 levels for shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50 a 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

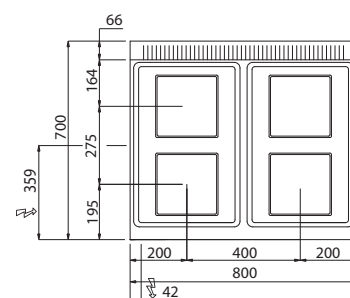
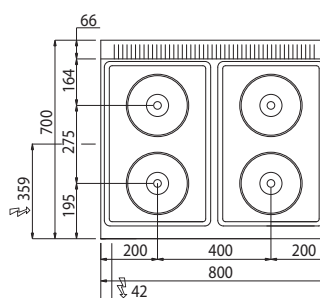
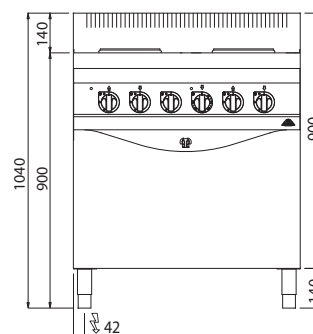
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzte. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 17,9
----------	--	----------------	----------------

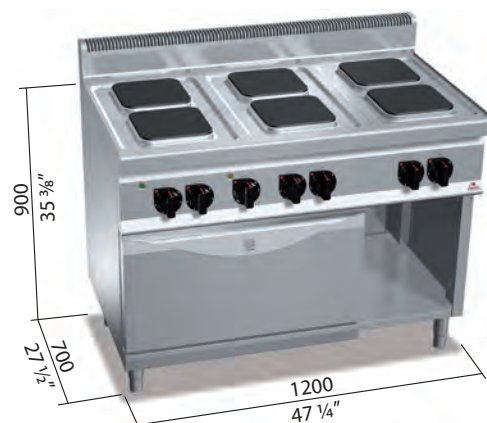
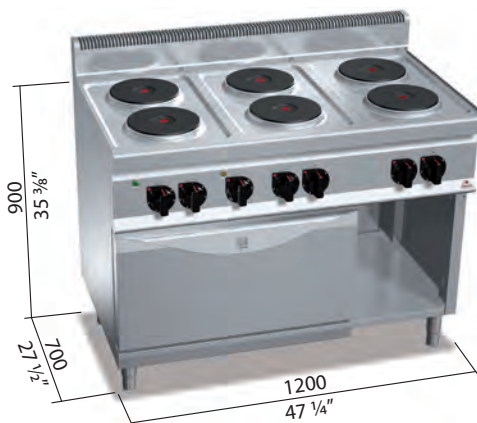


Mod. E7P6+FE1	Cod. 18724800
Mod. E7PQ6+FE1	Cod. 18725300



macro 700

	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	1/1
	mm	530 x 325 x 3 pos.
	kW	3
		380 - 415 V3N~
		TOT. kW 18,6



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness /
Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric convection oven completely made of stainless steel with 3-level supports for grid/pan 1/1 GN. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

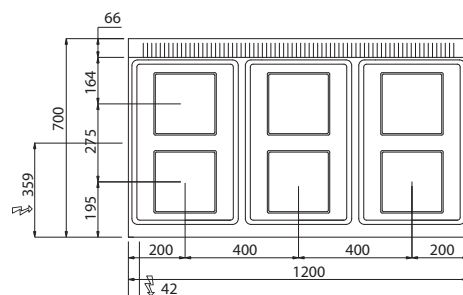
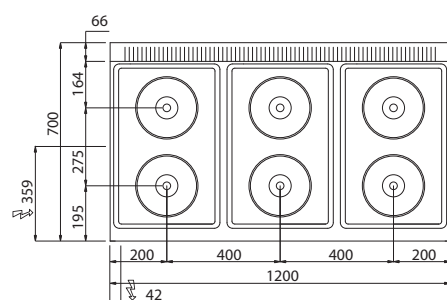
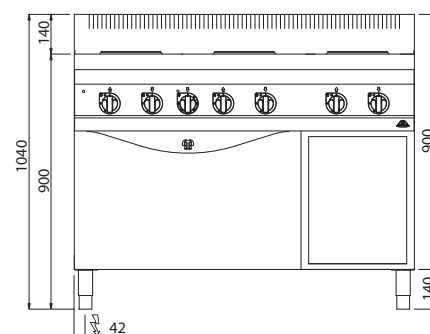
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippsicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 18,6
----------	--	----------------	----------------

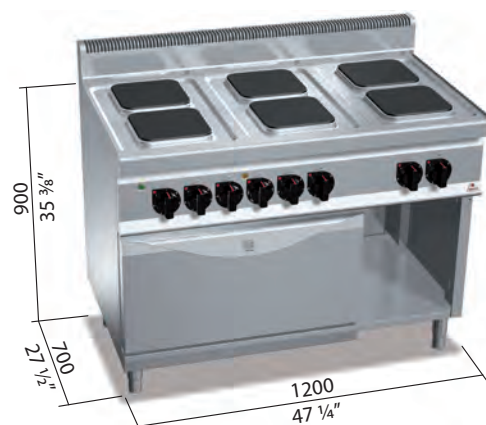
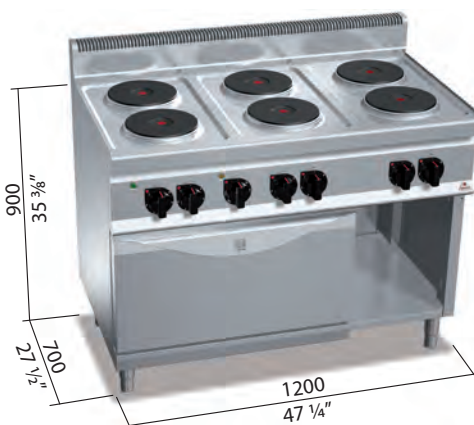


Mod. E7P6+FE	Cod. 18725000
Mod. E7PQ6+FE	Cod. 18725500



macro 700

	n.	6
	Ø mm	220
	kW	2,6
	n.	6
	mm	220x220
	kW	2,6
	GN	2/1
	kW	7,5 (4,5+3)
	mm	530 x 650 x 4 pos.
		380 - 415 V3N~
		TOT. kW 23,1



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness /
Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

PG2T700 / PG2Q700 Piastra in ghisa / Cast iron plate / Plaque en fonte / Gusseisenplatten

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano stampato in un pezzo unico a tenuta stagna. Piastre in ghisa con termostato di sicurezza e selettore a 6 posizioni che attiva 6 diverse zone concentriche di potenza. Spie di controllo tensione e lavoro. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. One piece pressed waterproof worktop. Cast iron plates with safety thermostat and 6-position selector that activates 6 different concentric power zones. Voltage light and power light. Electric static oven completely made of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for the correct regulation of temperature from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

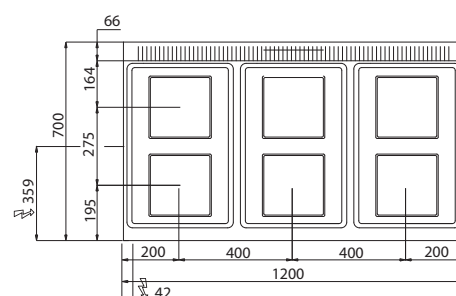
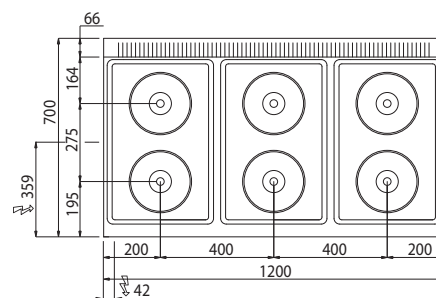
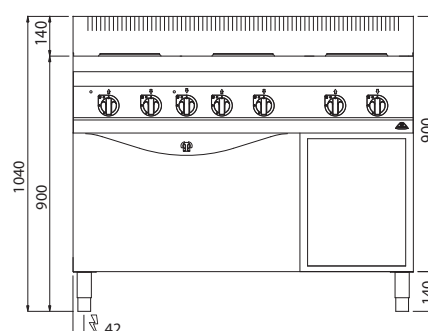
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plan de cuisson étanche moulé d'une seule pièce. Plaques en fonte avec thermostat de sécurité et sélecteur à 6 positions qui active 6 différentes zones concentriques de puissance. Voyants de contrôle de la tension et du fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. In einem Stück formgestanztes hermetisches Kochfeld. Platten aus Gusseisen mit Sicherheitsthermostat und Wählschalter mit 6 verschiedenen konzentrischen Leistungsstufen. Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 23,1
----------	--	----------------	----------------



Mod. E7P2B/VTR	Cod. 18730000
Mod. E7P2M/VTR	Cod. 18731500



macros 700

INFRARED



n.	2
mm	230 x 230
kW	3,2



380 - 415 V3N~



TOT. kW 6,4



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness /
Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

V3/A Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500 °C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

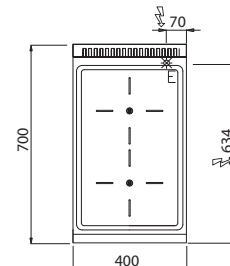
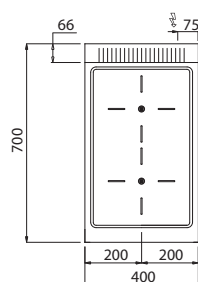
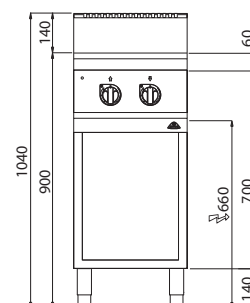
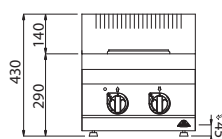
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6,4
----------	--	----------------	---------------



Mod. E7P4B/VTR	Cod. 18732000
Mod. E7P4M/VTR	Cod. 18732500



macros 700

INFRARED



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,2



380 - 415 V3N~



TOT.

kW 12,8



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Maniglia ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500 °C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. High resistance handle of AISI 304 steel with 20/10 thickness. Adjustable feet.

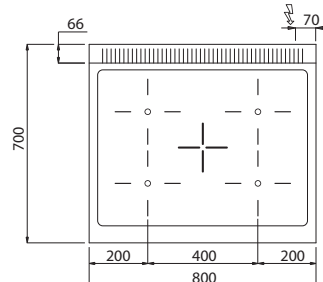
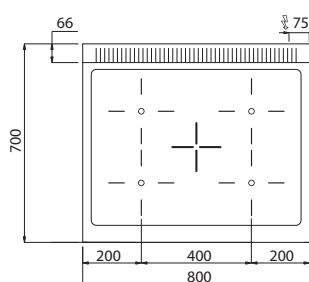
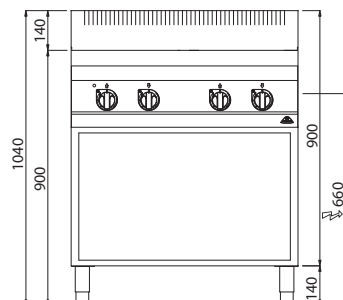
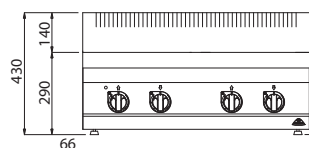
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Poignée à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Besonders widerstandsfähiger Griff aus Edelstahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 12,8
---	--	----------------	---------



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,2

GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	3

380 - 415 V3N~

TOT.	kW	15,8
------	----	------



OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vetroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500 °C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Electric static oven equipped with pilot flame made completely of Stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel with 20/10 thickness. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

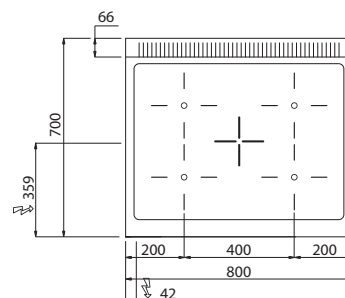
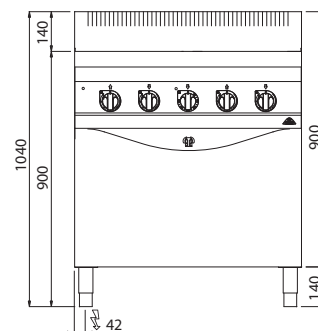
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 15,8
---	--	----------------	---------



	n.	4
	mm	230 x 230
	kW	3,2

	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5+3)

	380 - 415 V3N~
--	----------------

	TOT. kW	20,3
--	---------	------



OPTIONAL

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Piano in vitroceramica con spessore 6 mm. Resistenze elettriche in grado di raggiungere alte temperature (500 °C) riscaldano per irraggiamento il piano di cottura. Le zone sono evidenziate da apposite serigrafie che consentono un corretto posizionamento delle pentole. Dopo lo spegnimento di ogni singola zona, una spia segnala il calore residuo fino a 60 °C, per salvaguardare la sicurezza dell'operatore. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. 6 mm glass ceramic cooking surface. Heating elements able to reach a high temperature (500 °C) heating the cooking top by irradiation. The zones are marked by proper serigraphy that allow the proper positioning of the pans. After switching off each zone, a light signals residual heat up to 60 °C to safe-guard the operator. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel of 20/10 thickness. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Plaque en vitrocéramique d'épaisseur de 6 mm. Des résistances électriques capables d'atteindre de hautes températures (500 °C) chauffent la plaque de cuisson par rayonnement. Les zones sont indiquées par des sérigraphies spécifiques permettant le bon positionnement des casseroles. Après l'extinction de chaque zone, un voyant lumineux signale la chaleur résiduelle jusqu'à 60 °C, afin de protéger l'opérateur. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat permettant le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

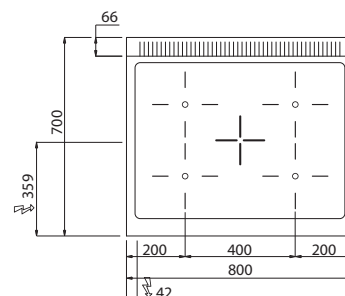
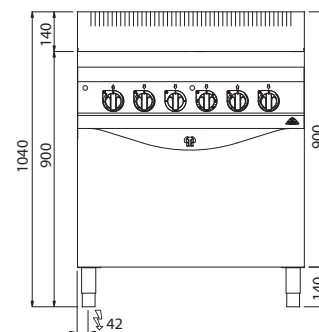
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Glaskeramik-Kochfeld Stärke 6 mm. Das Kochfeld wird über die Strahlung der elektrischen Heizkörper erwärmt, die besonders hohe Temperaturen erreichen (500 °C). Die Bereiche sind durch spezielle Markierungen gekennzeichnet, die eine korrekte Positionierung der Töpfe ermöglichen. Nach dem Ausschalten der einzelnen Bereiche zeigt eine Kontrollleuchte zum Schutz des Benutzers die Restwärme bis 60 °C an. Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E

connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

380 - 415 V3N~

kW 20,3



Mod. E7P2B/IND	Cod. 18736500
Mod. E7P2M/IND	Cod. 18736000



macros 700

INDUCTION



n.	2
mm	230 x 230
kW	3,5



380 - 415 V3~



TOT. kW 7



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vetroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

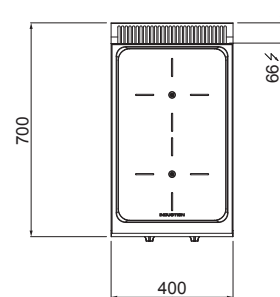
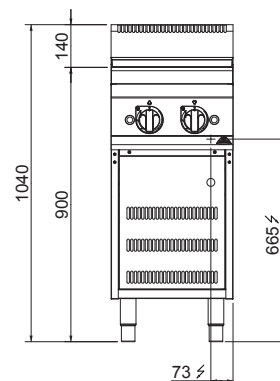
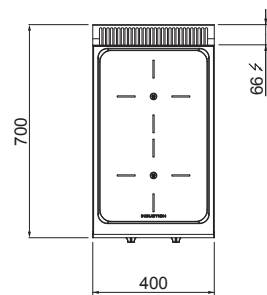
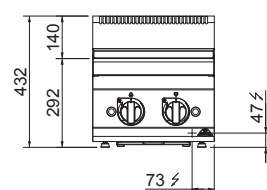
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3~	kW 7
---	--	---------------	------



Mod. E7P4B/IND	Cod. 18736700
Mod. E7P4M/IND	Cod. 18736200



macros 700

INDUCTION



n.	4
mm	230 x 230
kW	3,5



380 - 415 V3~



TOT. kW 14



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vetroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

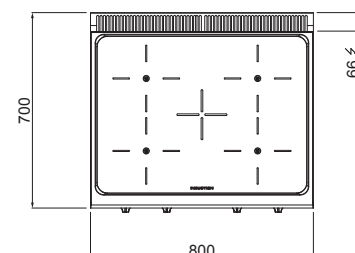
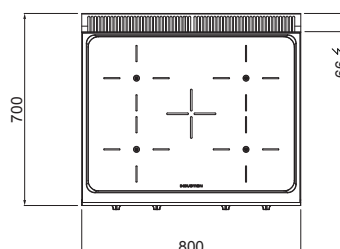
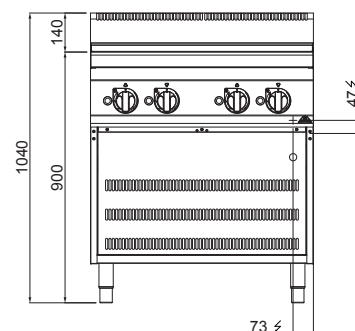
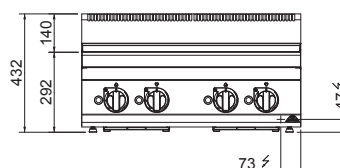
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erheizende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3~	kW 14
----------	--	---------------	--------------



Mod. E7WOK-B/IND	Cod. 18738500
Mod. E7WOK/IND	Cod. 18738000



macros 700

INDUCTION



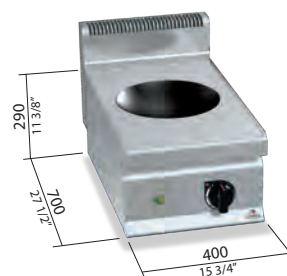
n. 1
Ø mm 300
kW 3,5



220 - 240 V~



TOT. kW 3,5



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions /
Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

Pentola per wok / Wok pan / Marmite pour wok / Wok-Pfanne (Cod. 22645000)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 e vetroceramica con spessore 6 mm. Pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Massimo risparmio energetico in quanto il riscaldamento della zona di cottura viene attivato solamente quando la pentola si trova a diretto contatto con la superficie. La zona di riscaldamento si autoregola in base al diametro della pentola. Interruzione automatica immediata nel momento in cui la pentola viene rimossa dal piano. Regolazione della potenza tramite robusto comando di alta precisione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop made of AISI 304 stainless steel and pyroceram with a thickness of 6 mm. Front panel made of AISI 304 stainless steel. Maximum energy saving since the heating of the cooking area is enabled only when the pan is in direct contact with the surface. The heating zone is self-regulated according to the pan diameter. Immediate automatic interruption when the pan is removed from the top. Power regulation through robust high precision control. Adjustable feet.

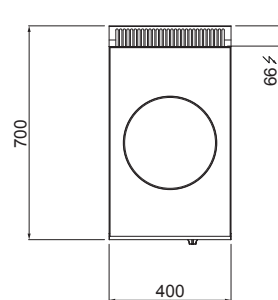
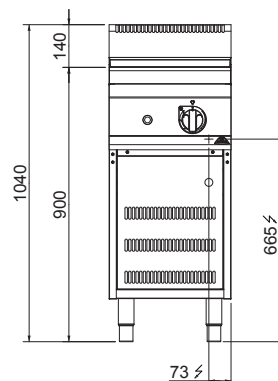
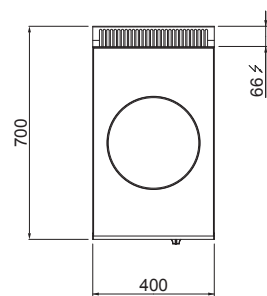
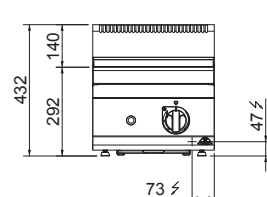
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 et vitrocéramique de épaisseur de 6 mm. Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Économie d'énergie maximale étant donné que le chauffage de la zone de cuisson n'est activé que lorsque la casserole se trouve en contact direct avec la surface. La zone de chauffage se règle automatiquement en fonction du diamètre de la casserole. Interruption automatique immédiate lorsque la casserole est retirée de la plaque. Réglage de puissance grâce à un contrôle robuste de haute précision. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 und Glaskeramik Stärke 6 mm. Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Maximale Energieeinsparung, da die Erwärmung des Kochfelds erst beim direkten Kontakt des Topfes mit der Oberfläche beginnt. Der zu erhitzende Bereich wird automatisch in Abhängigkeit vom Topfdurchmesser eingestellt. Automatische sofortige Ausschaltung, sobald der Topf vom Kochfeld genommen wird. Einstellung der Leistung durch robuste Hochpräzisionssteuerung. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 3,5
---	--	--------------	--------



Mod. E7TPB	Cod. 18880000
Mod. E7TPM	Cod. 18880200



macros 700

	Zone	4
	kW	2,25
	TOT. kW	9
	380 - 415 V3N~	



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite regolatori di energia. Spia elettrica di funzionamento. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Special extra thick steel surface with 4 independent cooking zones. Heating by filament resistances installed under the plate and enabled by power regulators. Power light. Adjustable feet.

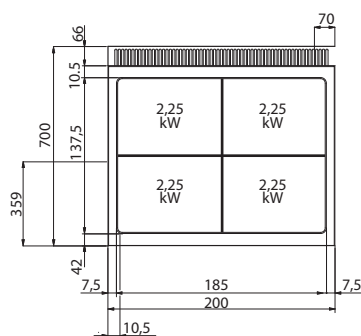
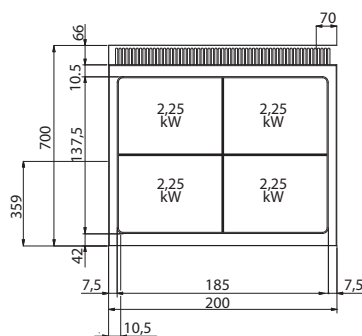
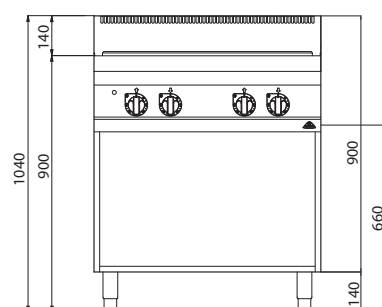
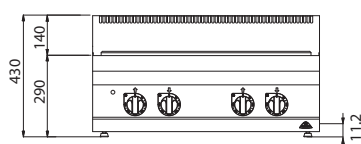
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Surface en acier spécial de haute épaisseur avec 4 zones indépendantes de cuisson. Chauffage par l'intermédiaire de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par le biais de régulateurs d'énergie. Voyant électrique de fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl mit 4 unabhängigen Kochzonen. Erwärmung über elektrische Heizfadenwiderstände unterhalb der Platte, die mit einem Energieregler eingestellt werden können. Elektrische Betriebsleuchte. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9
----------	--	----------------	-------------





Zone	4
kW	2,25
GN	1/1
mm	530 x 325 x 3 pos.
kW	3



TOT. kW	12
---------	----



380 - 415 V3N~	
----------------	--

**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filo, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite regolatori di energia. Spia elettrica di funzionamento. Forno elettrico a convezione, interamente in acciaio inox con supporti a 3 livelli per griglie/ teglie 1/1 GN. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Special extra thick steel surface with 4 independent cooking zones. Heating by filament resistances installed under the plate and enabled by power regulators. Power light. Electric convection oven made completely of Stainless steel with 3 levels for 1/1 GN shelves/trays. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 Stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

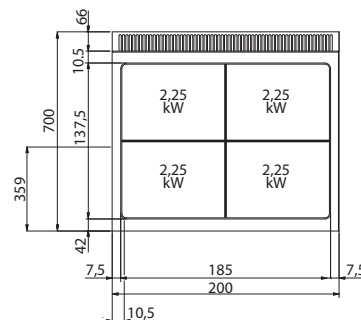
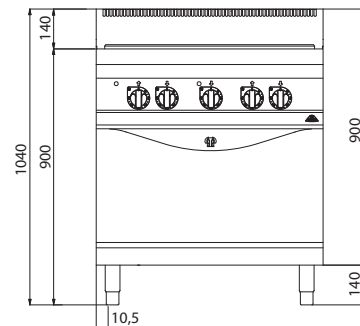
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Surface en acier spécial de haute épaisseur avec 4 zones indépendantes de cuisson. Chauffage par l'intermédiaire de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par le biais de régulateurs d'énergie. Voyant électrique de fonctionnement. Four électrique à convection entièrement en acier inoxydable avec supports à 3 niveaux pour grilles/plaques de four 1/1 GN. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl mit 4 unabhängigen Kochzonen. Erwärmung über elektrische Heizfadenwiderstände unterhalb der Platte, die mit einem Energieregler eingestellt werden können. Elektrische Betriebsleuchte.

Elektro-Konvektionsbackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 3 Ebenen für Roste/Bleche 1/1 GN. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 12
---	--	----------------	-------



	Zone	4
	kW	2,25
	GN	2/1
	mm	530 x 650 x 4 pos.
	kW	7,5 (4,5 + 3)
	kW	16,5
	380 - 415 V3N~	

**OPTIONAL**

2TL 2 termostati di lavoro / 2 working thermostat / 2 thermostat de travail / 2 betriebsthermostat

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Superficie in speciale acciaio ad alto spessore con 4 zone di cottura indipendenti. Riscaldamento tramite resistenze elettriche a filamento, fissate sotto la piastra ed attivabili tramite regolatori di energia. Spia elettrica di funzionamento. Forno elettrico statico interamente costruito in acciaio inox, con supporti a 4 livelli per griglie/teglie 2/1 GN. Grill con funzione salamandra nella parte superiore e termostato che permette un'accurata regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Porta e controporta stampate in acciaio inox AISI 304. Maniglia porta ad alta resistenza in acciaio AISI 304 in spessore 20/10. Piedini regolabili. Standard: 1 griglia forno antiribaltamento.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Special extra thick steel surface with 4 independent cooking zones. Heating by filament resistances installed under the plate and enabled by power regulators. Power light. Electric static oven made completely of Stainless steel with 4 levels for 2/1 GN shelves/trays. Grill with salamander function on the upper side and a thermostat for correct temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Pressed door and counter door made of AISI 304 stainless steel. 20/10 AISI 304 steel heat-resistant door handle. Adjustable feet. Standard: 1 anti-tilt oven shelf.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

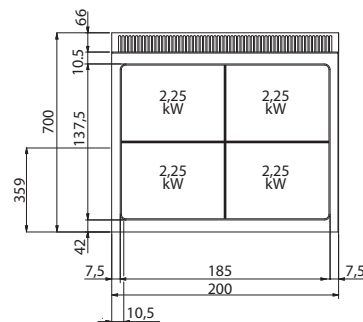
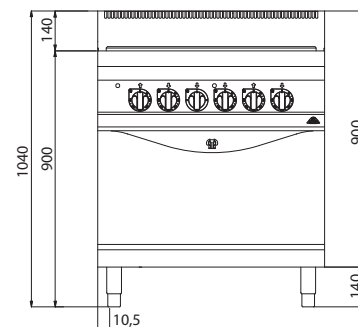
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Surface en acier spécial de haute épaisseur avec 4 zones indépendantes de cuisson. Chauffage par l'intermédiaire de résistances électriques à filament, fixées sous la plaque et activables par le biais de régulateurs d'énergie. Voyant électrique de fonctionnement. Four électrique statique entièrement en acier inoxydable avec guides à 4 positions pour grilles/plaques de four 2/1 GN. Grill avec fonction salamandre dans la partie supérieure et thermostat qui permet le réglage précis de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Porte et contre-porte moulées en acier inoxydable AISI 304. Poignée de la porte à haute résistance en acier AISI 304 épaisseur 20/10. Pieds réglables. Standard: 1 grille de four à système anti-renversement.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Oberfläche aus besonders starkem Spezialstahl mit 4 unabhängigen Kochzonen. Erwärmung über elektrische Heizfadenwiderstände unterhalb der Platte, die mit einem Energieregler eingestellt werden können. Elektrische Betriebsleuchte.

Statischer Elektrobackofen, komplett aus rostfreiem Edelstahl, mit Halterungen auf 4 Ebenen für Roste/Bleche 2/1 GN. Grill mit Salamanderfunktion im oberen Bereich und Thermostat zur präzisen Temperaturregelung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Tür und Innentür aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 formgestanzt. Besonders widerstandsfähiger Türgriff aus Stahl AISI 304 Stärke 20/10. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1 kippssicherer Backofenrost.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 16,5
---	--	----------------	---------





Lt 50



Ø mm 400



mm 470



kW 9



380 - 415 V3N~



OPTIONAL
V3/B Volts 220 - 240 3~

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Intercapedine con fondo e pareti in acciaio inox AISI 304, fondo spessore 20/10, pareti spessore 15/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine tramite resistenze dotate di termostato di sicurezza. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Erogazione di potenza regolata da un commutatore a 3 posizioni. Comando separato per la regolazione della temperatura. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket through resistances equipped with a safety thermostat. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Power supply regulated by a 3-position switch. Separate control for temperature regulation. Power indicator and temperature light. Adjustable feet.

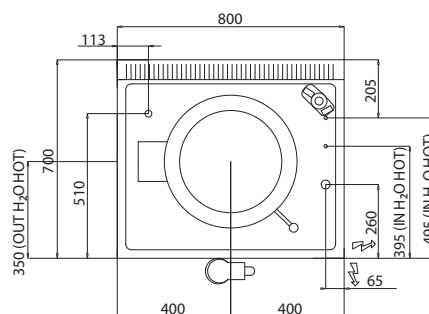
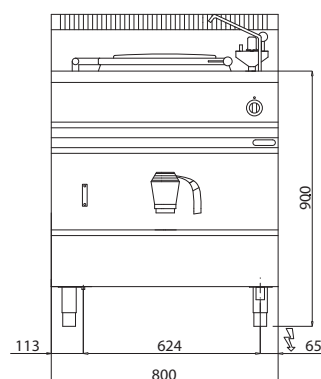
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 de épaisseur de 20/10. Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond de épaisseur de 20/10, parois de épaisseur de 15/10. Réchauffement indirect à vapeur à basse pression (0,5 bar), produite à l'intérieur de la rainure au moyen de résistances dotées d'un thermostat de sécurité. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Distribution de puissance réglée par un commutateur à 3 positions. Commande séparée pour le réglage de la température. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Pieds réglables.

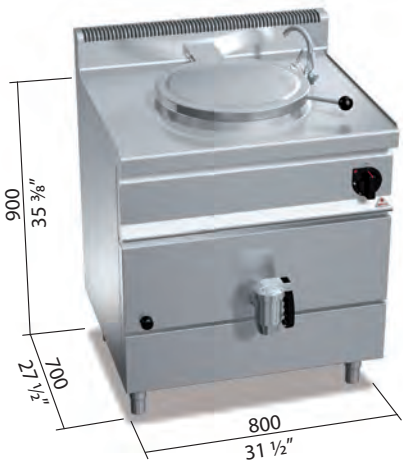
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Bodenstärke 20/10, Wandstärke 15/10. Indirekte Beheizung mit niedrigem Dampfdruck (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über Heizelemente mit Sicherheitsthermostat erzeugt wird. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Leistungsabgabe mit einem Dreistellungsschalter einstellbar. Separates Bedienelement zur Temperaturregelung. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9
----------	--	----------------	-------------



	Lt	50
	Ø mm	400
	mm	470
	KW	15,5
	kcal/h	13.330
	Btu/h	52.886
TOT.	G30/G31	kg/h 1,22
	G20	m³/h 1,64
	G25	m³/h 1,91



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo diretto, generato da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Direct type heating generated by tubular burners made of stainless steel with optimized combustion, safety thermocouple valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Temperature regulation by means of a maximum and minimum tap. Adjustable feet.

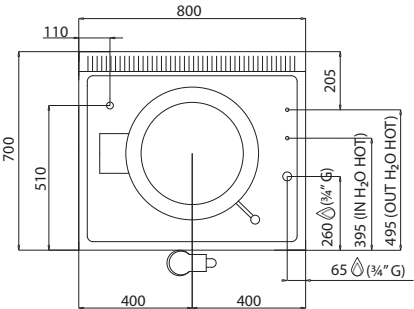
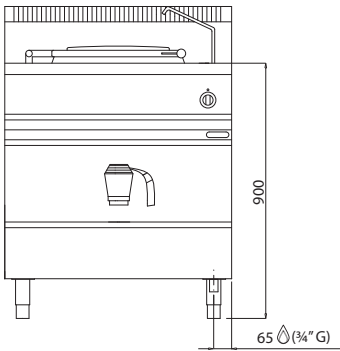
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 de épaisseur de 20/10. Chauffage de type direct, généré par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec une vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Réglage de la température par un robinet avec indication de minimum et de maximum. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Direkte Beheizung über Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl mit optimierter Verbrennung, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikonenschutz. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Temperaturregelung über Hahn mit Klein- und Großstellung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kw 15,5
---	--	-------------------	----------------





Lt 50



Ø mm 400



mm 470



kW 15,5

kcal/h 13.330

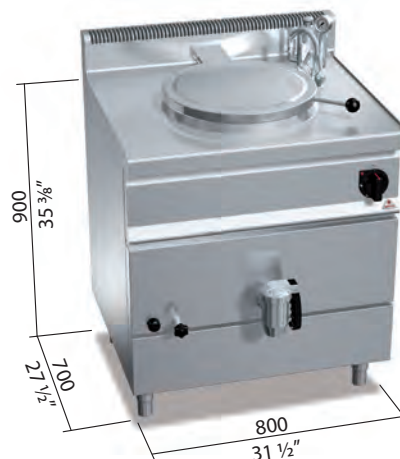
Btu/h 52.886

TOT.

G30/G31 kg/h 1,22

G20 m³/h 1,64

G25 m³/h 1,91



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Recipiente di cottura in acciaio inox AISI 304 con spessore 15/10, fondo in acciaio inox AISI 316 con spessore 20/10. Riscaldamento di tipo indiretto con vapore a bassa pressione (0,5 bar), generato all'interno dell'intercapedine da bruciatori tubolari in acciaio inox a combustione ottimizzata, con valvola di sicurezza a termocoppia e fiamma pilota protetta. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Rubinetti di rabbocco acqua calda e fredda posti sul piano di lavoro con becco erogatore snodabile per il riempimento e il lavaggio del recipiente e dell'intercapedine. Rubinetto di scarico da un pollice e mezzo in ottone cromato con maniglia atermica. Manometro meccanico con indicatore di pressione dell'intercapedine. Regolazione della temperatura tramite rubinetto con minimo e massimo. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. AISI 304 stainless steel cooking container with 15/10 thickness, AISI 316 stainless steel bottom with 20/10 thickness. Jacket with bottom and walls of AISI 304 stainless steel, bottom with 20/10 thickness, walls with 15/10 thickness. Indirect type heating with low pressure steam (0.5 bar) generated inside the jacket by tubular burners made of stainless steel with optimized combustion, safety thermocouple valve and protected pilot flame. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Hot and cold water taps on the worktop with an articulated spout for filling and washing the container and jacket. 1 1/2" draining tap of chromed brass with athermic handle. Mechanical gauge with a jacket pressure indicator. Temperature regulation by means of a maximum and minimum tap. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Récipient de cuisson en acier inoxydable AISI 304 de épaisseur de 15/10, fond en acier inoxydable AISI 316 de épaisseur de 20/10.

Rainure avec fond et parois en acier inoxydable AISI 304, fond de épaisseur de 20/10, parois de épaisseur de 15/10. Chauffage de type indirect avec vapeur à basse pression (0,5 bar), générée à l'intérieur de l'interstice par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable à combustion optimisée, avec une vanne de sécurité à thermocouple et flamme pilote protégée. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Robinets de remplissage d'eau chaude et froide positionnés sur le plan de travail avec bec distributeur articulé pour le remplissage et le lavage du récipient et de la rainure. Robinet d'évacuation d'un pouce et demi en laiton chromé avec poignée athermique. Manomètre mécanique avec indicateur de pression de la rainure. Réglage de la température par un robinet avec indication de minimum et de maximum. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

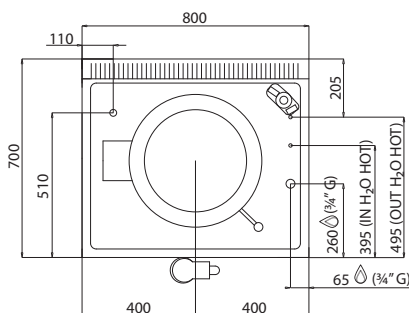
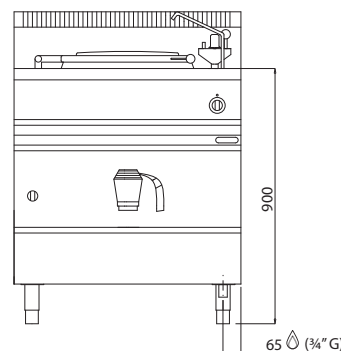
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Kochbehälter aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 Stärke 15/10, Boden aus rostfreiem Edelstahl AISI 316 Stärke 20/10. Zwischenmantel mit Boden und Wänden aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, Bodenstärke 20/10, Wandstärke 15/10. Indirekte Beheizung mit niedrigem Dampfdruck (0,5 bar), der im Inneren des Zwischenmantels über Rohrbrenner aus rostfreiem Stahl mit optimierter Verbrennung erzeugt wird, mit Sicherheitsventil mit Thermoelement und geschützter Pilotflamme. Piezozündung mit Silikon-schutz. Auf der Arbeitsfläche angebrachte Kalt- und Warmwasserhähne mit gelenkigem Auslauf, zum Auffüllen und Spülen des Kochbehälters und des Zwischenmantels. 1,5 Zoll Ablasshahn aus verchromtem Messing mit athermischem Griff. Mechanisches Manometer mit Druckanzeige des Zwischenmantels. Temperaturregelung über Hahn mit Klein- und Großstellung. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 15,5





Lt 60



mm 575 x 475 x 200 h



Cm² 2.750



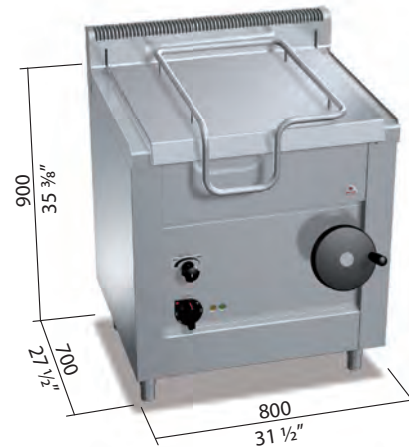
kW 9



380 - 415 V3N~



W/cm² 3,3



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Coperchio con sistema di raccolta condensa, fissato su cerniera autobilanciata. Vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 316, ribaltabile manualmente fino a 80°, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli arrotondati. Fondo vasca in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica. Riscaldamento uniforme tramite resistenze poste a diretto contatto con il fondo. Erogazione della potenza tramite termostato ed interruttore (100 - 300 °C). Termostato di sicurezza a riarmo manuale, indicatori di tensione e lavoro. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Cover with a condensation collection system fixed on a self-balanced hinge. Cooking tank with bottom and walls from AISI 316 stainless steel, manual tilt to 80°, with non-stick ceramic micro-sphere finishing and rounded edges. Steel tank bottom of 10 mm thickness, externally welded to provide better thermal conductivity. Uniform heat as a result of the heating elements being in direct contact with the base.

Power supply controlled by switch and thermostat (100 - 300 °C). Safety thermostat with manual restart. Tension and operation lights. Adjustable feet.

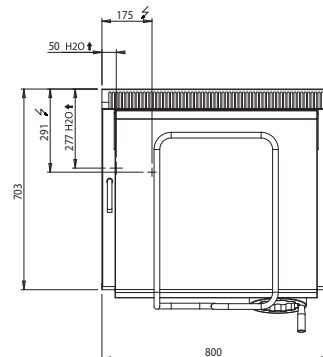
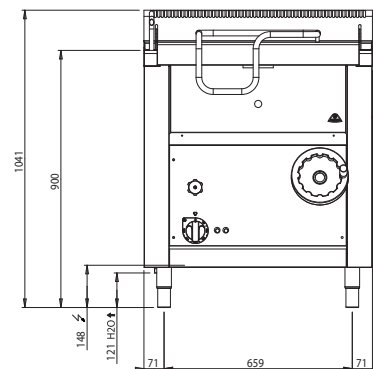
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Couvercle avec un système de récolte de la condensation, fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 316, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à microsphères en céramique et bords arrondis. Fond de la cuve en acier, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur pour une meilleure conductivité thermique. Chauffage uniforme par le biais de résistances en contact direct avec le fond. Distribution de la puissance contrôlée par un thermostat et un interrupteur (100 - 300 °C). Thermostat de sécurité à redémarrage manuel, indicateurs de tension et de fonctionnement. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Deckel mit Kondenswassersammler an einem selbstausgleichenden Scharnier befestigt. Tiegelboden und -wände aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, von Hand bis 80° kippbar, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und abgerundeten Ecken. Tiegelboden aus Stahl Stärke 10 mm, außen verschweißt, für eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Gleichmäßige Erwärmung durch direkten Kontakt der Heizkörper mit dem Tiegelboden. Leistungsabgabe über Thermostat und Schalter einstellbar (100 - 300 °C). Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung, Spannungs- und Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9
---	--	----------------	------





Lt 60



mm 575 x 475 x 200 h



Cm² 2.750



W/cm² 5,3



kW 14,5

kcal/h 12.470

Btu/h 49.474

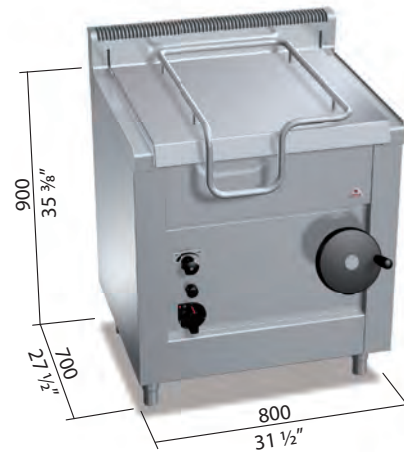
TOT.



G30/G31 kg/h 1,14

G20 m³/h 1,53

G25 m³/h 1,79



CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Coperchio fissato su cerniera autobilanciata. Vasca di cottura con fondo e pareti in acciaio inox AISI 316, ribaltabile manualmente fino a 80°, con finitura antiaderente a microsferi in ceramica ed angoli arrotondati. Fondo vasca in acciaio spessore 10 mm, saldato esternamente, per una migliore conducibilità termica. Riscaldamento uniforme tramite bruciatori a diretto contatto con il fondo. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone e bruciatore pilota. Ideale per cotture umide. Valvola termostatica per la regolazione lineare della temperatura da 100 a 300 °C circa tramite manopola a 7 posizioni. Sicurezza termoelettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Cover fixed on a self-balanced hinge. Cooking tank with bottom and walls from AISI 316 stainless steel, manual tilt to 80°, with non-stick ceramic micro-sphere finishing and rounded edges. Steel tank bottom of 10 mm thickness, externally welded to provide better thermal conductivity. Uniform heat as a result of the heating elements being in direct contact with the base. Piezoelectric ignition button with silicone protection and pilot burner. Particularly suitable for wet cooking methods. Thermostatic valve for regulation of temperature from 100 °C to about 300 °C through a 7-position handle. Thermoelectric safety device. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Couvercle fixé sur une charnière auto-équilibrée. Cuve de cuisson avec fond et parois en acier inoxydable AISI 316, renversable manuellement jusqu'à 80°, avec finition anti-adhérente à micro-sphères en céramique et angles arrondis. Fond de cuve en acier, épaisseur 10 mm, soudé à l'extérieur pour une meilleure conductivité électrique. Chauffage uniforme par le biais de brûleurs en contact direct avec le fond. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone et brûleur pilote. Idéale pour les cuissons humides. Vanne thermostatique pour le réglage linéaire de la température de 100 à 300 °C environ par l'intermédiaire d'une poignée à 7 positions. Sécurité thermoélectrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

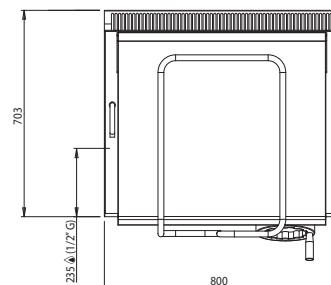
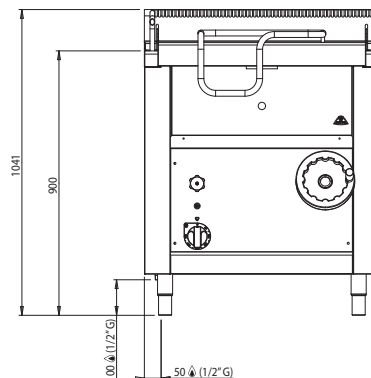
Deckel an einem selbstausgleichenden Scharnier befestigt. Tiegelfboden und -wände aus rostfreiem Edelstahl AISI 316, von Hand bis 80° kippbar, mit Antihafbeschichtung aus Keramik-Mikrokugeln und abgerundeten Ecken. Tiegelfboden aus Stahl Stärke 10 mm, außen verschweißt, für eine bessere Wärmeleitfähigkeit. Gleichmäßige Erwärmung durch direkten Kontakt der Brenner mit dem Tiegelfboden. Piezozündung mit Silikonschutz und Pilotbrenner. Ideal zum Schmoren und für Soßen. Thermostatventil zur linearen Temperatureinstellung von 100 bis 300 °C über einen 7-Stufenregler. Thermoelektrische Sicherung. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

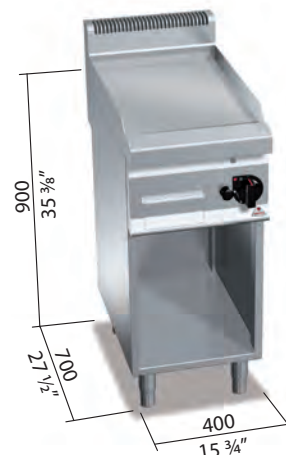
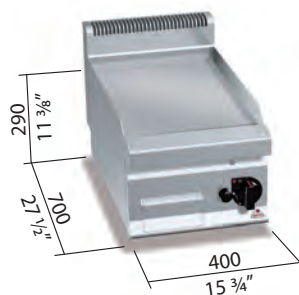
kW 14,5



Mod. G7FL4B	Cod. 18301000
Mod. G7FL4M	Cod. 18301500

macros 700

	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
TOT.	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum temperature beyond 300 °C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

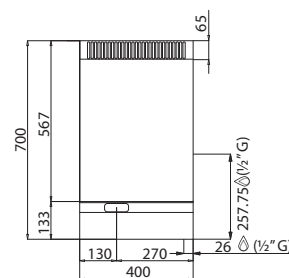
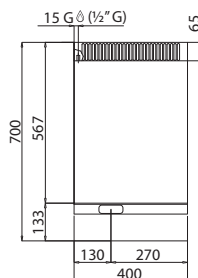
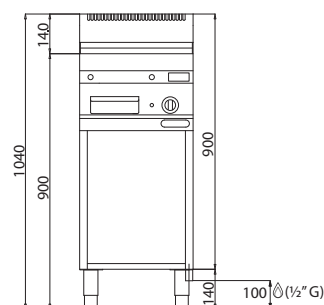
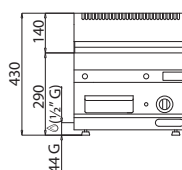
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximaltemperatur über 300 °C. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

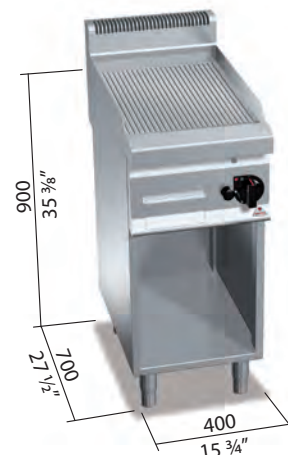
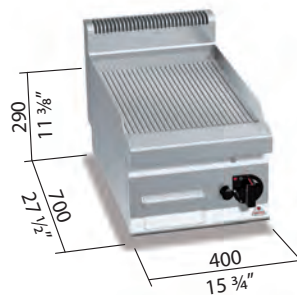
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	--	-------------------	---------------



Mod. G7FR4B	Cod. 18303000
Mod. G7FR4M	Cod. 18303500

macros 700

	cm ²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
TOT.	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum temperature beyond 300 °C. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

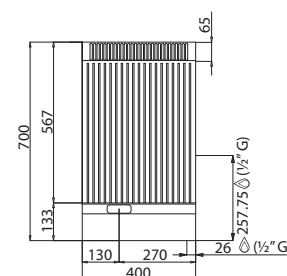
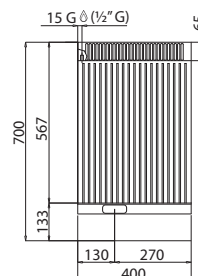
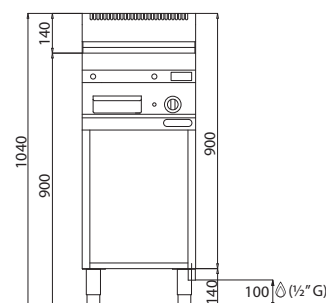
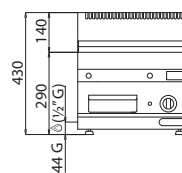
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque Nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

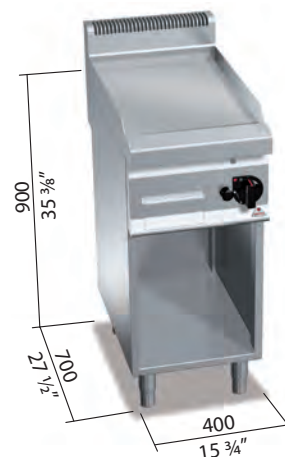
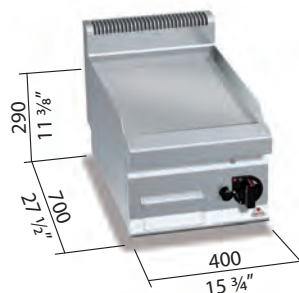
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	--	-------------------	---------------



Mod. G7FL4B/CR	Cod. 18306100
Mod. G7FL4M/CR	Cod. 18306600

macros 700

	cm²	1.975 (mm 395x500)
	kW	6,9
TOT.	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C. Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280 °C. Smooth hard chrome coating plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Bright and easy to clean surface with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

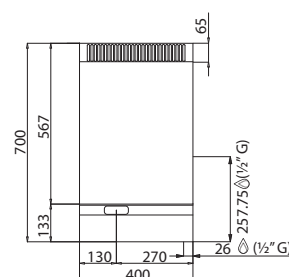
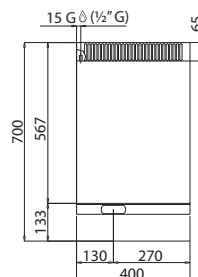
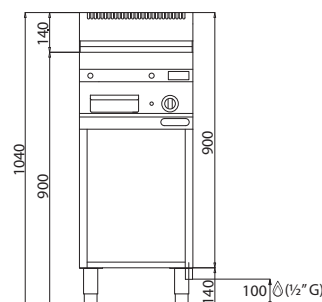
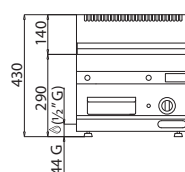
Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C.

Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für die Zubereitung empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

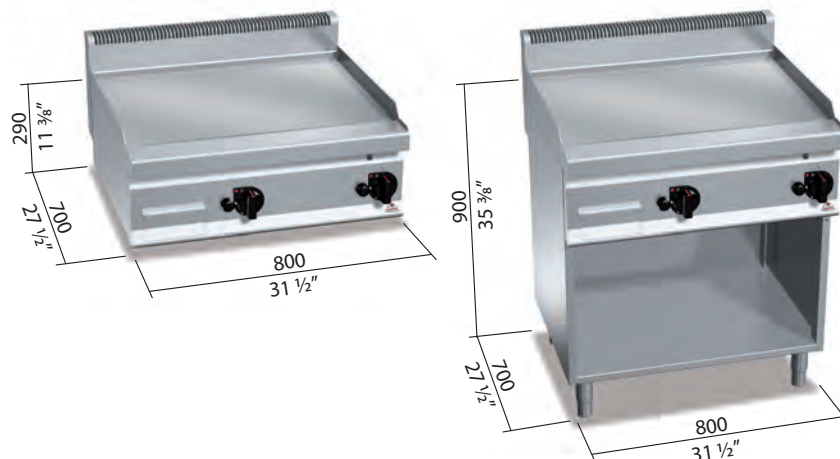
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	--	-------------------	---------------



Mod. G7FL8B-2	Cod. 18302000
Mod. G7FL8M-2	Cod. 18302500

macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	TOT.	
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300° C. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

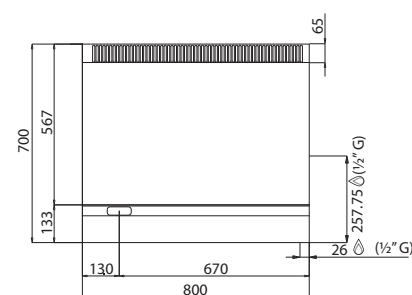
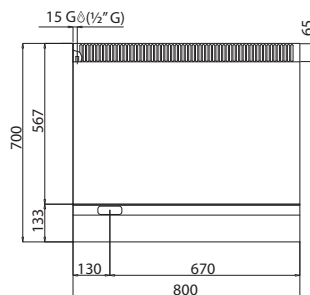
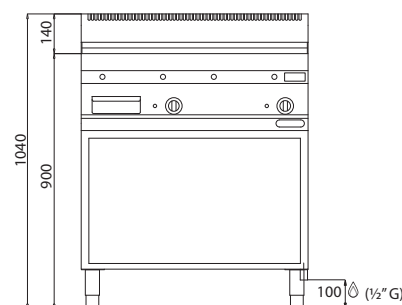
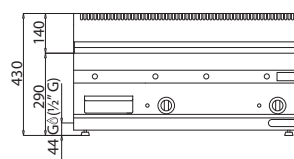
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

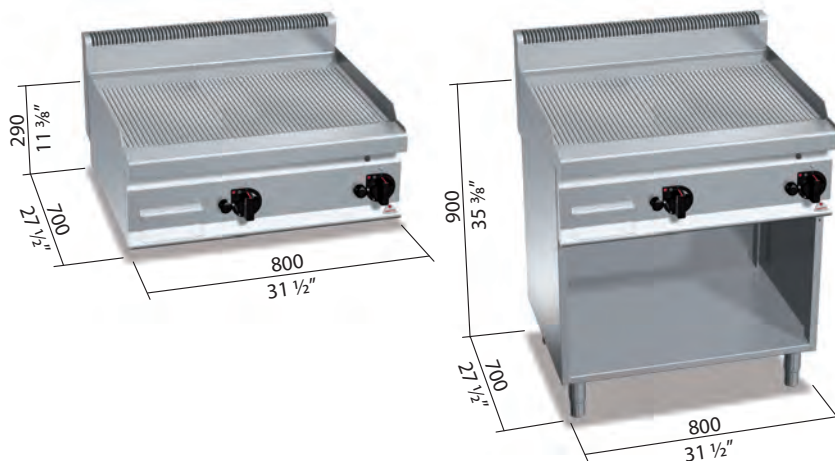
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



Mod. G7FR8B-2	Cod. 18304000
Mod. G7FR8M-2	Cod. 18304500

macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	TOT.	
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300° C. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate waste watertight container. Adjustable feet.

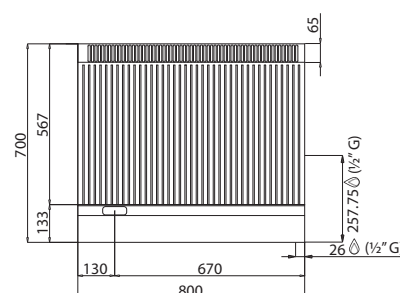
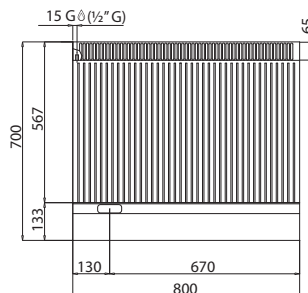
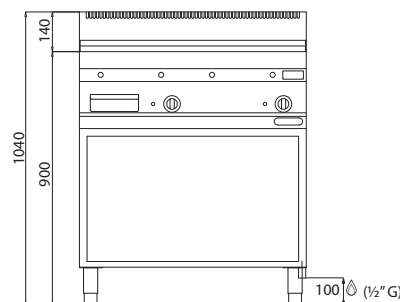
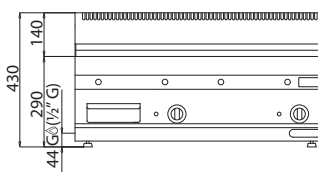
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

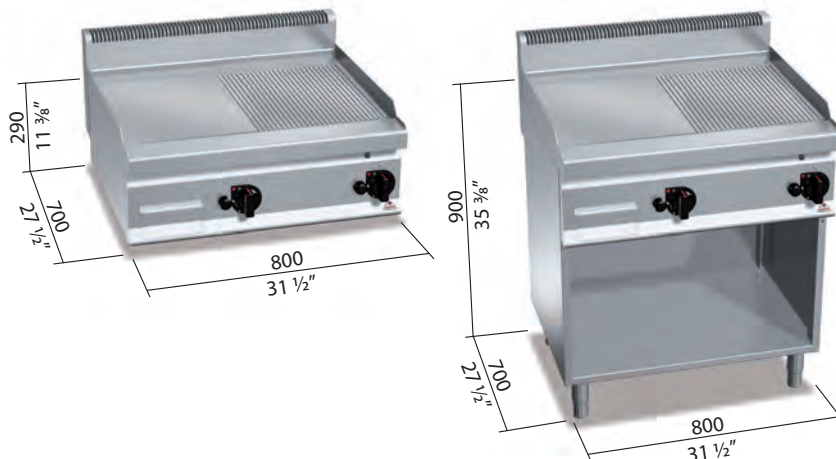
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



Mod. G7FM8B-2	Cod. 18305000
Mod. G7FM8M-2	Cod. 18305500

macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
TOT.	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima oltre i 300 °C. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature beyond 300° C. Half smooth and half ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

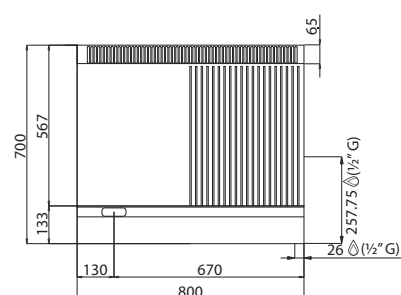
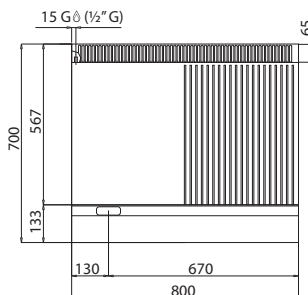
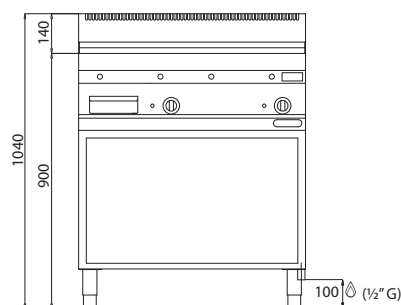
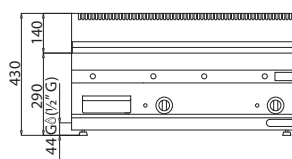
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Bouton d'allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température de plus de 300 °C. Plaque semi-lisse et semi-nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Maximale Temperatur über 300 °C. Platte halb glatt, halb gerillt, aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

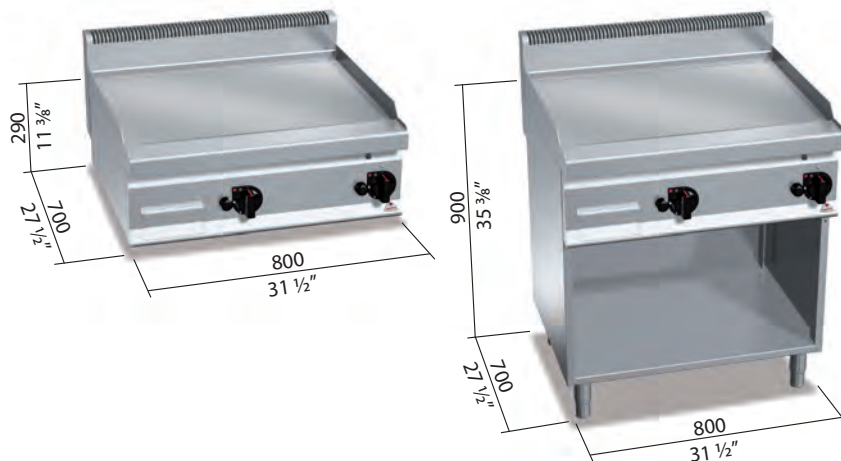
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



Mod. G7FL8B-2/CR	Cod. 18307100
Mod. G7FL8M-2/CR	Cod. 18307600

macros 700

	cm²	3.975 (mm 795x500)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	TOT.	
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

TPPT Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304. Bruciatori tubolari a fiamma auto stabilizzata di grande superficie per una maggiore uniformità di distribuzione del calore. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto termostato. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Temperatura massima controllata entro i 280 °C. Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Particolarmente indicato per cotture delicate. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta stagna. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Tubular burners with self-stabilized flame on a large surface for a greater uniformity in heat distribution. Regulation of the supplied power by a thermostat tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Maximum controlled temperature within 280° C. Smooth hard chrome coating plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Bright and easy to clean surface with a low level of heat irradiation to guarantee higher comfort to the operator. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Particularly suitable for gentle cooking. Slightly inclined cooking surface with a large hole to allow drainage of liquid into an appropriate watertight waste container. Adjustable feet.

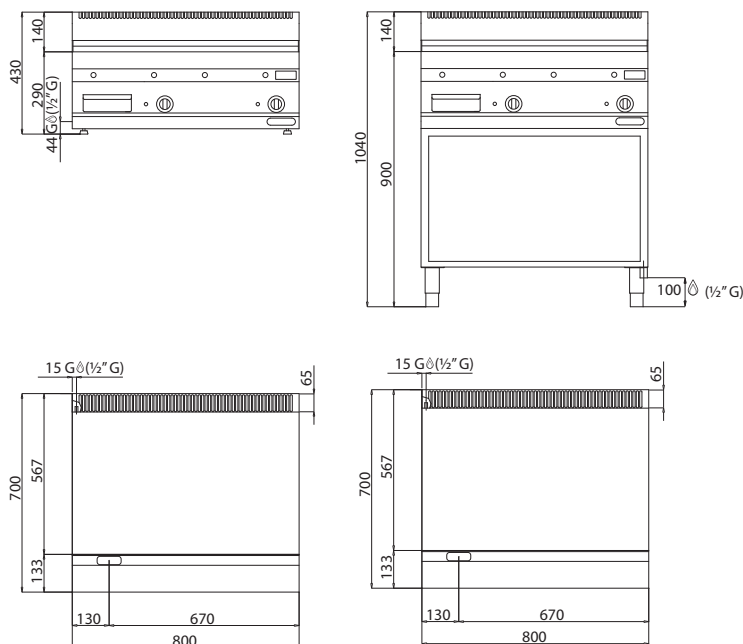
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Brûleurs tubulaires à flamme autostabilisée de grande surface pour une plus grande uniformité de distribution de la chaleur. Réglage de la puissance fournie grâce à un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Température maximale contrôlée jusqu'à 280 °C. Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Rohrbrenner mit automatisch stabilisierter Flamme mit besonders großer Oberfläche für eine gleichmäßigere Wärmeverteilung. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Maximale Temperatureinstellung bis 280 °C. Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Ideal für die Zubereitung empfindlicher Speisen geeignet. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung mit Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



Mod. E7FL4BP	Cod. 18401100
Mod. E7FL4MP	Cod. 18401600



macro 700



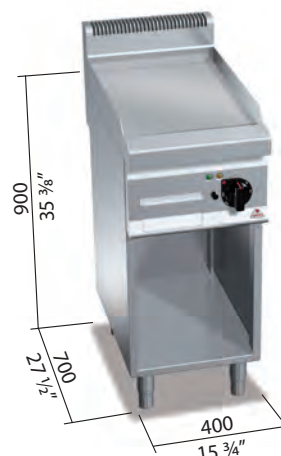
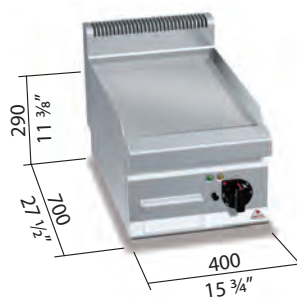
cm² 1.975 (mm 395x500)



380 - 415 V3N~



TOT. kW 4,8



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220 - 240 3~

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

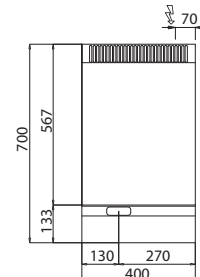
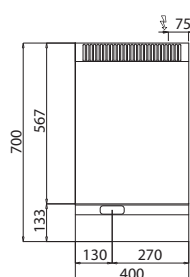
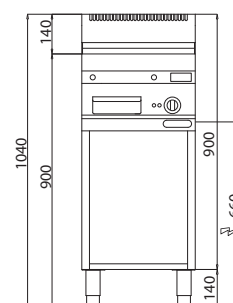
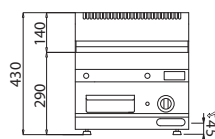
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------



Mod. E7FR4BP	Cod. 18403100
Mod. E7FR4MP	Cod. 18403600



macros 700



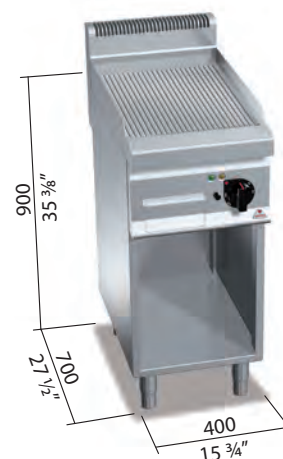
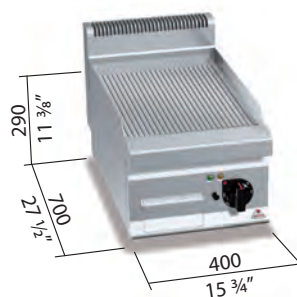
cm² 1.975 (mm 395x500)



380 - 415 V3N~



kW 4,8



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220 - 240 3~

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

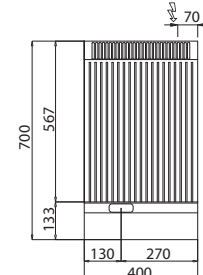
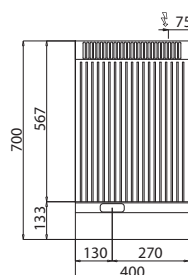
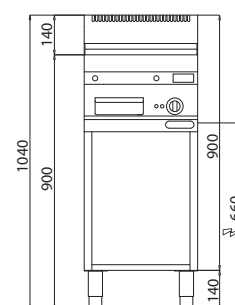
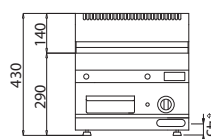
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------

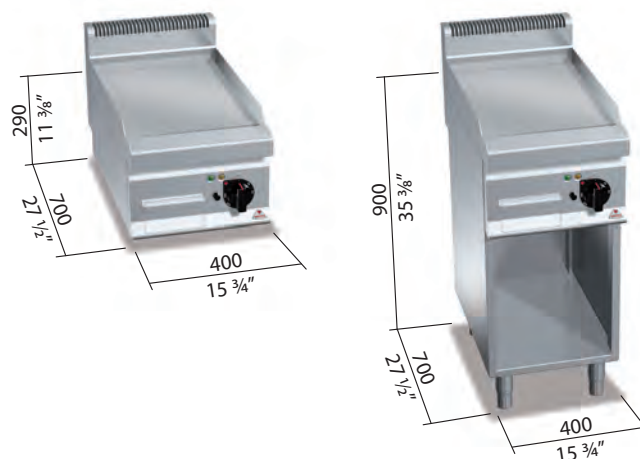


Mod. E7FL4BP/CR	Cod. 18406200
Mod. E7FL4MP/CR	Cod. 18406700



macros 700

	cm ² 1.975 (mm 395x500)
	380 - 415 V3N~
	TOT. kW 4,8



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/A Volts 220 - 240 3~

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior comfort all'operatore. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth hard chrome coating plate occupying the entire worktop surface with splash guard which makes the surface bright and easy to clean, giving low level heat irradiation providing increased comfort to the operator. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

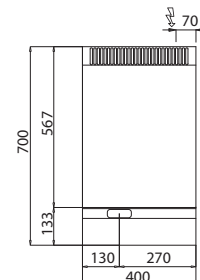
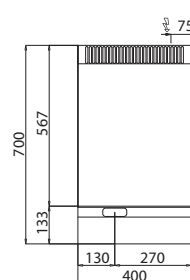
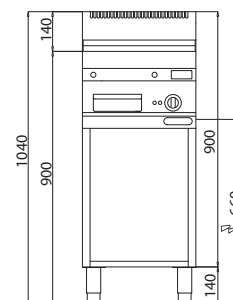
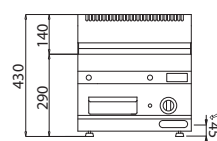
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,8
----------	--	----------------	---------------

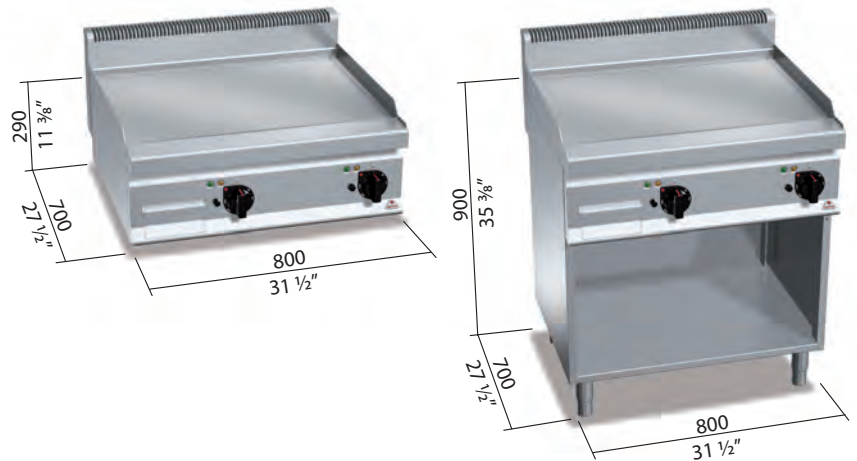


Mod. E7FL8BP-2	Cod. 18402100
Mod. E7FL8MP-2	Cod. 18402600



macros 700

	cm ²	3.975 (mm 795x500)
		380 - 415 V3N~
	TOT.	kW 9,6



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

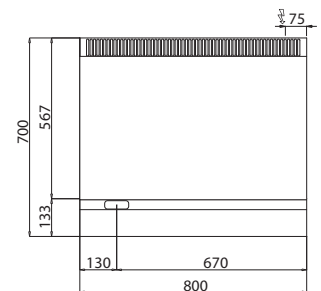
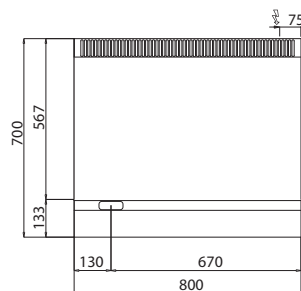
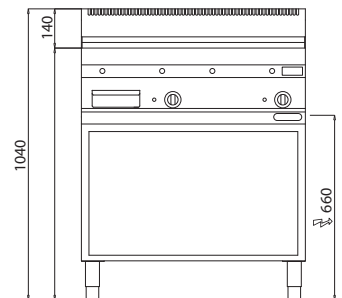
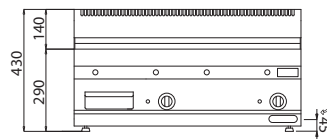
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------

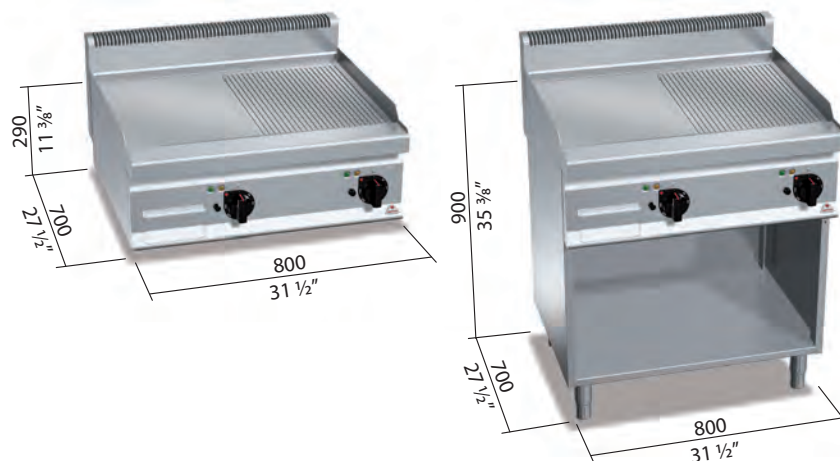


Mod. E7FM8BP-2	Cod. 18405100
Mod. E7FM8MP-2	Cod. 18405600



macros 700

	cm ²	3.975 (mm 795x500)
		380 - 415 V3N~
	TOT.	kW 9,6



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra metà liscia e metà rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Half ribbed and half smooth satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

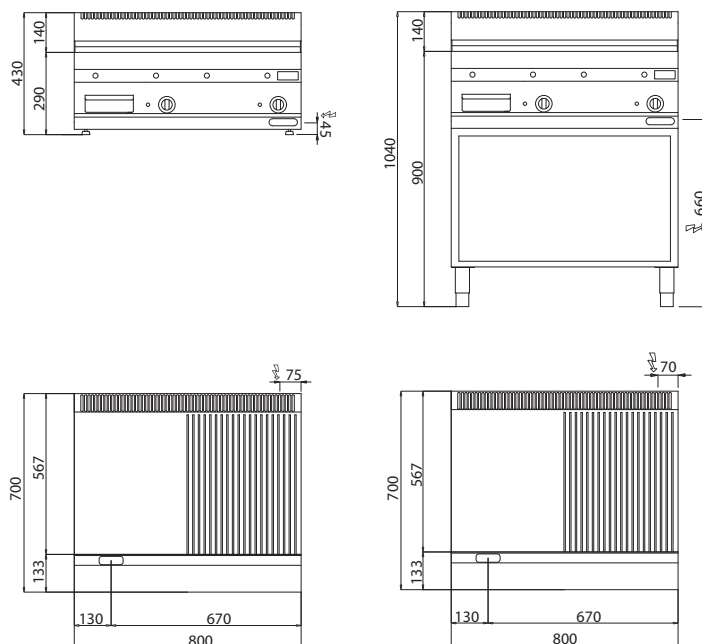
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque semi-lisse et semi-nervurée, en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Platte halb Glatt, halb Gerillt, aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



Mod. E7FR8BP-2	Cod. 18404100
Mod. E7FR8MP-2	Cod. 18404600



macro 700



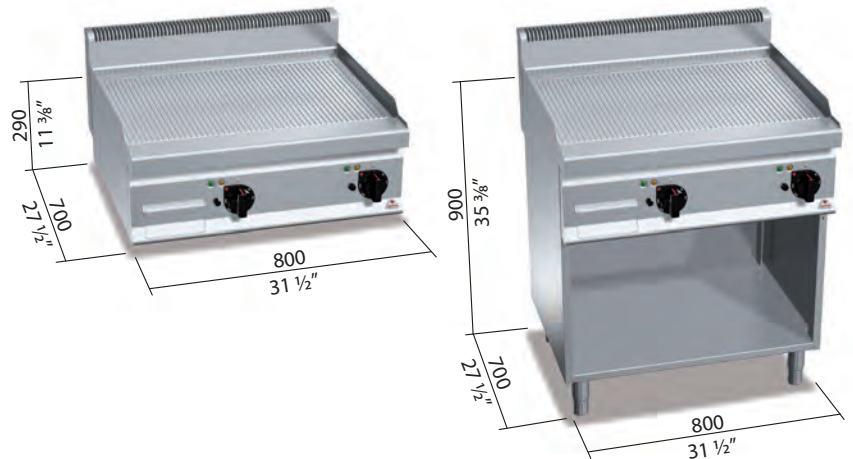
cm² 3.975 (mm 795x500)



380 - 415 V3N~



kW 9,6



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée d'épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpfropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra rigata, in acciaio satinato con paraspruzzi a filo. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Ribbed satin finish steel plate occupying the entire worktop surface with splash guard. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Adjustable feet.

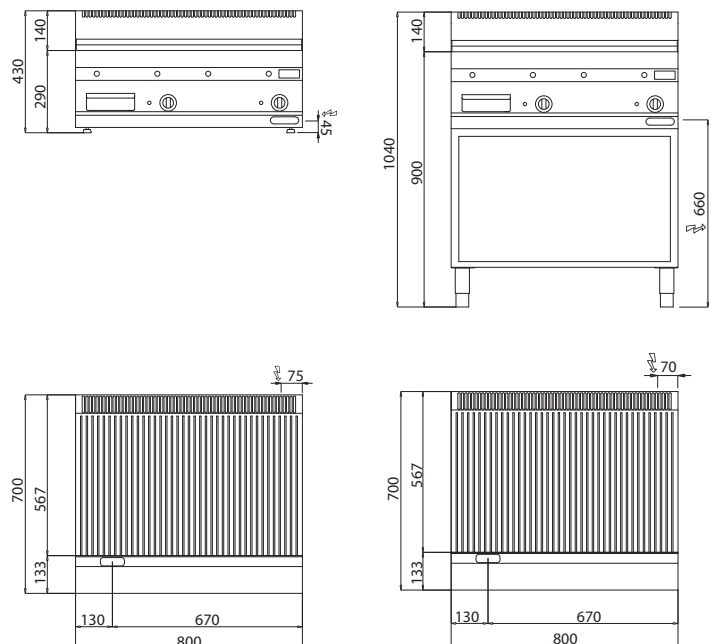
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque nervurée en acier satiné avec protection anti-éclaboussures. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et rainure d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Gerillte Platte aus satiniertem Stahl mit Spritzschutz auf Plattenhöhe. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



Mod. E7FL8BP-2/CR	Cod. 18407200
Mod. E7FL8MP-2/CR	Cod. 18407700



macros 700



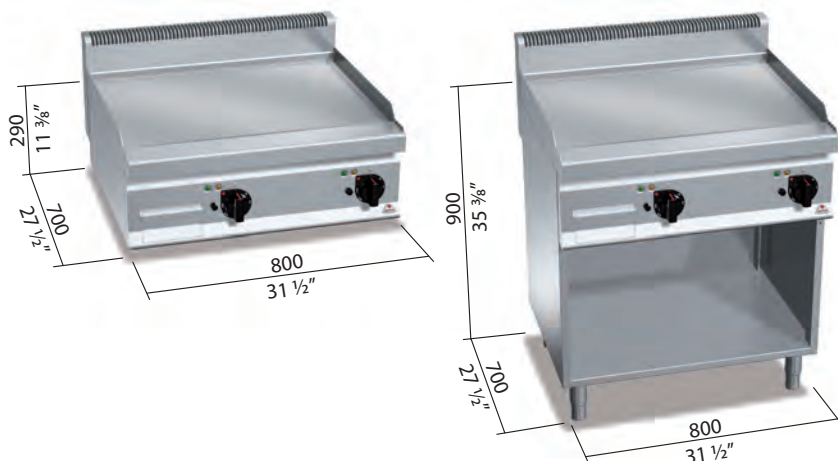
cm² 3.975 (mm 795x500)



380 - 415 V3N~



kW 9,6



OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

V3/B Volts 220 - 240 3~

TPTO Tappo in teflon / Teflon stopper / Bouchon de teflon / Teflonpropfen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio incoloy poste sotto la piastra di cottura. Controllo termostatico e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Regolazione della temperatura da 50 a 270 °C. Spia di linea e spia di raggiungimento temperatura. Piastra liscia con rivestimento al cromo duro, con paraspruzzi a filo, per una superficie lucida e facilmente pulibile, a basso livello di irraggiamento del calore che garantisce maggior confort all'operatore. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Superficie di cottura leggermente inclinata con foro di scarico di grandi dimensioni e convogliatore in apposito contenitore a tenuta di liquidi. Particolarmente indicato per cotture delicate. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels from AISI 304 stainless steel. Incoloy steel heating elements placed under the cooking plate. Thermostatic control and safety thermostat with manual restart. Temperature regulation from 50 to 270 °C. Power indicator and temperature light. Smooth hard chrome coating plate occupying the entire worktop surface with splash guard which makes the surface bright and easy to clean, giving low level heat irradiation providing increased comfort to the operator. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. Slightly inclined cooking surface with a largely sized drain hole and a line to the drain pan. Particularly suitable for gentle cooking. Adjustable feet.

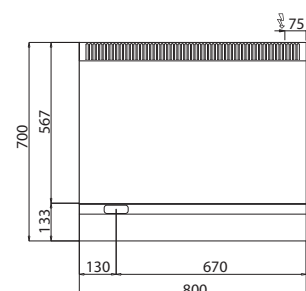
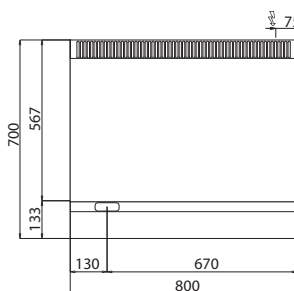
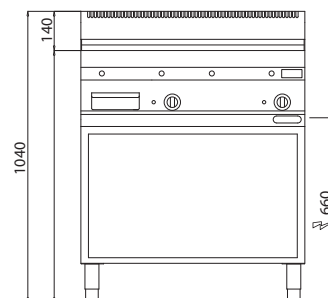
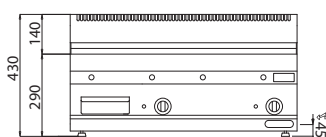
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées sous la plaque de cuisson. Contrôle thermostatique et thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Réglage de la température de 50 à 270 °C. Voyant de tension et voyant d'atteinte de la température. Plaque lisse avec revêtement au chrome dur et protection anti-éclaboussures, pour une surface polie et facilement nettoyable à faible niveau de rayonnement de la chaleur qui garantit un plus grand confort à l'opérateur. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Surface de cuisson légèrement inclinée avec trou d'évacuation de grandes dimensions et tuyau d'acheminement des graisses dans un récipient spécifique étanche. Idéal pour la cuisson de plats délicats. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizelemente aus Incoloy-Stahl unterhalb der Bratplatten. Thermostatkontrolle und Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Temperatureinstellung von 50 bis 270 °C. Betriebs- und Temperaturkontrollleuchte. Glatte Platte mit Hartchrombeschichtung mit Spritzschutz auf Plattenhöhe, für eine glatte und leicht zu reinigende Oberfläche mit niedriger Wärmeabstrahlung, zur Gewährleistung eines optimalen Benutzerkomforts. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Bratfläche leicht geneigt, mit großer Ablauföffnung und Sammelleitung in einen speziellen, flüssigkeitsdichten Behälter. Ideal für das Zubereiten empfindlicher Speisen geeignet. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 9,6
----------	--	----------------	---------------



cm² 1.800 (mm 350x515)

kW 9

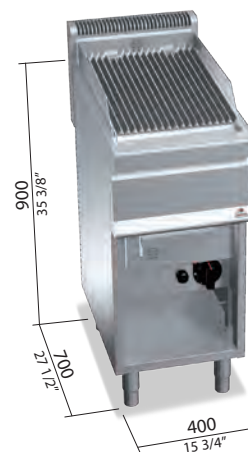
kcal/h 7.738

TOT.

Btu/h 30.709



G30/G31 kg/h 0,71

G20 m³/h 0,95G25 m³/h 1,11**STANDARD**

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 / Door with handle of 20/10 thickness / Porte avec poignée épaisseur 20/10 / Tür mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Leccarda raccogliolio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed oil collecting tray. Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric starter with silicon protection. Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Bac de récolte de l'huile moulé. Réglage de la puissance avec un robinet de minimum/maximum. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

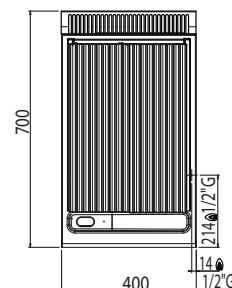
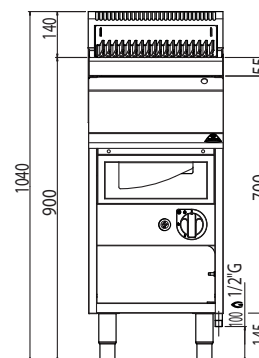
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Fettauffangwanne formgestanzt. Einstellung der Leistungsabgabe über Hahn mit Groß-/Kleinstellung. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisenrost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9



cm² 3.600 (mm 700x515)

kW 18

kcal/h 15.477

TOT.

Btu/h 61.418



G30/G31 kg/h 1,42

G20 m³/h 1,90G25 m³/h 2,22**STANDARD**

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 / 2 doors with handle of 20/10 thickness / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Leccarda raccoglioliio stampata. Regolazione della potenza con rubinetto minimo/massimo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Bruciatori e coppelle di protezione in acciaio inox 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Ampio cassetto estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Work top and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed oil collecting tray. Minimum/maximum power regulation. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric starter with silicon protection. Burners and 304 stainless steel cupels. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Easy removable components for facilitating maintenance and cleaning operations. Large removable stainless steel tray for collecting cooking fat and keeping water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Bac de récolte de l'huile moulé. Réglage de la puissance avec un robinet de minimum/maximum. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brûleurs et chapeaux de protection en acier inoxydable 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Composants facilement démontables pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Grand tiroir extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

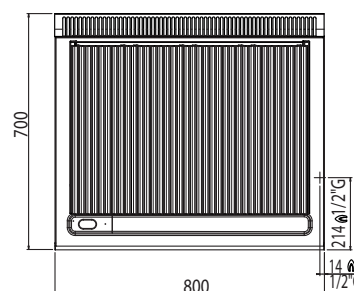
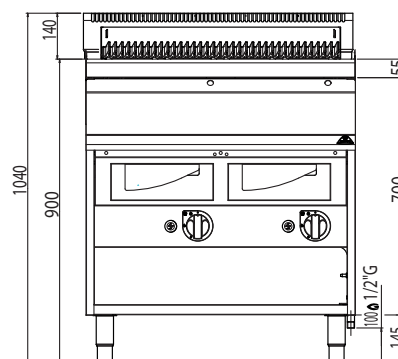
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Fettauffangwanne formgestanzt. Einstellung der Leistungsabgabe über Hahn mit Groß-/Kleinstellung. Zündflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Brenner und Deckel aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisenrost. Die leicht abnehmbaren Elemente erleichtern die üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Große ausziehbare Wasser- und Fettauffangwanne aus rostfreiem Stahl.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 18



Mod. E7CG40B	Cod. 18155000
Mod. E7CG40M	Cod. 18155100



macro 700
ELECTRIC GRILL

	cm ²	1.164
	380 - 415 V3N~	
	TOT. kW 4,08	



STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica / Grooved scraper for electric grill / Raclette nervurée pour grille électrique / Gerillt spachtel für Elektro-grill

OPTIONAL

V3/A Volts 220 - 240 3~

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Regolazione della potenza tramite regolatore di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Fits power regulator, max temperature 400 °C. Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact.

Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations. Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Réglage de la puissance au moyen d'un régulateur d'énergie, température maximale de 400 °C. Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes. Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

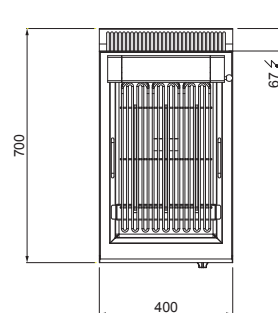
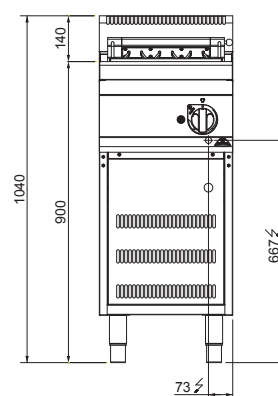
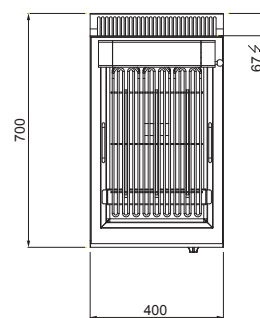
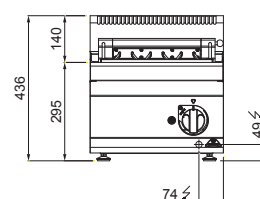
Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit Ausführung Scotch Brite.

Einstellung der Leistung über Energieregler, Höchsttemperatur 400 °C. Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.

Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.

Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 4,08
---	--	----------------	---------



Mod. E7CG80B	Cod. 18155500
Mod. E7CG80M	Cod. 18155600



macro 700
ELECTRIC GRILL

	cm ²	2.370
	380 - 415 V3N~	
	TOT. kW 8,16	



STANDARD

Spatola rigata per griglia elettrica / Grooved scraper for electric grill / Raclette nervurée pour grille électrique / Gerillt spachtel für Elektro-grill

OPTIONAL

V3/B Volts 220 - 240 3~

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro in acciaio inox AISI 304 con spessore 20/10, pannelli frontali e laterali in acciaio inox AISI 304, con finitura Scotch Brite.

Due zone di cottura indipendenti comandate da due regolatori di energia, temperatura massima 400 °C. Spie di segnalazione. Resistenze corazzate ad alta potenza che permettono la cottura degli alimenti per contatto diretto.

Programma di pulizia con tecnologia pirolitica che in pochi minuti polverizza i residui di cottura. Resistenze ruotanti e componenti facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Bacinella estraibile in acciaio inox per la raccolta dei grassi di cottura e per il contenimento dell'acqua.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop from AISI 304 stainless steel with 20/10 thickness, front and side panels in AISI 304 stainless steel and Scotch Brite finishing.

Two independent cooking areas controlled by two power regulators, max temperature 400 °C.

Signalization lights. High power armored heating elements for cooking food in direct contact. Cleaning program using pyrolysis technology that, in a few minutes, causes the thermal decomposition of cooking residuals.

Rotating resistances and easily removable components for facilitating standard maintenance and cleaning operations. Removable stainless steel tray for collecting cooking fat and containing water.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail en acier inoxydable AISI 304 avec une épaisseur de 20/10, panneaux frontaux et latéraux en acier inoxydable AISI 304, finition Scotch Brite.

Deux zones de cuisson indépendantes contrôlées par deux régulateurs d'énergie, température maximale de 400 °C.

Voyants lumineux de signalisation. Résistances cuirassées à haute puissance permettant la cuisson des aliments par contact direct.

Cycle de nettoyage à pyrolyse qui pulvérise les résidus de la cuisson en quelques minutes.

Résistances rotatives et composants pouvant être démontés facilement pour les opérations de maintenance et de nettoyage. Cuvette extractible en acier inoxydable pour la récolte des résidus de cuisson et pour contenir l'eau.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

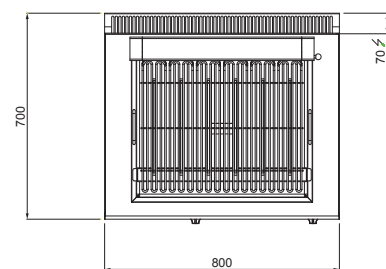
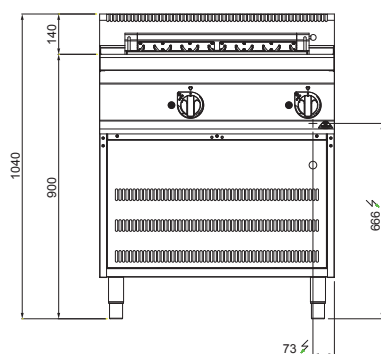
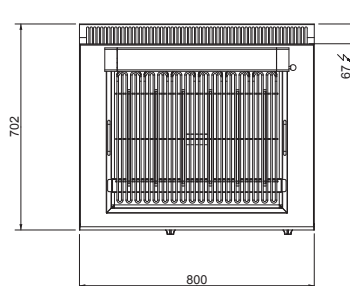
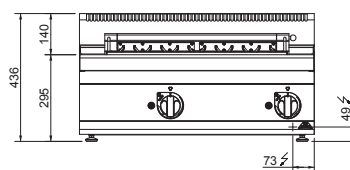
Arbeitsfläche aus rostfreiem Edelstahl AISI 304 mit der Stärke 20/10, Vorder- und Seitenwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, mit Ausführung Scotch Brite.

Zwei unabhängige Kochzonen, die durch zwei Energieregler gesteuert werden, Höchsttemperatur 400 °C. Kontrollleuchten. Hochleistungs-Rohrheizkörper, die das Kochen der Lebensmittel durch direkten Kontakt ermöglichen.

Reinigungsprogramm mit Pyrolysetechnologie, das in wenigen Minuten die Kochrückstände pulverisiert.

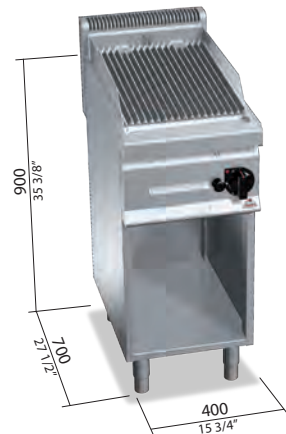
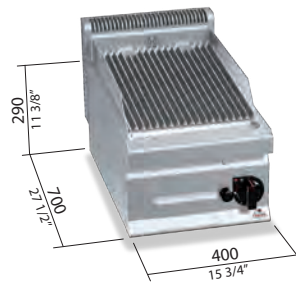
Drehbare Heizkörper und leicht abnehmbare Komponenten für die regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten. Ausziehbarer Behälter zum Auffangen von Kochfetten und Wasser aus rostfreiem Edelstahl.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 8,16
---	--	----------------	---------



Mod. PLG40B/G	Cod. 18050100
Mod. PLG40M/G	Cod. 18050600

	cm ²	1.800 (mm 350x515)
	kW	6,9
TOT.	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scarper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciere in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia. Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Brazier in AISI 304 stainless steel. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet.

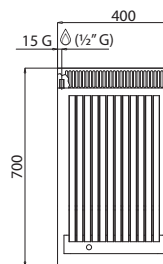
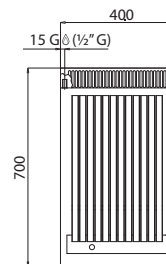
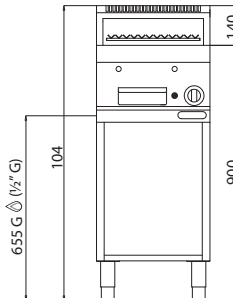
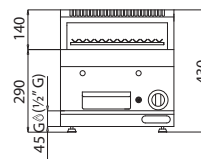
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasero en acier inoxydable AISI 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Long tiroir étanche complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonschutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße.

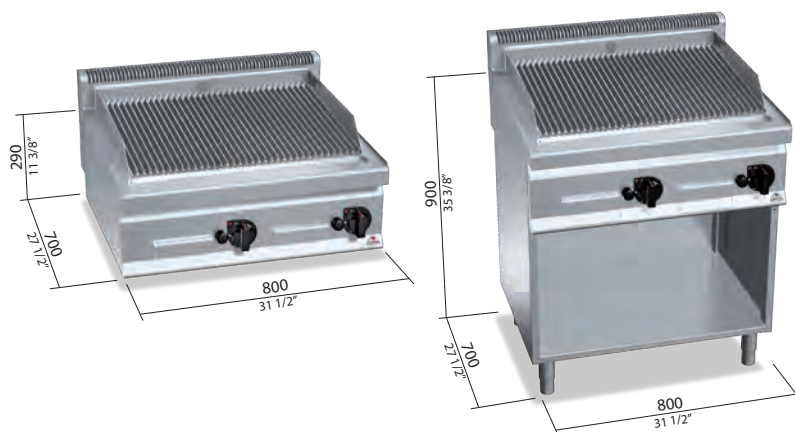
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	--	-------------------	---------------



Mod. PLG80B/G	Cod. 18110100
Mod. PLG80M/G	Cod. 18110600

macros 700

	cm²	3.600 (mm 700x515)
	kW	13,8
TOT.	kcal/h	11.865
	Btu/h	47.087
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



STANDARD

Griglia in ghisa - Spatola rigata per griglia a gas / Cast iron grill - Grooved scraper for gas grill / Grille en fonte - Raclette nervurée pour grille à gaz / Gusseisen Rost - Gerillt spachtel für gas Grill

OPTIONAL

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Regolazione della potenza erogata tramite rubinetto a funzionamento continuo. Fiamma pilota e valvola di sicurezza a termocoppia. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Braciore in acciaio inox AISI 304. Ampia superficie di cottura con griglia in ghisa facilmente rimovibile. Due zone con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Tutte le componenti sono facilmente smontabili per le regolari operazioni di manutenzione e pulizia.

Cassetto a tenuta stagna completamente in acciaio di grande lunghezza per la raccolta di cenere e grassi. Pietralavica già in dotazione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

304 AISI stainless steel worktop and front panels. Regulation of power supply by a continuous operation tap. Pilot flame and thermocouple safety valve. Piezoelectric ignition button with silicone protection. Brazier in AISI 304 stainless steel. Large cooking surface with easy removable cast iron grid. Two zones with separate controls for an independent and perfect regulation of temperature. All components can be dismantled easily to carry out regular cleaning and maintenance operations. Very long steel watertight drawer for ash and fat collection. Lava stone supplied. Adjustable feet.

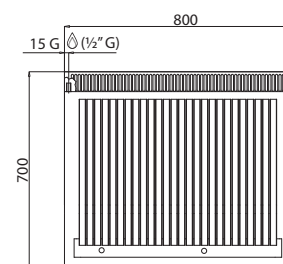
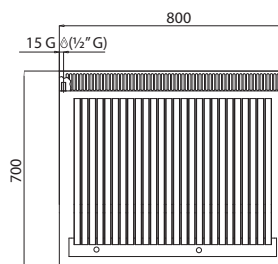
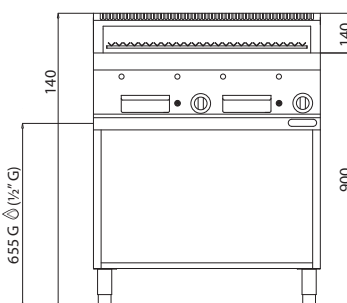
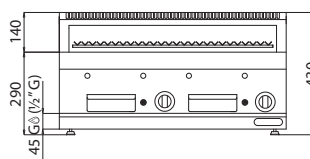
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Réglage de la puissance fournie à l'aide d'un robinet à fonctionnement continu. Flamme pilote et vanne de sécurité à thermocouple. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Brasero en acier inoxydable AISI 304. Grande surface de cuisson avec une grille en fonte facilement amovible. Deux zones avec commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Tous les composants sont facilement démontables pour les opérations régulières de maintenance et de nettoyage. Long tiroir étanche complètement en acier pour la récolte des cendres et des graisses. Pierre lavique fournie. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einstellung der Leistungsabgabe über einen stufenlos verstellbaren Hahn. Pilotflamme und Sicherheitsventil mit Thermoelement. Piezozündung mit Silikonenschutz. Kohlebecken aus rostfreiem Stahl AISI 304. Große Grillfläche mit leicht abzunehmendem Gusseisen Rost. Zwei separate Bedienbereiche für eine unabhängige, optimale Temperaturregelung. Alle Bauteile können zur Durchführung der üblichen Wartungs- und Reinigungsarbeiten leicht abgenommen werden. Dichte, besonders lange Asche- und Fettauffangwanne, komplett aus Stahl. Lavasteine im Lieferumfang enthalten. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------



	Lt	30
	mm	306 x 340 x 300 h
	kW	10
TOT.	kcal/h	8.600
	Btu/h	34.120
	G30/G31	kg/h 0,79
	G20	m³/h 1,06
	G25	m³/h 1,23



Cesti non in dotazione / Without baskets / Sans paniers / Ohne Körbe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile della vasca 30 litri. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie della vasca. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Nel modello doppio, le due vasche risultano indipendenti con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piedini regolabili. Standard: 1P Porta con spessore 20/10 con maniglia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with large rounded edges made of Stainless steel AISI 316. Usable tank capacity 30 liters. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures the baskets kept away from the tank base. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical drain tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tank surface. Piezoelectric ignition button with silicone protection. In the double model, the two tanks are independent and have separate controls for an independent and optimal regulation of temperature. Adjustable feet. Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

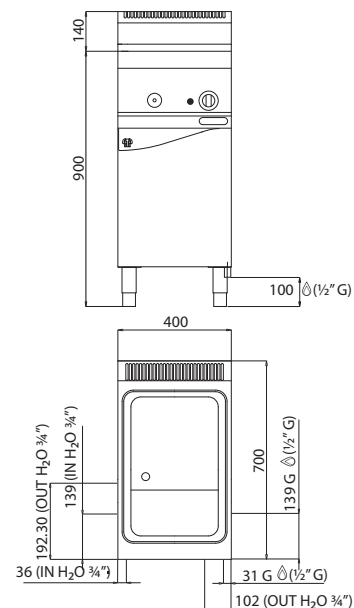
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile de la cuve 30 litres. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface de la cuve. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Dans la version double, les deux cuves sont indépendantes avec des commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Pieds réglables. Standard: 1P Porte avec poignée épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 30 Liter. Die Wasserzirkulation wird durch den perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser, zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Piezoelektrische Zündung mit Silikonschutz. Bei der doppelten Ausführung sind die beiden Wannen voneinander unabhängig, und die Temperatur kann über separate Bedienelemente unabhängig voneinander optimal eingestellt werden. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür mit formgestanztem Griff, Stärke 20/10.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 10
---	--	-------------------	-------



	Lt	30+30
	mm	306 x 340 x 300 h (x2)
	kW	20
TOT.	kcal/h	17.200
	Btu/h	68.240
	G30/G31	kg/h 1,58
	G20	m³/h 2,12
	G25	m³/h 2,46



Cesti non in dotazione / Without baskets / Sans paniers / Ohne Korbe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasche stampate con ampi bordi arrotondati realizzate completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile delle vasche 60 litri. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Alte prestazioni garantite dal sistema di riscaldamento che avvolge esternamente tutta la superficie delle vasche. Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Le due vasche risultano indipendenti con comandi separati per una regolazione indipendente ed ottimale della temperatura. Piedini regolabili. Standard: 2P 400 Porte con spessore 20/10 con maniglia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Pressed tanks with large rounded edges made of Stainless steel AISI 316. Usable tanks capacity 60 liters. Water circulation guaranteed by a drilled bottom that ensures the baskets kept away from the tank base. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical drain tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. High performances guaranteed by the heating system that externally wraps around the entire tanks surface. Piezoelectric ignition button with silicone protection. The two tanks are independent and have separate controls for an independent and optimal regulation of temperature. Adjustable feet. Standard: 2P 400 Doors of 20/10 thickness with handle.

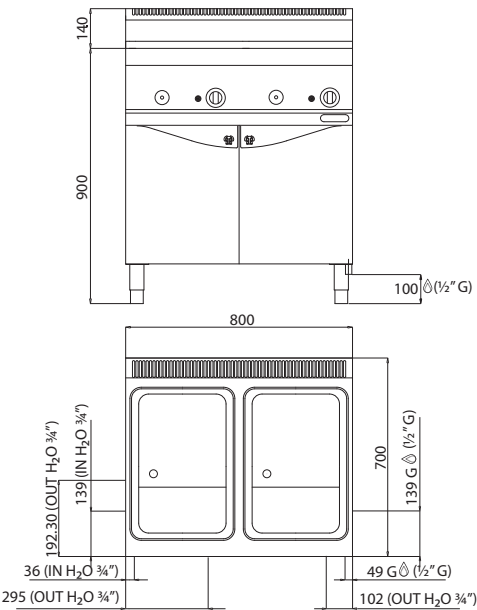
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuves moulées aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile des cuves 60 litres. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve. Trop-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Hautes prestations garanties par le système de chauffage qui enveloppe à l'extérieur toute la surface des cuves. Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Dans la version double, les deux cuves sont indépendantes avec des commandes séparées pour un réglage indépendant et optimal de la température. Pieds réglables. Standard: 2P 400 Portes de épaisseur 20/10 avec poignée.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Kanten, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 60 Liter. Die Wasserzirkulation wird durch den perforierten Boden gewährleistet, mit dem die Körbe vom Boden entfernt gehalten werden. Überlauf mit großem Durchmesser, zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Ausgezeichnete Leistungsmerkmale dank des Heizsystems, das die gesamte Wannenoberfläche von außen umwickelt. Piezoelektrische Zündung mit Silikonenschutz. Die beiden Wannen sind voneinander unabhängig, und die Temperatur kann über separate Bedienelemente unabhängig voneinander optimal eingestellt werden. Höhenverstellbare Füße. Standard: 2P 400 Türen mit formgestanztem Griff, Stärke 20/10.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 20
---	--	-------------------	-------





Lt 30



mm 306 x 340 x 300 h



kW 8



380 - 415 V3N~



Cesti non in dotazione / Without baskets / Sans paniers / Ohne Korbe

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vasca stampata con ampi bordi arrotondati realizzata completamente in acciaio inox AISI 316. Capacità utile della vasca 30 Lt. Circolazione dell'acqua garantita da un fondo forato che distanzia i cesti dal fondo della vasca e protegge le resistenze situate direttamente all'interno della vasca. Troppopieno di grande diametro per l'eliminazione degli amidi in eccesso durante la cottura. Rubinetto di scarico a sfera, situato all'interno della vano, comandato da maniglia con impugnatura atermica. Piedini regolabili. Standard: 1P Porta con spessore 20/10 con maniglia.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. Pressed tank with large rounded edges completely made of AISI 316 Stainless steel. Usable capacity of the tank 30 Lt. Water circulation guaranteed by a drilled bottom which keeps the basket away from the tank bottom and protects the resistances located directly inside the tank. Large diameter overflow to eliminate the excess starch during cooking. Spherical draining tap positioned in the compartment controlled by an athermic handle. Adjustable feet. Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

Adjustable feet. Standard: 1P Door of 20/10 thickness with handle.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée aux larges bords arrondis entièrement en acier inoxydable AISI 316. Capacité utile de la cuve 30 L. Circulation de l'eau garantie par un fond troué qui sépare les paniers du fond de la cuve et qui protège les résistances positionnées directement à l'intérieur de la cuve. Tropic-plein de grand diamètre pour l'élimination des amidons en excès pendant la cuisson. Robinet d'évacuation à bille, positionné à l'intérieur du compartiment, contrôlé par une poignée athermique. Pieds réglables. Standard: 1P Porte avec poignée épaisseur 20/10.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

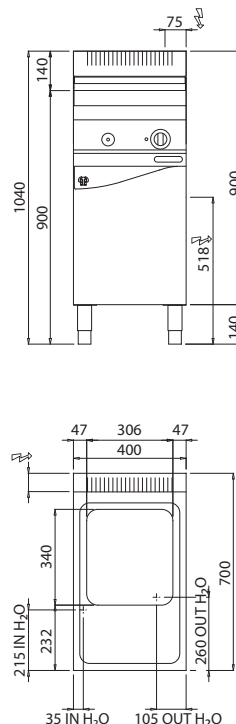
Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte Wanne mit breiten, abgerundeten Rändern, komplett aus rostfreiem Edelstahl AISI 316. Nutzfassungsvermögen der Wanne 30 l. Die Wasserzirkulation wird durch einen perforierten Boden gewährleistet, der einen Abstand der Körbe vom Wannenboden sicherstellt und die direkt im Inneren der Wanne befindlichen Heizelemente schützt. Überlauf mit großem Durchmesser zur Beseitigung der überschüssigen Stärke während des Kochvorgangs. Ablasskugelhahn im Inneren des Unterbaus, Bedienung mit Hilfe eines athermischen Griffs. Höhenverstellbare Füße. Standard: 1P Tür Stärke 20/10 mit Griff.

E

connessione elettrica / electric connection /
branchement électrique / Elektrischer Anschluss

380 - 415 V3N~

kW 8





Lt 7+7



mm 345 x 130 x 280 h



mm 290 x 105 x 120 h



kW 9,2

kcal/h 7.912



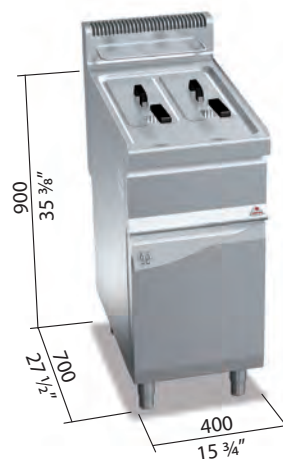
Btu/h 31.390



G30/G31 kg/h 0,73

G20 m³/h 0,97

G25 m³/h 1,13

**STANDARD**

2 mezzi cesti - Rete di protezione in vasca / 2 twin baskets - Tank protection net /
2 demi paniers - Filet de protection dans la cuve / 2 Halbkörben - Wannenschutzgitter

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 12 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 12 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 12 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

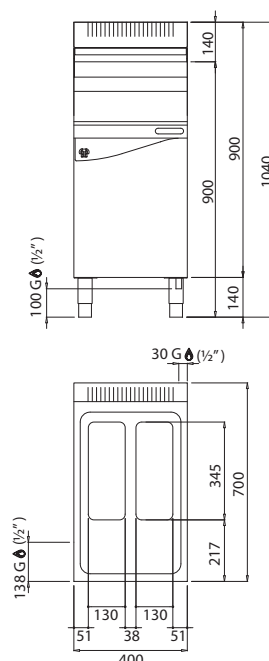
Vorderfront aus rostfreiem Stahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervorfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 12 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 9,2



Mod. GL10B	Cod. 17335000
Mod. GL10M	Cod. 17380000

macros 700

	Lt	10
	mm	350 x 260 x 225 h
	mm	290 x 235 x 95 h
	kW	6,9
	kcal/h	5.934
	Btu/h	23.543
	G30/G31	kg/h 0,54
	G20	m³/h 0,73
	G25	m³/h 0,85



STANDARD

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 16,8 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento: 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 16.8 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

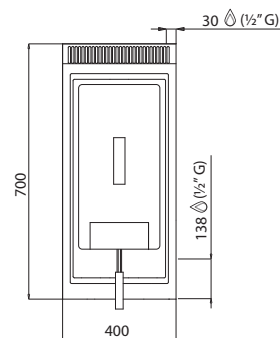
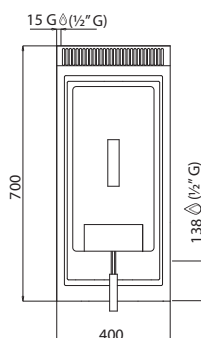
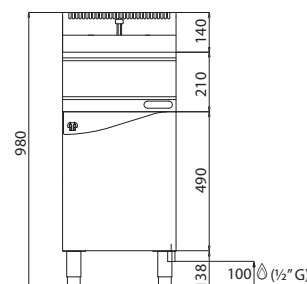
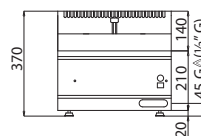
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 16,8 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Abgerundete Wanne mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 16,8 kg. Durchschnittliche Frittdauer 5 Minuten. Vorheizen: 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

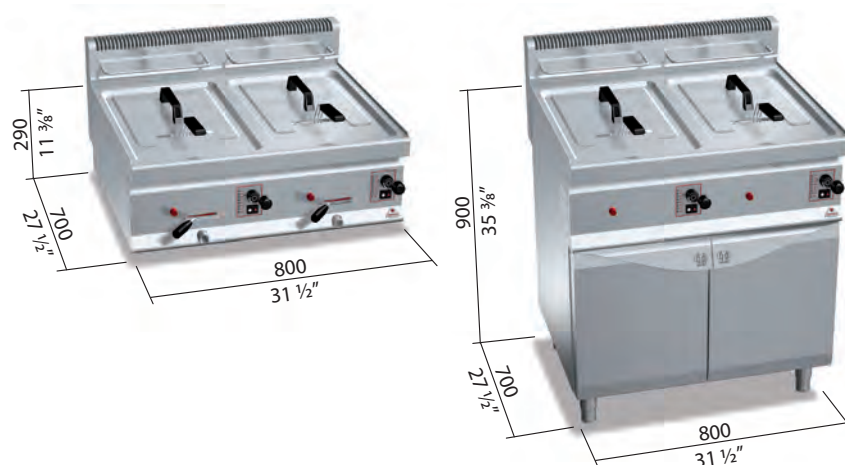
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 6,9
----------	--	-------------------	---------------



Mod. GL10+10B	Cod. 17355000
Mod. GL10+10M	Cod. 17400000

macros 700

	Lt	10+10
	mm	350 x 260 x 225 h (x2)
	mm	290 x 235 x 95 h (x2)
	kW	13,8
	kcal/h	11.868
	Btu/h	47.086
	G30/G31	kg/h 1,09
	G20	m³/h 1,46
	G25	m³/h 1,70



STANDARD

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

C4/10 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modèle avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 24 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 24 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

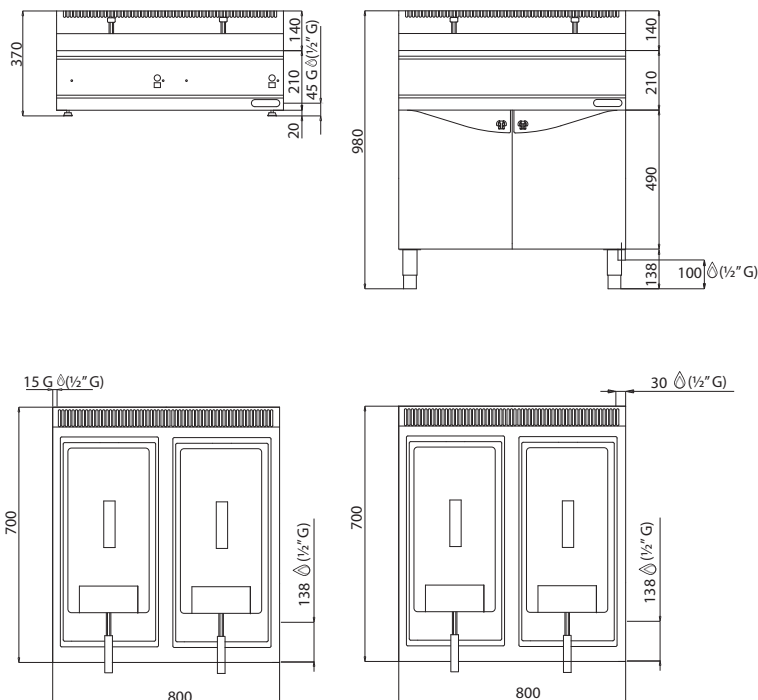
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 24 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 24 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 13,8
----------	--	-------------------	----------------





Lt 15



mm 336 x 308 x 256 h



mm 280 x 270 x 115 h



kW 12,7

kcal/h 10.922



Btu/h 43.332



G30/G31 kg/h 1,00

G20 m³/h 1,34

G25 m³/h 1,56

**STANDARD**

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/15 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca arrotondata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 18 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Rounded tank with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 18 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve arrondie avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 18 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

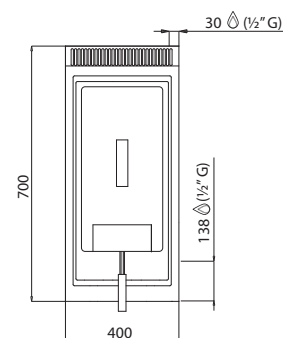
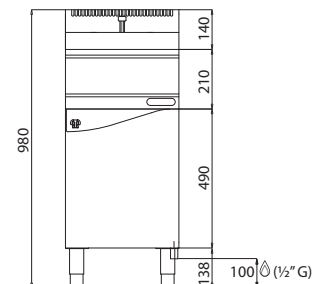
Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Abgerundete Wanne mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervorfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 18 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 12,7





Lt 15+15



mm 336 x 308 x 256 h (x2)



mm 280 x 270 x 115 h (x2)



kW 25,4

kcal/h 21.844



BTU/h 86.665



G30/G31 kg/h 2,00



G20 m³/h 2,69



G25 m³/h 3,13

**STANDARD**

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

OPTIONAL**C2/15** Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modèle avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben**C4/15** Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modèle avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben**CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI**

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 36 kg. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 36 kg. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

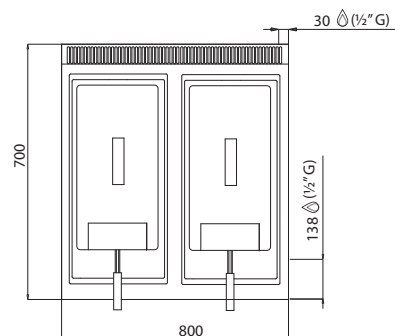
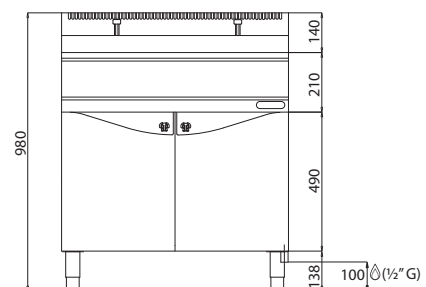
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 36 kg. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittiervorgehen werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 36 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

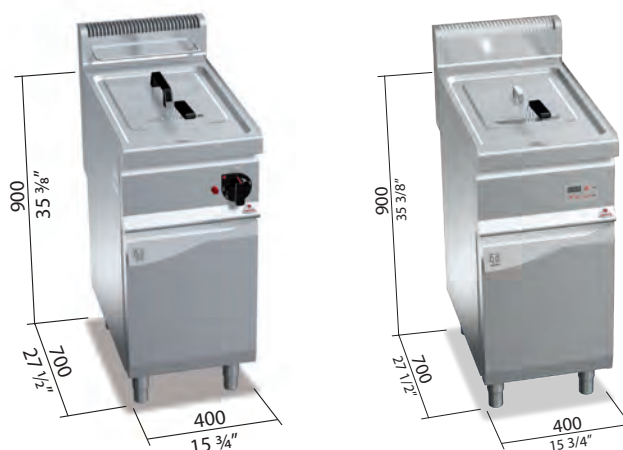
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 25,4
----------	--	-------------------	----------------



Mod. GL18MI	Cod. 17560000
Mod. GL18MI-E	Cod. 17560001

macros 700

	Lt	18
	mm	310 x 344 x 335 h
	mm	285 x 275 x 135 h
	kW	14
	kcal/h	12.040
	Btu/h	47.768
	G30/G31	kg/h 1,10
	G20	m³/h 1,48
	G25	m³/h 1,72



STANDARD

Accensione elettrica - Cesto intero - Rete di protezione in vasca / Electric ignition - Whole basket per tank - Tank protection net / Allumage électrique - Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

Comandi elettronici / Electronic controls / Commandes électroniques / Elektronische steuerung version (Cod. 17560001)

OPTIONAL

IC2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato. Regolazione della temperatura da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 20 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed tank with a wide cold zone to collect food residue. Easy to clean, thanks to the absence of tubes and the large section of 1" drain pipe. Two stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. The frying system maintains the oil's organoleptic characteristics, which allows for cooking in a healthier way and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Pilot flame and safety system with thermocouple and thermostat. Temperature adjustment from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 20 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button. Adjustable feet.

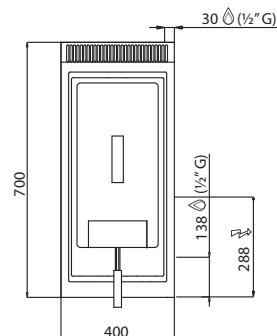
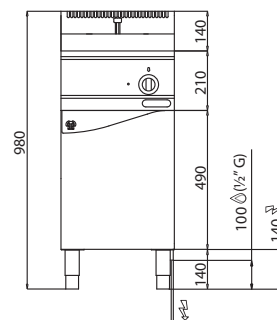
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile grâce à l'absence de tuyaux et à la section du tuyau d'évacuation de 1". Deux brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Le système de friture préserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant la fréquence des vidanges d'huile, assurant une économie finale remarquable. Flamme pilote et Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 20 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wanne formgestanzt mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Besonders einfache Reinigung, da keine Rohre vorhanden sind, und dank des großen Durchmessers des 1-Zoll-Abflusses. Zwei Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisionsthermostat. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat. Temperatureinstellung von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 20 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

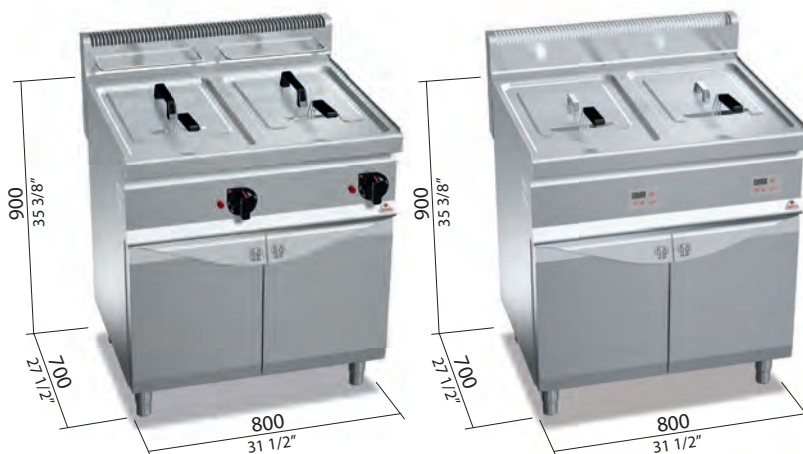
G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 14
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 6



Mod. GL18+18MI	Cod. 17580000
Mod. GL18+18MI-E	Cod. 17580001

macros 700

	Lt	18 + 18
	mm	310 x 344 x 335 h (x2)
	mm	285 x 275 x 135 h (x2)
	kW	28
	kcal/h	24.080
TOT.	Btu/h	95.536
	G30/G31	kg/h 2,21
	G20	m³/h 2,96
	G25	m³/h 3,45



STANDARD

Accensione elettrica - 2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / Electric ignition - 2 baskets - Tank protection net / Allumage électrique - 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / Elektrozündung - 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

Comandi elettronici / Electronic controls / Commandes électroniques / Elektronische steuerung version (Cod. 17580001)

OPTIONAL

IC2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

IC4/18 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche arrotondate indipendenti con profilo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo e grande facilità di pulizia grazie all'assenza di tubi ed alla grande sezione dello scarico da 1". Due bruciatori in acciaio inox, posti esternamente alla vasca, comandati da elettrovalvola con controllo della temperatura tramite termostato elettrico di alta precisione. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Fiamma pilota e sistema di sicurezza con termocoppia e termostato. Regolazione della temperatura da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 40 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione elettrica. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two rounded independent tanks with a wide cold zone to collect food residue. Easy to clean, thanks to the absence of tubes and the large section of 1" drain pipe. Stainless steel burners installed out of the tank, controlled by a solenoid valve with a temperature control by means of a high precision electric thermostat. The frying system maintains the oil's organoleptic characteristics, which allows for cooking in a healthier way and, furthermore, limits the required oil changes, giving further savings. Pilot flame and safety system with thermocouple and thermostat. Temperature adjustment from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 40 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button. Adjustable feet.

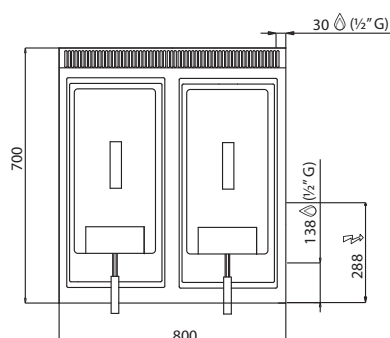
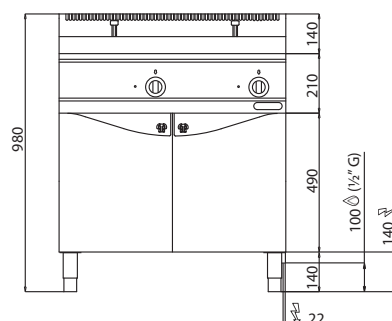
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves arrondies indépendantes avec une large zone froide pour la récupération des résidus alimentaires assurant un nettoyage facile grâce à l'absence de tuyaux et à la section du tuyau d'évacuation de 1". Brûleurs en acier inoxydable, placés à l'extérieur de la cuve, commandés par une électrovanne à contrôle de température grâce à un thermostat électrique de haute précision. Le système de friture préserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant la fréquence des vidanges d'huile, assurant une économie finale remarquable. Flamme pilote et Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat. Réglage de la température de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 40 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage électrique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei separate abgerundete Wannen mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Besonders einfache Reinigung, da keine Rohre vorhanden sind, und dank des großen Durchmessers des 1-Zoll-Ablaufs. Brenner aus rostfreiem Edelstahl, außen an der Wanne, Steuerung mittels Elektroventil und Temperaturregelung mit elektrischem Hochpräzisions-thermostat. Durch dieses Frittiervorfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Pilotflamme und Sicherheitssystem mit Thermoelement und Thermostat. Temperatureinstellung von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 40 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Elektrozündung. Höhenverstellbare Füße.

G	connessione gas / gas connection / praccordement gaz / Gasanschluss	R 1/2 UNI ISO 7/1	kW 28
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220-240 V~	W 6





Lt 20



mm 402 x 302 x 340 h



mm 345 x 265 x 150 h



kW 16,5

kcal/h 14.190



Btu/h 56.298



G30/G31 kg/h 1,30

G20 m³/h 1,75

G25 m³/h 2,03

**STANDARD**

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / 1 whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/20 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape.

Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 25 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed tank with shaped bottom edge and a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 25 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 25 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

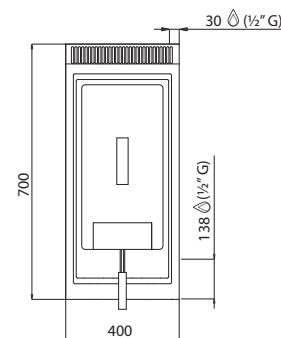
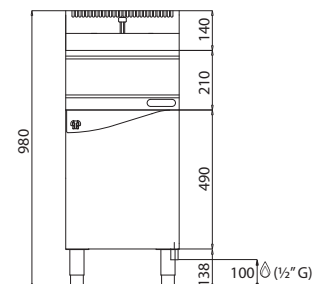
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Wanne formgestanzt mit geformtem Bodenprofil mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 25 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 16,5



	Lt	20+20
	mm	402 x 302 x 340 h (x2)
	mm	345 x 265 x 150 h (x2)
	kW	33
	kcal/h	28.380
	Btu/h	112.596
	G30/G31	kg/h 2,60
	G20	m³/h 3,49
	G25	m³/h 4,06

**STANDARD**

2 cesti unici - Rete di protezione in vasca / 2 baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 Großen Körben - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

C2/20 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

C4/20 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate di nuova generazione con profilo sagomato sul fondo ad ampia zona fredda per raccolta residui cibo. Bruciatori tubolari a nido d'ape. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. Sistema di sicurezza con valvola termocoppia e termostato di sicurezza, fiamma pilota protetta. Regolazione della temperatura con 7 posizioni da 110 a 190 °C. Produzione massima oraria stimata 50 kg. Tempo medio di frittura 6 minuti. Preriscaldamento 10 minuti (da 20 a 190 °C). Accensione piezoelettrica con protezione in silicone. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two new generation pressed tanks with shaped bottom edge and a wide cold zone to collect food residue. Tubular burners with honey-comb section. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. Safety system with thermocouple and safety thermostat, protected pilot flame. Temperature adjustment with 7 positions from 110 to 190 °C. Maximum output per hour: 50 kg. Average frying time of 6 minutes. Pre-heating time of 10 minutes (from 20 to 190 °C). Piezoelectric ignition button with silicone protection. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées de nouvelle génération avec une large zone froide pour la récolte des résidus d'aliments. Brûleurs tubulaires à nid-d'abeilles. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. Système de sécurité à vanne thermocouple et thermostat de sécurité, flamme pilote protégée. Réglage de la température à 7 positions de 110 à 190 °C. Production horaire maximale évaluée 50 kg. Temps moyen de friture 6 minutes. Préchauffage 10 minutes (de 20 à 190 °C). Allumage piézoélectrique avec protection en silicone. Pieds réglables.

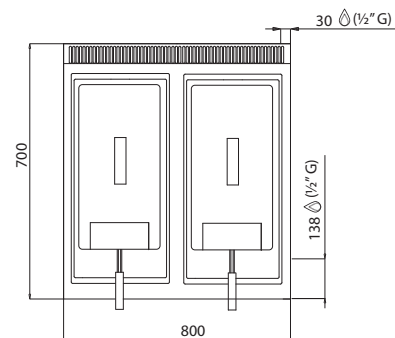
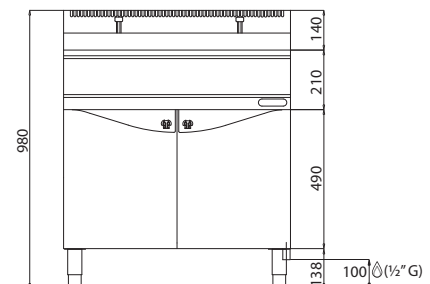
TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte Wannen der neuesten Generation mit geformtem Bodenprofil mit großer Kaltzone zum Sammeln der Speisereste. Wabenförmige Rohrbrenner. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel ermöglicht außerdem eine beachtliche Einsparung. Sicherheitsventil mit Thermoelement und Sicherheitsthermostat, geschützte Pilotflamme. Temperatureinstellung über 7-Stufenregler von 110 bis 190 °C. Geschätzte maximale Menge pro Stunde 50 kg. Durchschnittliche Frittierdauer 6 Minuten. Vorheizen 10 Minuten (von 20 auf 190 °C). Piezozündung mit Silikonenschutz. Höhenverstellbare Füße.

G

connessione gas / gas connection /
praccordement gaz / Gasanschluss

R 1/2 UNI ISO 7/1

kW 33

Mod. E7F10-4B	Cod. 18501000
Mod. E7F10-4BS	Cod. 18503000
Mod. E7F10-4M	Cod. 18501500
Mod. E7F10-4MS	Cod. 18503500



Lt 10



mm 340 x 225 x 200 h



mm 275 x 200 x 110 h



TOT. kW 6 (E7F10-4B, E7F10-4M)

kW 9 (E7F10-4BS, E7F10-4MS)



380 - 415 V3N~

STANDARD

Cesto intero - Rete di protezione in vasca / 1 whole basket - Tank protection net / Panier entier - Filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

V3/A Volts 220 - 240 3~ (E7F10-4B; E7F10-4M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata, possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-5 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-5 minutes (from 20 to 190 °C).

Maximum output 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-5 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

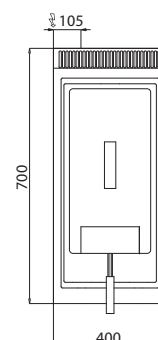
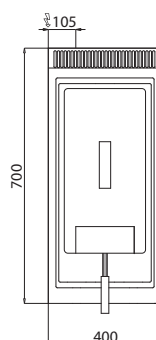
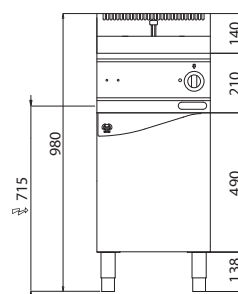
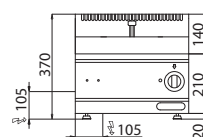
Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittierverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-5 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 25 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 30 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Höhenverstellbare Füße.



macros 700



E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6 kW 9
----------	--	----------------	----------------------------



Mod. E7F10-8B	Cod. 18502000
Mod. E7F10-8BS	Cod. 18504000
Mod. E7F10-8M	Cod. 18502500
Mod. E7F10-8MS	Cod. 18504500



macro 700

	Lt	10 + 10
	mm	340 x 225 x 200 h (x2)
	mm	275 x 200 x 110 h (x2)
	TOT.	
	kW	6x2 (E7F10-8B, E7F10-8M)
	kW	9x2 (E7F10-8BS, E7F10-8MS)
		380 - 415 V3N~



STANDARD

2 cesti interi - Rete di protezione in vasca / 2 whole baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe - Wannenschutzgitter

OPTIONAL

CE2/10 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CE4/10 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

V3/B Volts 220 - 240 3~ (E7F10-8B; E7F10-8M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 50 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190° C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 50 kg/h (E7F10-4B, E7F10-4M), 60 kg/h (E7F10-4BS, E7F10-4MS). Adjustable feet.

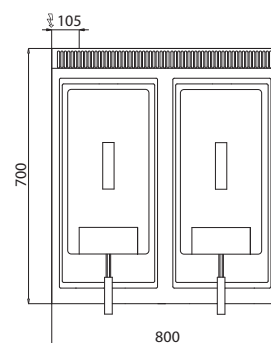
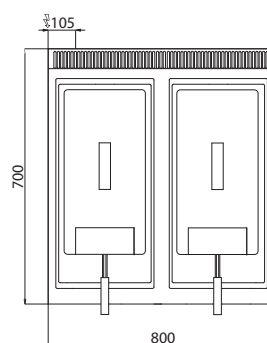
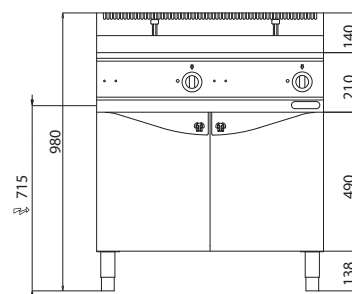
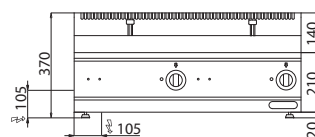
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 50 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte und abgerundete Wannen mit unabhängigen Bedienelementen und mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervorgehen werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 50 kg/h (E7F10-8B, E7F10-8M), 60 kg/h (E7F10-8BS, E7F10-8MS). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 6x2 kW 9x2
----------	--	----------------	--------------------------------



Mod. E7F18-4M	Cod. 18505500
Mod. E7F18-4MS	Cod. 18505600
Mod. E7F18-4MEL	Cod. 18505200
Mod. E7F18-4MSEL	Cod. 18505400



macro 700

	Lt	18
	mm	402 x 302 x 295 h
	mm	345 x 265 x 150 h
	TOT.	
	kW	13,5 (E7F18-4M, E7F18-4MEL)
	kW	18 (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL)
		380 - 415 V3N~

STANDARD

Cesto intero, rete di protezione in vasca / 1 whole basket, tank protection net / Panier entier, filet de protection dans la cuve / Ganzer Korb, Wannenschutzgitter

Comandi elettronici / Electronic controls / Commandes électroniques / Elektronische steuerung version (E7F18-4MEL; E7F18-4MSEL)

OPTIONAL

CE2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

V3/A Volts 220 - 240 3~ (E7F18-4M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Vasca stampata e arrotondata dotata di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 4 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Pressed and rounded tank equipped with long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier.

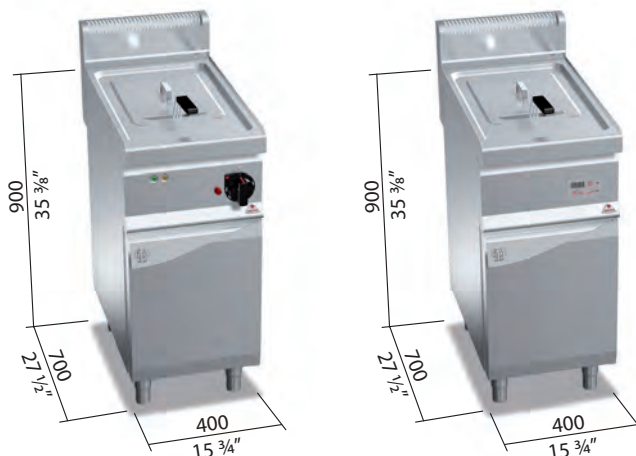
Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 4 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

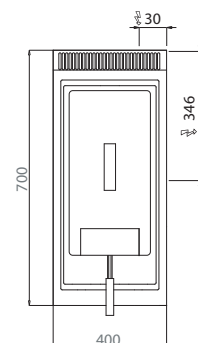
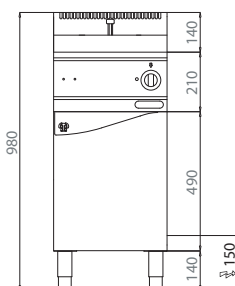
Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuve moulée et arrondie dotée de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 4 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Formgestanzte und abgerundete Wanne mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervorfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 4 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 30 kg/h (E7F18-4M, E7F18-4MEL), 35 kg/h (E7F18-4MS, E7F18-4MSEL). Höhenverstellbare Füße.



E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 13,5 kW 18
----------	--	----------------	--------------------------------

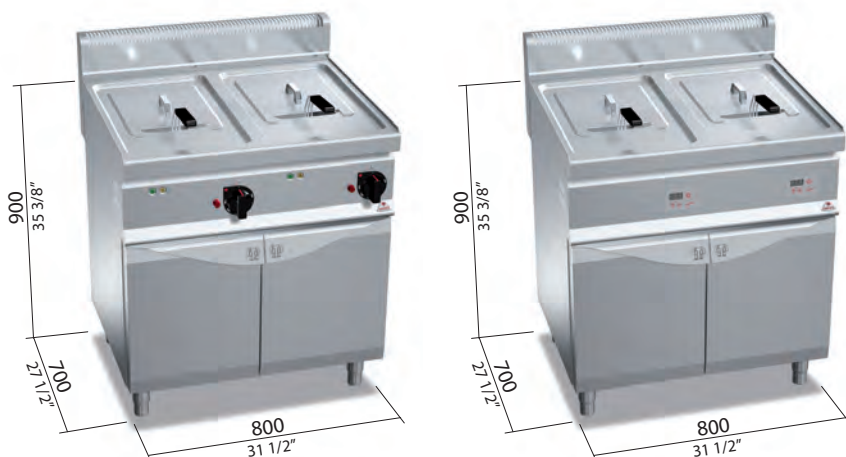


Mod. E7F18-8M	Cod. 18506500
Mod. E7F18-8MS	Cod. 18506600
Mod. E7F18-8MEL	Cod. 18506200
Mod. E7F18-8MSEL	Cod. 18506400



macro 700

	Lt	18 + 18
	mm	402 x 302 x 295 h (x2)
	mm	345 x 265 x 150 h (x2)
	TOT.	
	kW	13,5x2 (E7F18-8M, E7F18-8MEL)
	kW	18x2 (E7F18-8MS, E7F18-8MSEL)
		380 - 415 V3N~



STANDARD

2 cesti interi - Rete di protezione in vasca / 2 whole baskets - Tank protection net / 2 paniers entiers - Filet de protection dans la cuve / 2 ganze Körbe - Wannenschutzgitter

Comandi elettronici / Electronic controls / Commandes électroniques / Elektronische steuerung version (E7F18-8MEL; E7F18-8MSEL)

OPTIONAL

CE2/18 Versione con 2 mezzi cesti / Model with 2 twin-baskets / Modele avec 2 demi-paniers / Modell mit 2 Halbkörben

CE4/18 Versione con 4 mezzi cesti / Model with 4 twin-baskets / Modele avec 4 demi-paniers / Modell mit 4 Halbkörben

V3/B Volts 220-240 3~ (E7F18-8M)

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano vasca e pannelli frontali in inox AISI 304. Due vasche stampate e arrotondate dotate di comandi indipendenti e di speciali resistenze rotanti in acciaio inox incoloy ad elevata durata che possono raggiungere in brevissimo tempo la temperatura di lavoro, consentendo un risparmio d'olio del 60%. Il sistema di frittura, conservando inalterate le caratteristiche organolettiche dell'olio, permette di cucinare in maniera sana limitando il numero dei cambi di olio, con un notevole risparmio finale. La rotazione della resistenza facilita le operazioni di pulizia. Controllo della temperatura impostata mediante termostato regolabile fino a 190 °C e termostato di sicurezza a riarmo manuale. Tempo medio di frittura 5 minuti. Preriscaldamento 4-6 minuti (da 20 a 190 °C). Produzione massima 60 kg/h (E7F18-8M, E7F18-8MEL), 70 kg/h (E7F18-8MS, E7F18-8MSEL). Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Front panels made of AISI 304 Stainless steel. Two pressed and rounded tanks equipped with independent controls and long lasting special rotating resistances made of Incoloy stainless steel; they can reach the operational temperature in very short time increasing oil savings to 60%. The frying system maintains the organoleptic characteristics of the oil which allows for a healthier production and furthermore, limits the required oil changes giving further savings. The resistance rotation makes cleaning operations easier. Adjustable thermostat up to 190 °C with control facility, safety thermostat and manual restart. Average frying time of 5 minutes. Pre-heating time of 4-6 minutes (from 20 to 190 °C). Maximum output 60 kg/h (E7F18-8M, E7F18-8MEL), 70 kg/h (E7F18-8MS, E7F18-8MSEL). Adjustable feet.

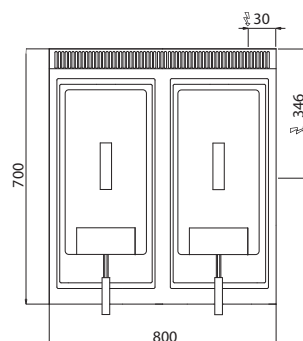
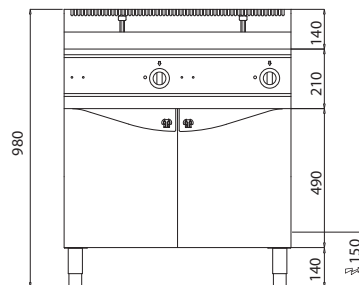
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Deux cuves moulées et arrondies dotées de commandes indépendantes et de résistances rotatives spéciales en acier inoxydable incoloy à durée élevée pouvant atteindre très rapidement la température de fonctionnement, garantissant une économie d'huile de 60%. Le système de friture conserve les caractéristiques organoleptiques de l'huile et permet de cuire d'une façon saine en réduisant les changements d'huile, entraînant une économie finale remarquable. La rotation de la résistance facilite les opérations de nettoyage. Contrôle de la température par le biais du thermostat réglable jusqu'à 190 °C et du thermostat de sécurité à redémarrage manuel. Temps moyen de friture 5 minutes. Préchauffage 4-6 minutes (de 20 à 190 °C). Production maximale 60 kg/h (E7F18-8M, E7F18-8MEL), 70 kg/h (E7F18-8MS, E7F18-8MSEL). Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Zwei formgestanzte und abgerundete Wannen mit unabhängigen Bedienelementen und mit speziellen drehbaren Heizelementen aus langlebigem Incoloy-Stahl, die ihre Betriebstemperatur in kürzester Zeit erreichen und dadurch 60% weniger Energie verbrauchen. Durch dieses Frittiervverfahren werden die organoleptischen Eigenschaften des Öls beibehalten und eine gesunde Zubereitung ermöglicht. Auch die geringere Anzahl der notwendigen Ölwechsel erlaubt eine beachtliche Reduzierung der Kosten. Die drehbaren Heizelemente erleichtern die Reinigungsarbeiten. Die Temperaturkontrolle erfolgt über ein bis 190 °C einstellbares Thermostat und ein Sicherheitsthermostat mit manueller Wiedereinschaltung. Durchschnittliche Frittierdauer 5 Minuten. Vorheizen 4-6 Minuten (von 20 auf 190 °C). Maximale Menge 60 kg/h (E7F18-8M, E7F18-8MEL), 70 kg/h (E7F18-8MS, E7F18-8MSEL). Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	380 - 415 V3N~	kW 13,5 x 2 kW 18 x 2
----------	--	----------------	--

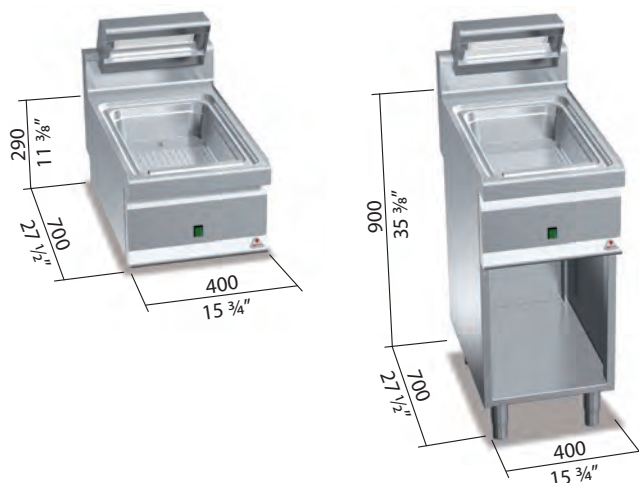


Mod. E7SP-4B	Cod. 18803000
Mod. E7SP-4M	Cod. 18803500



macros 700

	GN	1 x 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT. kW	1,1
	220 - 240 V~	



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Vaschetta GN di raccolta in acciaio inox e sistema di riscaldamento superiore ed inferiore per una ottimale conservazione del prodotto pronto ad essere servito. Lampada ceramica ad alta efficienza termica e resistenza sotto vasca. Presenza di scivolo e scolo per grassi, interruttore di accensione. Un modello da banco ed uno con mobile. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels made of AISI 304 stainless steel. GN stainless steel collection tray and upper and lower cooling system for perfect product preservation which is ready to be served. High thermal efficiency ceramic lamp and resistance under the tank. Equipped with inclined sliding board and drain for fats, power switch. One freestanding model and one model with cabinet. Adjustable feet.

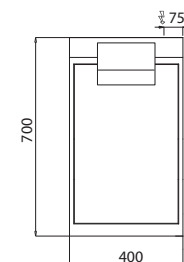
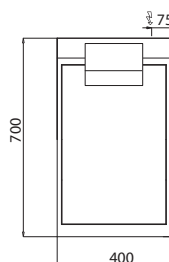
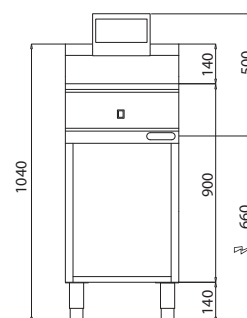
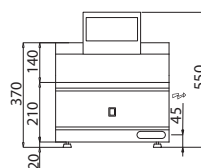
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Cuvette GN de récolte en acier inoxydable et système de chauffage supérieur et inférieur pour une conservation optimale du produit prêt à être servi. Lampe en céramique à haute efficacité thermique et résistance placée sous la cuve. Présence de goulotte et d'écoulement pour les graisses, interrupteur d'allumage. Un modèle à poser et un modèle sur meuble. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfront aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Gastronorm-Behälter aus rostfreiem Stahl mit Ober- und Unterhitze für eine optimale Aufbewahrung des servierbereiten Produkts. Hochleistungs-Keramikheizstrahler und Heizelement unter der Wanne. Mit Abtropffläche, Fettauslass und Betriebsschalter. Ein Tischmodell und ein Modell mit Möbel. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 1,1
----------	--	--------------	---------------

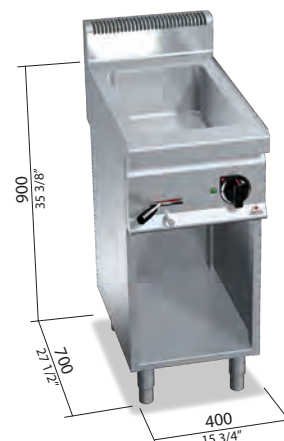


Mod. E7BM4B	Cod. 18801000
Mod. E7BM4M	Cod. 18801500



macro 700

	GN	1 x 1/1
	mm	305 x 510 x 175 h
	TOT. kW	1,2
	220 - 240 V~	



OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet.

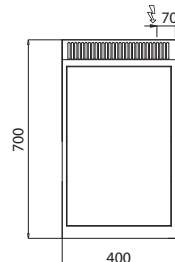
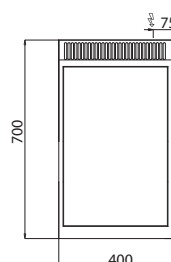
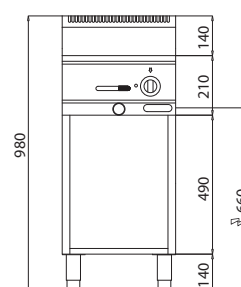
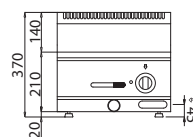
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Arbeitsfläche und Vorderfont aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 1,2
----------	--	--------------	---------------

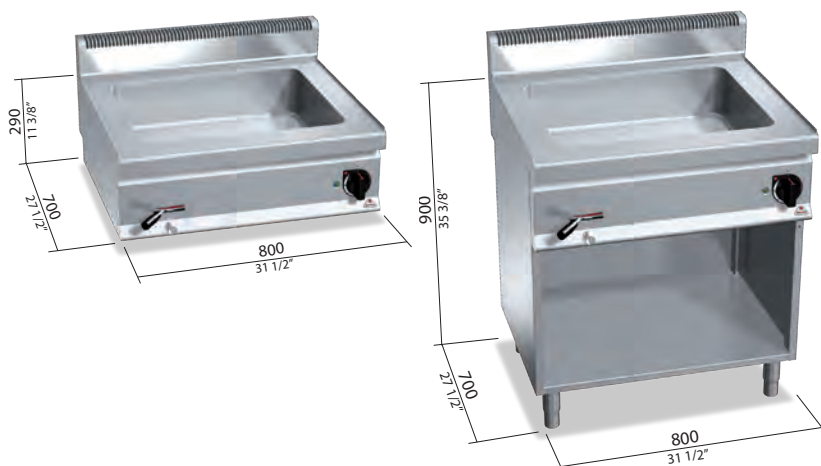


Mod. E7BM8B	Cod. 18802000
Mod. E7BM8M	Cod. 18802500



macro 700

	GN	2 x 1/1
	mm	630 x 510 x 175 h
	TOT. kW	2,4
	220 - 240 V~	



STANDARD

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Resistenze in acciaio inox incoloy poste all'esterno della vasca. Regolazione elettronica della potenza. Ampia vasca in acciaio inox AISI 304, realizzata da un unico stampo, con ampia raggiatura per favorire la pulizia. Numerose combinazioni possibili grazie alla possibilità di utilizzare 6 misure diverse di vaschette GastroNorm. Separatore 530 (SEP2) in dotazione. Rubinetto scarico frontale con sistema di sicurezza contro eventuali aperture accidentali. Spie di tensione. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Worktop and front panels of AISI 304 stainless steel. Incoloy stainless steel resistances positioned out of the tank. Electronic regulation of power. Large AISI 304 stainless steel tank made from a unique press with a large radius to facilitate cleaning operations. Several combinations are possible thanks to 6 GastroNorm size pans. Supplied with divider 530 (SEP2). Front drain tap with safety system to avoid accidental opening. Tension warning lights. Adjustable feet.

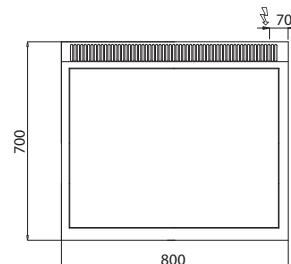
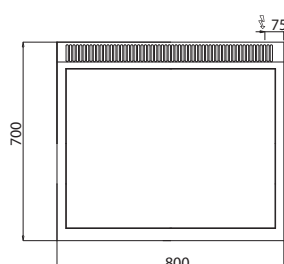
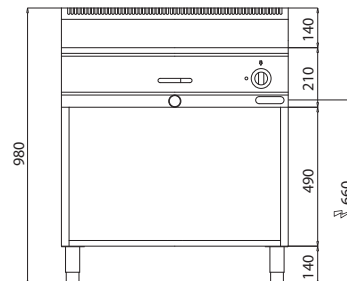
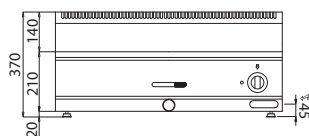
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux frontaux en acier inoxydable AISI 304. Résistances en acier inoxydable incoloy positionnées à l'extérieur de la cuve. Réglage électronique de la puissance. Cuve en acier inoxydable AISI 304, moulée d'une seule pièce, à large rayon pour faciliter le nettoyage. Nombreuses combinaisons disponibles grâce à la possibilité d'utiliser 6 tailles différentes de cuvettes GastroNorm. Diviseur 530 (SEP2) fourni. Robinet d'évacuation avant avec système de sécurité contre les ouvertures accidentelles. Voyants de tension. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

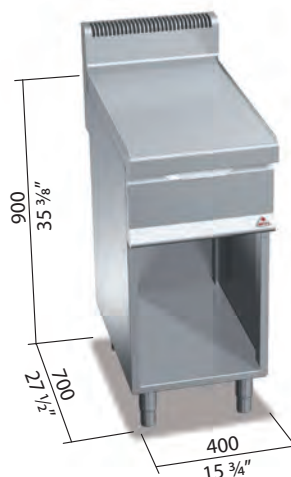
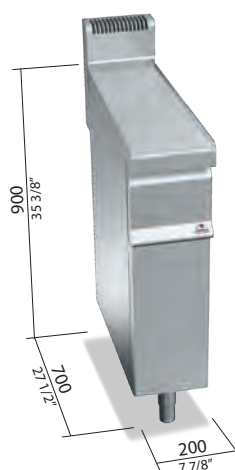
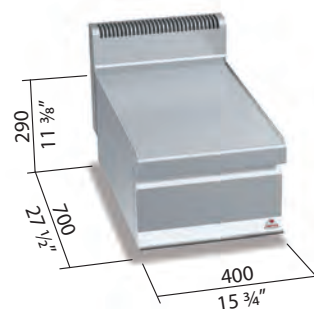
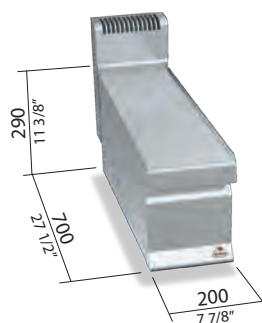
Arbeitsfläche und Vorderfont aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Heizkörper aus rostfreiem Incoloy-Stahl, außen an der Wanne. Elektronische Leistungsregelung. Wanne aus rostfreiem Edelstahl AISI 304, aus einem Stück formgestanzt, mit großem Radius zur Erleichterung der Reinigungsarbeiten. Vielfache Kombinationsmöglichkeiten durch den Einsatz sechs verschiedener Gastronormbehälter-Maße. Trennelement 530 (SEP2) inklusive. Ablasshahn frontal mit Sicherheitsvorrichtung gegen ungewolltes Öffnen. Betriebskontrollleuchten. Höhenverstellbare Füße.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	kW 2,4
----------	--	--------------	---------------



Mod. N7T2B	Cod. 18902100
Mod. N7T4B	Cod. 18900000
Mod. N7T4BC	Cod. 18910000
Mod. N7T2M	Cod. 18902000
Mod. N7T4M	Cod. 18900500
Mod. N7T4MC	Cod. 18910500
Mod. N7-8B	Cod. 18900200
Mod. N7-8M	Cod. 18901000

macros 700



cm ² 1.240	(mm 195x635) mod. N7T2B, N7T4M
cm ² 2.500	(mm 395x635) mod. N7T4B, N7T4BC, N7T4M, N7T4MC
cm ² 5.000	(mm 795x635) mod. N7-8B, N7-8M

OPTIONAL

1P DX Porta con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / Door with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / Porte avec poignée épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / Tür mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

2P 400 2 porte con maniglia spessore 20/10 per i modelli con mobile / 2 doors with handle of 20/10 thickness for cabinet versions / 2 portes avec poignée de épaisseur 20/10 pour les modèles sur meuble / 2 Türen mit Griff Stärke 20/10 für Modelle mit Möbel

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Piano di lavoro e pannelli frontali in acciaio inox AISI 304. Modelli singolo e doppio, da banco o con mobile, semplici da utilizzare e da pulire. I modelli singoli sono disponibili anche con pratico cassetto estraibile porta utensili. Piedini regolabili.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

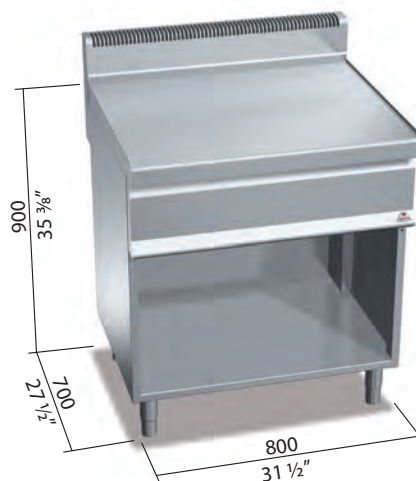
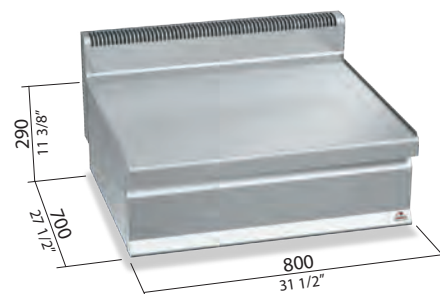
Worktops and front panels made of AISI 304 stainless steel. Single and double models, free-standing or with cabinet, easy to use and clean. The single models are available with a practical removable drawer to keep utensils. Adjustable feet.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Plan de travail et panneaux avant en acier inoxydable AISI 304. Modèles simple et double, à poser ou sur meuble, simples à utiliser et à nettoyer. Les modèles simples sont également disponibles avec un tiroir amovible porte-ustensiles pratique. Pieds réglables.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

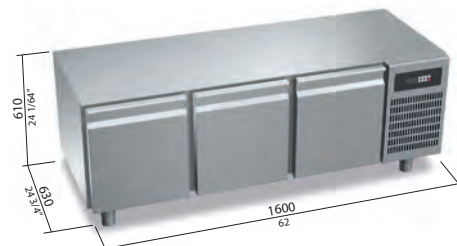
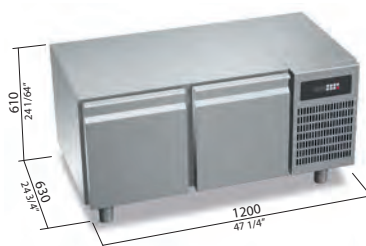
Arbeitsplatte und Vorderwände aus rostfreiem Edelstahl AISI 304. Einzel- oder Doppelmodelle als Tischausführung oder mit Möbel, einfach einzusetzen und zu reinigen. Die Einzelmodelle sind auch mit einer praktischen Schublade für Küchengeräte erhältlich. Höhenverstellbare Füße.



Mod. 7SF2P120	Cod. 18385500
Mod. 7SF3P160	Cod. 18386500

macros 700

	Lt	170 (7SF2P120 - 18385500)
	Lt	265 (7SF3P160 - 18386500)
	TOT. W	280 (7SF2P120 - 18385500)
	W	550 (7SF3P160 - 18386500)
		220 - 240 V~



STANDARD

2 griglie 1/1 GN / 2 1/1 GN grid / 2 griglie 1/1 GN / 2 Rost 1/1 GN (7SF2P120)
3 griglie 1/1 GN / 3 1/1 GN grid / 3 griglie 1/1 GN / 3 Rost 1/1 GN (7SF3P160)

7SF2C120 - 18385000 Versione con 2 cassetti / Model with 2 drawers / Modèle avec 2 tiroirs / Modell mit 2 Schubladen
7SF4C120 - 18387500 Versione con 4 cassetti / Model with 4 drawers / Modèle avec 4 tiroirs / Modell mit 4 Schubladen

7SF3C160 - 18386000 Versione con 3 cassetti / Model with 3 drawers / Modèle avec 3 tiroirs / Modell mit 3 Schubladen
7SF6C160 - 18388500 Versione con 6 cassetti / Model with 6 drawers / Modèle avec 6 tiroirs / Modell mit 6 Schubladen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Base refrigerata di supporto per elementi di cottura da banco.

Costruzione in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10, con dimensioni interne 1/1 GN.

Disponibile con 2 o 3 vani, con porte o cassetti. Motore incorporato su vano tecnico.

La costruzione in inox ha un isolamento con spessore di 50 mm, ottenuto mediante iniezione di resine poliuretatiche, esenti HCFC. Lo sbrinatorio è automatico mediante resistenze elettriche e sono dotate di dispositivo per lo smaltimento dell'acqua di condensa. La refrigerazione è ventilata con evaporatori protetti posizionati tra i vani e unità condensatrice estraibile su guide per una facile manutenzione. Il controllo della temperatura avviene tramite scheda elettronica da retro-pannello con visualizzazione costante. I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale. Temperatura di esercizio -2 °C / +8 °C.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Supporting refrigerator base for worktop cooking appliances.

Made from AISI 304 stainless steel, 8/10 thick, inside measurements 1/1 GN.

Available with 2 or 3 compartments, with doors or drawers. Motor incorporated in the technical compartment. The stainless steel structure has 50 mm thick insulation made by injecting HCFC free polyurethane resin. Automatic defrosting using heating elements, equipped with a device to dispose of condensation water. Fan refrigeration with protected evaporators between the compartments, and removable condenser on guides for easy maintenance work. Temperature control given by the rear panel electronic board with constant display. The drawers are available with telescopic runners and are fully extractable. Working temperature range -2 °C / +8 °C.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Base réfrigérée de support pour éléments de cuisson à poser.

Fabrication en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 8/10, avec des dimensions internes 1/1 GN.

Disponible avec 2 ou 3 compartiments, avec des portes ou des tiroirs. Moteur incorporé sur le biais de résistances électriques et un dispositif d'élimination de la condensation est présent. La réfrigération est ventilée avec des évaporateurs protégés placés entre les compartiments et une unité condensatrice amovible sur coulisses pour un entretien facile. Le contrôle de la température est assuré par une carte électronique depuis l'arrière du panneau avec un affichage constant. Les tiroirs sont disponibles avec des guides télescopiques à extraction totale. Température de fonctionnement -2 °C / +8 °C.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

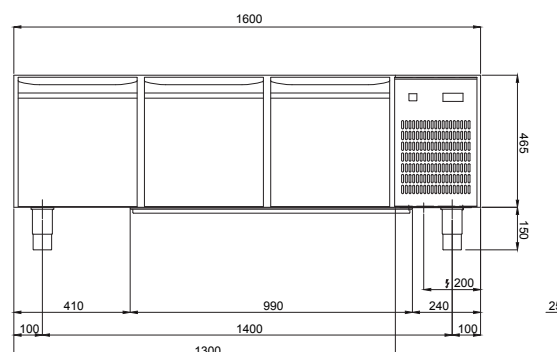
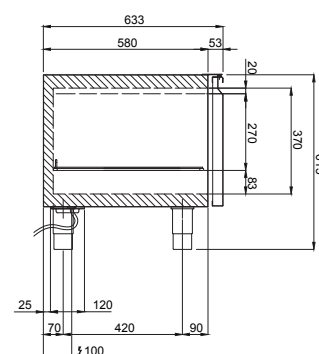
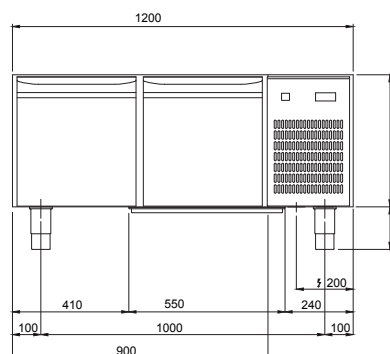
Gekühlter Unterschrank für Kochfelder.

Aus Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 8/10 und Innenabmessungen 1/1 G/N.

Lieferbar mit 2 oder 3 Elementen mit Türen oder Schubladen. Eingebauter Motor im Technikfach. Das Edelstahlgehäuse verfügt über eine 50 mm dicke Isolierung aus eingespritzten HFCW-freien PU-Harzen. Mit automatischer Abtaufunktion mit elektrischen Heizelementen und Vorrichtung zur Kondensatableitung. Belüftete Kühlung mit geschützten Verdampfern, die zwischen den Elementen positioniert sind, und Verflüssiger, der zur Wartung auf Schienen herausgezogen werden kann. Temperaturkontrolle mit elektronischer Karte mit Bedienfeld und konstanter Temperaturanzeige. Schubladen mit Teleskopführungen, komplett herausziehbar.

Betriebstemperatur -2 °C / +8 °C.

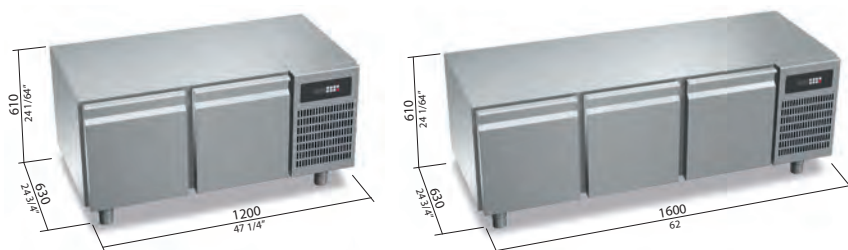
E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	W 280 7SF2P120 W 550 7SF3P160
----------	--	--------------	--



Mod. 7SC2P120	Cod. 18385700
Mod. 7SC3P160	Cod. 18386700

macros 700

	Lt	170 (7SC2P120 - 18385700)
	Lt	265 (7SC3P160 - 18386700)
	TOT.	W 280 (7SC2P120 - 18385700)
	W	550 (7SC3P160 - 18386700)
		220 - 240 V~



STANDARD

2 griglie 1/1 GN / 2 1/1 GN grid / 2 griglie 1/1 GN / 2 Rost 1/1 GN (7SC2P120)
3 griglie 1/1 GN / 3 1/1 GN grid / 3 griglie 1/1 GN / 3 Rost 1/1 GN (7SC3P160)

7SC2C120 - 18385200 Versione con 2 cassetti / Model with 2 drawers / Modèle avec 2 tiroirs / Modell mit 2 Schubladen
7SC3C160 - 18386200 Versione con 3 cassetti / Model with 3 drawers / Modèle avec 3 tiroirs / Modell mit 3 Schubladen

CARATTERISTICHE TECNICHE E FUNZIONALI

Base congelatore di supporto per elementi top di cottura.
Costruzione in acciaio inox AISI 304 con spessore 8/10, con dimensioni interne 1/1 GN.
Disponibile con 2 o 3 vani, con porte o cassetti. Motore incorporato su vano tecnico.
La costruzione in inox ha un isolamento con spessore di 50 mm, ottenuto mediante iniezione di resine poliuretaniche, esenti HCFC. Lo sbrinatorio è automatico mediante resistenze elettriche e sono dotate di dispositivo per lo smaltimento dell'acqua di condensa. La refrigerazione è ventilata con evaporatori protetti posizionati tra i vani e unità condensatrice estraibile su guide per una facile manutenzione. Il controllo della temperatura avviene tramite scheda elettronica da retro-pannello con visualizzazione costante. I cassetti sono disponibili con guide telescopiche ad estrazione totale. Temperatura di esercizio -15 °C/ -18 °C.

TECHNICAL AND FUNCTIONAL FEATURES

Supporting freezer base for worktop cooking appliances.
Made from AISI 304 stainless steel, 8/10 thick, inside measurements 1/1 GN.
Available with 2 or 3 compartments, with doors or drawers. Motor incorporated in the technical compartment. The stainless steel structure has 50 mm thick insulation made by injecting HCFC free polyurethane resin. Automatic defrosting using heating elements, equipped with a device to dispose of condensation water. Fan refrigeration with protected evaporators between the compartments, and removable condenser on guides for easy maintenance work. Temperature control given by the rear panel electronic board with constant display. The drawers are available with telescopic runners and are fully extractable. Working temperature range -15 °C/ -18 °C.

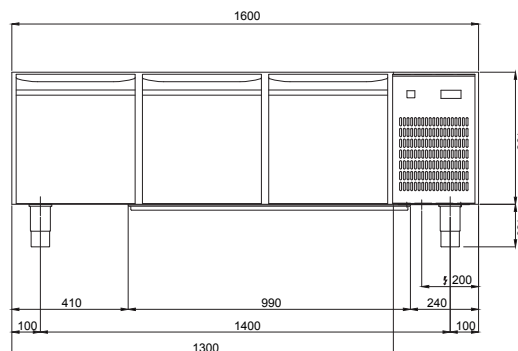
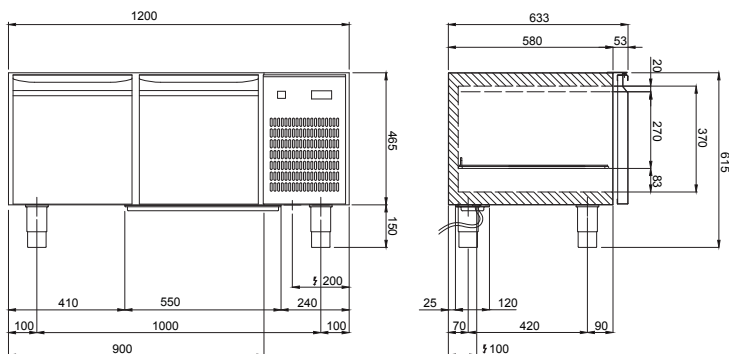
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

Base congélateur de support pour éléments top de cuisson.
Fabrication en acier inox AISI 304 d'une épaisseur de 8/10, avec des dimensions internes 1/1 GN.
Disponible avec 2 ou 3 compartiments, avec des portes ou des tiroirs. Moteur incorporé sur compartiment technique. La fabrication en inox possède une isolation avec une épaisseur de 50 mm, obtenue par injection de résines polyuréthane, sans HCFC. Le dégivrage est automatique par le biais de résistances électriques et un dispositif d'élimination de la condensation est présent. La réfrigération est ventilée avec des évaporateurs protégés placés entre les compartiments et une unité condensatrice amovible sur coulisses pour un entretien facile. Le contrôle de la température est assuré par une carte électronique depuis l'arrière du panneau avec un affichage constant. Les tiroirs sont disponibles avec des guides télescopiques à extraction totale. Température de fonctionnement -15 °C/ -18 °C.

TECHNISCHE UND FUNKTIONELLE EIGENSCHAFTEN

Unterschrank mit Froster für Kochfelder.
Aus Edelstahl AISI 304 mit einer Stärke von 8/10 und Innenabmessungen 1/1 G/N.
Lieferbar mit 2 oder 3 Elementen mit Türen oder Schubladen. Eingebauter Motor im Technikfach. Das Edelstahlgehäuse verfügt über eine 50 mm dicke Isolierung aus eingespritzten HFKW-freien PU-Harzen. Mit automatischer Abtaufunktion mit elektrischen Heizelementen und Vorrichtung zur Kondensatableitung. Belüftete Kühlung mit geschützten Verdampfern, die zwischen den Elementen positioniert sind, und Verflüssiger, der zur Wartung auf Schienen herausgezogen werden kann. Temperaturkontrolle mit elektronischer Karte mit Bedienfeld und konstanter Temperaturanzeige. Schubladen mit Teleskopführungen, komplett herausziehbar. Betriebstemperatur -15 °C/ -18 °C.

E	connessione elettrica / electric connection / branchement électrique / Elektrischer Anschluss	220 - 240 V~	W 280 7SC2P120 W 550 7SC3P160
----------	--	--------------	--





BERTO'S
the best catering equipment

IT Da più di quarantacinque anni operiamo nel settore delle attrezzature per la ristorazione professionale. Il Commendatore Giorgio Berto, mio padre, fondò questa società con la missione di produrre attrezzature semplici, innovative, sicure, durature ed economiche nella loro gestione perché i nostri prodotti sono uno strumento di lavoro per chi opera in cucina ed un investimento per chi li acquista. Da sempre operiamo nel mercato internazionale e oggi i nostri prodotti sono utilizzati ed apprezzati in tutto il mondo ovunque si faccia della ristorazione l'arte della preparazione, della presentazione e della degustazione conviviale.

FR Depuis plus de quarante-cinq ans, nous travaillons dans le secteur des équipements pour la restauration professionnelle. Le Commendatore Giorgio Berto, mon père, a fondé cette société dont la mission est de produire des équipements à la fois simples, innovants, sûrs, durables et économiques, parce que nos produits sont un outil de travail pour toutes celles et ceux qui cuisinent chaque jour et un investissement pour les établissements qui en font l'achat. Nous exportons depuis toujours notre production et notre gamme d'équipements est aujourd'hui utilisée et appréciée aux quatre coins du monde, partout où la restauration est synonyme d'art de la préparation, de la présentation et de la dégustation conviviale.

EN We have been working in the field of professional catering equipment for more than forty five years. The Commendatore Giorgio Berto, my father, founded this company with the mission of manufacturing equipment that's simple, innovative, safe, durable, and economical to manage because our products are a working tool for those who work in the kitchen and an investment for those who purchase them. We have always operated in the international market and today our products are used and appreciated worldwide, wherever catering is together with the art of preparation, presentation and dining.

DE Wir arbeiten nunmehr seit über fünfundvierzig Jahren in der Branche der professionellen Küchenausstattung. Commendatore Giorgio Berto, mein Vater, dieses Gesellschaft mit der Zielsetzung gegründet, einfache, innovative, sichere, langlebige und im Betrieb wirtschaftliche Geräte herzustellen. Für den Koch sind diese ein Mittel zum Zweck, für den Käufer eine Investition. Unser Unternehmen behauptet sich seit jeher am internationalen Markt, und heute werden unsere Geräte auf der ganzen Welt eingesetzt. Sie genießen überall dort, wo man Gastronomie als Kunst der Zubereitung, der Präsentation und der geselligen Verkostung betrachtet, höchste Anerkennung.

Dott. Enrico Berto

Presidente - President - Président - Präsident

La casa costruttrice non si assume responsabilità per eventuali errori o inesattezze nel contenuto di questo catalogo e si riserva il diritto di apportare ai suoi prodotti, in qualunque momento e senza preavviso, eventuali modifiche ritenute opportune per qualsiasi esigenza di carattere tecnico o commerciale.

The manufacturer cannot be held responsible for any errors or inaccuracies in this catalogue. It reserves the right to make any technical or commercial alterations to its products it may deem appropriate at any time and without prior notice.

Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'erreurs ou d'inexactitudes contenues dans le présent catalogue et il se réserve le droit d'apporter à ses produits, à tout moment et sans aucun préavis, toutes les modifications qu'il jugera nécessaires pour n'importe quelle exigence de caractère technique ou commercial.

Die Herstellerfirma übernimmt für eventuelle Fehler oder Ungenauigkeiten in diesem Katalog keinerlei Verantwortung und behält sich das Recht vor, ihre Erzeugnisse jederzeit und ohne Vorbescheid zu ändern, wenn sie dies aus technischen oder handelsbedingten Gründen für notwendig hält.



BERTO'S®
the best catering equipment

Viale Spagna, 12
35020 Tribano (Padova) Italy
Tel. +39 049 9588700
Fax +39 049 9588799
www.bertos.com
bertos@bertos.com

