

o3

Range // Gamma // Gama // Gamme // Range

**MODULAR COOKING
COTTURA MODULARE
CUISSON MODULAIRE
MODULARE KOCHGERÄTE
COCCIÒN MODULAR**



o3.1

Range // Gamma // Gamme // Serie // Gama

60



Features

// Caratteristiche
// Fonctionnalités
// Eigenschaften
// Características

M1-60



- ENG** O1. Flue gas exhaust grilles with splash guard function.
O2. Stainless steel worktop with raised sides and steel joint cover.
O3. Height-adjustable feet.
O4. 1200/1600 mm Refrigerated Base.
O5. Full range, including point induction and induction wok.
O6. Table top units, possible installation on cabinet.
- ITA** O1. Griglie di scarico fumi con funzione di paraschizzi.
O2. Copertura in acciaio inox per i bordi delle apparecchiature.
O3. Piedini regolabili in altezza.
O4. Possibilità di installare base refrigerata da 1200/1600 mm.
O5. Funzionalità complete di induzione, wok e vetroceramica.
O6. Composizione tramite top+base.
- FRA** O1. Grilles d'évacuation des gaz de combustion avec fonction de protection contre les éclaboussures.
O2. Couvre-joints en acier inoxydable pour les bords des équipements.
O3. Pieds réglables en hauteur.
O4. Possibilité d'installer une base réfrigérée de 1200/1600 mm.
O5. Fonctionnalité complète d'induction, wok et vitrocéramique.
O6. Composition par top+soubassement.
- DEU** O1. Rauchgasabzugsroste mit Spritzschutzfunktion.
O2. Abdeckungsleiste aus Edelstahl.
O3. Höhenverstellbare Füße.
O4. Installation auf Kühl- und Tiefkühlunterbauten 1200/1600 mm.
O5. Komplettes Programm, inkl. Punktinduktion und Induktionswok.
O6. Auftischgeräte, Installation auf Unterbau.
- ESP** O1. Rejillas de evacuación de gases de combustión con función antisalpicaduras.
O2. Cubiertas de acero inoxidable para bordes de equipos.
O3. Pies regulables en altura.
O4. Posibilidad de instalar base refrigerada de 1200/1600 mm.
O5. Funcionalidad completa de inducción, wok y vitrocerámica.
O6. Composición por top+base.

Great potential in small Spaces

// Grandi potenzialità in piccoli Spazi
// Grand potentiel dans de petits espaces
// Einfach, aber langlebig und zuverlässig.
// Gran potencial en espacios reducidos

- ENG** The 60 series is the optimal solution for snack bars, small restaurants and situations where there is little space and a limited number of seats. Thanks to technology derived from the higher ranges, the 60 series guarantees long-lasting and consistent performance, combined with a minimal and clean look. The 60 series appliances are all designed with a top (or countertop) structure, and equipped with a compartment base of your choice. The steel of the worktop is Aisi 304, equipped with rounded corners to help cleaning operations. In spite of its compact dimensions, the 60 series is able to satisfy the daily needs of the small catering sector, guaranteeing excellent cooking results and performance for its category. The range of functions is wide and rich in different modularities, so you can compose your cooking block according to your needs.
- ITA** La serie 60 è la soluzione ottimale per snack bar, piccola ristorazione e per le situazioni in cui c'è poco spazio e un limitato numero di coperti. Grazie alla tecnologia derivata dalle gamme superiori, la serie 60 garantisce prestazioni durature e costanti nel tempo, unita ad un'estetica minimale e pulita. Le apparecchiature della serie 60 sono tutte progettate con struttura top (o da appoggio), e corredate di base vano a scelta. L'acciaio del piano di lavoro è l'Aisi 304, dotato di angoli raggiati per aiutare le operazioni di pulizia. Nonostante le dimensioni compatte, la serie 60 è in grado di soddisfare le esigenze quotidiane della piccola ristorazione garantendo ottimi risultati di cottura e prestazioni eccellenti per la categoria. Il parco funzioni è ampio e ricco di modularità differenti, così potrai comporre il tuo blocco cottura secondo le tue necessità.
- FRA** La série 60 est la solution optimale pour les snacks, les petits restaurants et les situations où il y a peu d'espace et un nombre limité de couverts. Grâce à la technologie dérivée des gammes supérieures, la série 60 garantit des performances durables et constantes, associées à un look minimal et épuré. Les appareils de la série 60 sont tous conçus avec une structure top (à poser), et équipés d'un soubassement de votre choix. L'acier du plan de travail est de l'Aisi 304, équipé de coins arrondis pour faciliter les opérations de nettoyage. Malgré ses dimensions compactes, la série 60 est en mesure de satisfaire les besoins quotidiens de la petite restauration, en garantissant des résultats de cuisson et des performances excellentes pour sa catégorie. La gamme de fonctions est large et riche de différentes modularités, ce qui vous permet de composer votre bloc de cuisson en fonction de vos besoins.
- DEU** Die neue Linie Star 60 ist die ideale Lösung für kompakte Küchen: Sie bietet viel Power auf kleinstem Raum. Die Kochtechnik in bewährtem Mareno Know-how ist auf die individuellen Kundenbedürfnisse zugeschnitten und besticht durch Spitzenleistungen und sparsamen Energieverbrauch. Die Linie Star 60 bietet totale Flexibilität bei der Anordnung Ihrer Elemente: Sie lässt sich als Kochblock konfigurieren, wahlweise aber auch als Kochzeile. Zudem können alle Kochelemente mit einer Vielzahl an Unterbauten kombiniert werden. Alle Aufsatz-Elemente haben Gummifüße für eine Installation auf bereits vorhandenen, marktüblichen Tisch-, Neutral- und Kühlunterbauten. Selbstverständlich sind sie auch mit Unterbauten aus dem Mareno Programm kombinierbar. Die fugenlose Abdeckung aus Edelstahl AISI 304 aller Module sowie die tiefgezogenen Becken und Kochmulden erlauben eine schnelle Reinigung und sind äußerst hygienisch.
- ESP** La serie 60 es la solución óptima para bares, restaurantes pequeños y situaciones en las que hay poco espacio y un número limitado de asientos. Gracias a la tecnología derivada de las gamas superiores, la serie 60 garantiza un rendimiento duradero y constante, combinado con un aspecto mínimo y limpio. Los equipos de la serie 60 están todos diseñados con una estructura superior (o encimera), y equipados con una base de compartimentos a su elección. El acero de la encimera es Aisi 304, dotado de esquinas redondeadas para facilitar las operaciones de limpieza. A pesar de sus dimensiones compactas, la serie 60 es capaz de satisfacer las necesidades diarias del sector de la pequeña restauración, garantizando unos resultados de cocción y unas prestaciones excelentes para su categoría. La gama de funciones es amplia y rica en diferentes modularidades, para que pueda componer su bloque de cocción según sus necesidades.

01

Gas Ranges

- // Cucine a gas**
// Forneaux à gaz
// Gasherde und Gaskochfelder
// Cocinas de Gas

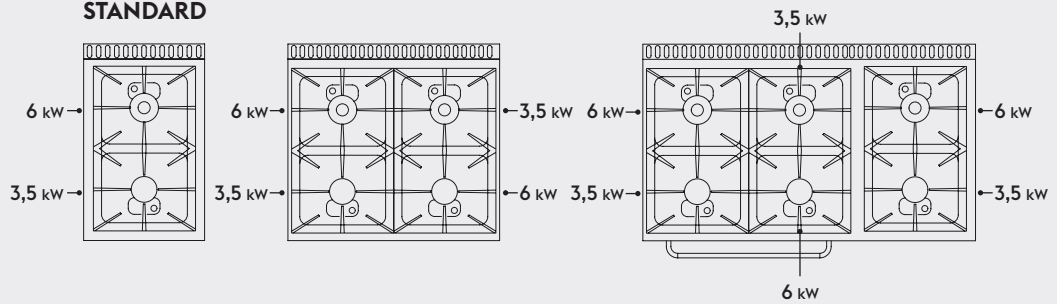
-
- ENG** Top with rounded corners for better cleaning, equipped with black enamelled cast-iron acid-proof grills. Cast-iron burners with stabilised flame complete with pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by safety-valve taps. Available with gas oven equipped with thermostatic tap for temperature regulation from 140°C to 280°C. With static or ventilated electric oven, equipped with a safety thermostat with an adjustment range from 110°C to 280°C.
- ITA** Piano di cottura a gas Top realizzato in acciaio inox. Piano con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltata nera antiacido. Bruciatori in ghisa a fiamma stabilizzata completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da rubinetti valvolati in sicurezza. Disponibile con forno a gas dotato di rubinetto termostatico per una regolazione della temperatura da 140°C a 280°C. Con forno elettrico statico o ventilato, dotato di termostato in sicurezza con campo di regolazione da 110°C a 280°C.
- FRA** Plaque de cuisson à gaz réalisé en acier inox. Plan à angles arrondis pour faciliter le nettoyage, avec grilles en fonte émaillée noire anti-acide. Brûleurs en fonte à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par robinets à soupape. Disponible avec four au gaz, avec robinet thermostatique permettant de régler la température de 140°C à 280°C. Avec four électrique statique ou ventilé avec thermostat de sécurité réglable de 110°C à 280°C.
- DEU** Gasherde und Gaskochfelder aus Edelstahl. Fugenlose Abdeckung mit tiefgezogenen Mulden. Abstellroste aus emailliertem RAAF-Gusseisen und Rauchabzugskamin aus Edelstahl. Die Gusseisenbrenner sind mit Zündsicherung ausgestattet und über Gasventil geregelt. Energiesparende Pilotflamme. Gasbackofen mit thermostatischer Temperaturregelung von 140 bis 280 Grad C. Elektro-Umluftbackofen mit thermostatischer Temperaturregelung von 110 bis 280 Grad C.
- ESP** Cocina de gas realizada en acero inoxidable. Ángulos redondeados para mayor limpieza, parrillas de hierro fundido esmaltado negro resistente a los ácidos. Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada, quemador piloto y termopar de seguridad. Salidas de gas con válvulas de seguridad. Disponible con horno de gas con válvula termostática para regular la temperatura de 140 °C a 280 °C. Con horno eléctrico estático o ventilado, dotado de termostato de seguridad con campo de regulación de 110 °C a 280 °C.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

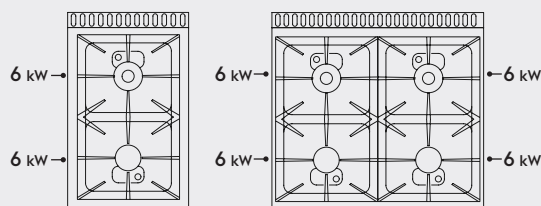
- | | |
|--|--|
| ENG Oven complete with 1 s/s rack. | ITA Nei modelli su forno, 1 griglia in acciaio inox. |
| FRA Four livré avec 1 grille inox | DEU Ein Edelstahlrost im Lieferumfang bei Modellen mit Ofen |
| ESP Horno con 1 parrilla de acero inoxidable. | |

**Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones**

STANDARD





**INCREASED POWER VERSIONS // Versioni potenziate // Versions puissance renforcée
// Modelle mit erhöhter Leistung // Versiones potenciadas //**




- ENG Models ending with P
- ITA Modelli che terminano con P
- FRA Modèles se terminant par P
- DEU Modelle mit P am Ende
- ESP Modelos que terminan con P

OVEN POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos //

 **5 KW**
570x530x295(h) mm






 **4,2 KW**
570x530x295(h) mm

 **4,2 KW**
570x490x295(h) mm


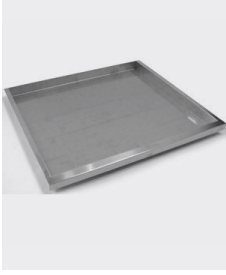
GAS RANGES // Cucine a gas // Forneaux à gaz // Gasherde und Gaskochfelder // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C64G Code CRO852960 € 1.267</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas Top 2 gas burner boiling top Plaque de cuisson 2 feux vifs gaz top Gasherde 2 Flammen Tischgerät Cocina a gas de 2 fuegos de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ kg 0.22 20 kW ▲ 9.5</p>
 <p>Mod. C64GP Code CRO852950 € 1.296</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas potenziato Top 2 gas enhanced burner boiling top Plaque de cuisson 2 feux vifs gaz renforcés top Gasherde 2 starke Flammen Tischgerät Cocina a gas de 2 fuegos potenciados de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ kg 0.22 21 kW ▲ 12</p>
 <p>Mod. C67G Code CRO852970 € 1.954</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas Top 4 gas burner boiling top Plaque de cuisson 4 feux vifs gaz top Gasherde 4 Flammen Tischgerät Cocina a gas de 4 fuegos de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x295 m³ kg 0.27 31 kW ▲ 19</p>
 <p>Mod. C67GP Code CRO855650 € 1.997</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas potenziato Top 4 gas enhanced burner boiling top Plaque de cuisson 4 feux vifs gaz renforcés top Gasherde 4 starke Flammen Tischgerät Cocina a gas de 4 fuegos potenciados de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x295 m³ kg 0.27 32 kW ▲ 24</p>
 <p>Mod. C6FG7G Code CRO852990 € 3.684</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas su forno a gas 4 gas burner gas oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four gaz Gasherde 4 Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno a gas</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.8 80 kW ▲ 24</p>
 <p>Mod. C6FG7GP Code CRO854750 € 3.727</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas pot su forno a gas 4 enhanced gas burner gas oven range Fourneau 4 feux vifs gaz renforcés sur four gaz Gasherde 4 starke Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos potenciados con horno a gas</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.8 81 kW ▲ 29</p>

GAS RANGES // Cucine a gas // Fourneaux à gaz // Gasherde und Gaskochfelder // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C6FGIIG Code CR0853020 € 5.172</p>	<p>Piano cottura 6 fuochi gas su forno a gas 6 gas burner gas oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur four gaz Gasherde 6 Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas</p>	<p>mm (LxPxH) 1100x650x870 m³ kg 1.1 120 kW ▲ 33.5</p>
 <p>Mod. C6FES7G Code CR0853000 € 3.710</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico statico 4 gas burner static electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz four électrique statique Gasherde 4 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico estático</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.8 80 VAC 230/400 3N Hz 50-60 kW ▼ kW ▲ 4.2 19</p>
 <p>Mod. C6FES7GP Code CR0853850 € 3.763</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas potenziato su forno elettrico statico 4 enhanced gas burner static electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz renforcés sur four électrique statique Gasherde 4 starke Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos potenciados con horno eléctrico estático</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.8 81 VAC 230/400 3N Hz 50-60 kW ▼ kW ▲ 4.2 24</p>
 <p>Mod. C6FEV7G Code CR0853010 € 4.395</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico ventilato 4 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four électrique ventilé Gasherde 4 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico ventilado</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.8 80 VAC 230/400 3N Hz 50-60 kW ▼ kW ▲ 4.2 19</p>
 <p>Mod. C6FEV7GP Code CR0852980 € 4.436</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas potenziato su forno elettrico statico 4 enhanced gas burner static electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz renforcés sur four électrique ventilé Gasherde 4 starke Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 4 fuegos potenciados con horno eléctrico ventilado</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.8 81 VAC 230/400 3N Hz 50-60 kW ▼ kW ▲ 4.2 24</p>

GAS COOKERS ACCESSORIES // Accessori per cucine gas // Accessoires de Fourneaux à gaz // Zubehör für Gasherde // Accesorios de cocinas de gas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C7OXGRFVS Code CRO932700 € 48</p>	<p>Griglia cromata per forno o vani Chromed grid for ovens & stands Grille en acier chromé pour four ou soubassement Rost verchromt für Unterbau und Backofen Parrilla cromada para horno o muebles</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x12 m³ kg</p>
 <p>Mod. C7OXTFVS Code CRO937780 € 160</p>	<p>Teglia per forno Oven tray Plaque four Ofenblech Bandeja para horno</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x37 m³ kg</p>

09

Electric Cookers

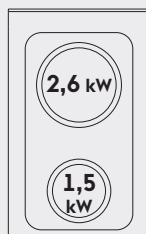
// Cucine elettriche
// Cuisinères électriques
// Elektroherde und -kochfelder
// Cocinas Eléctricas

- ENG** Stainless steel electric hob. The hotplates are sealed after being fitted and finished with a non-drip edge. Available with conventional or with fan oven, equipped with safety thermostat with a range of 110°C to 280°C.
- ITA** Piano di cottura elettrico Top realizzato in acciaio inox. Le piastre sono fissate ermeticamente e rifinite con bordo antirabbocco. Disponibile con forno elettrico statico o ventilato, dotato di termostato in sicurezza con campo di regolazione da 110°C a 280°C.
- FRA** Plaque de cuisson électrique réalisé en acier inox. Les plaques sont fixées hermétiquement et présentent un bord anti-débordement. Disponible avec four électrique statique ou ventilé, avec thermostat de sécurité réglable de 110°C à 280°C.
- DEU** Elektroherde und -kochfelder aus Edelstahl. Heizplatten aus Gusseisen, hermetisch an der tiefgezogenen Platte befestigt. Statischer bzw. statischer/UmluftElektrobackofen GN 1/1, thermostatische Temperaturregelung von 110 bis 280 Grad C.
- ESP** Cocina eléctrica realizada en acero inoxidable. Placas fijadas herméticamente y dotadas de borde antiderrame. Disponible con horno estático o ventilado, dotado de termostato de seguridad con campo de regulación de 110 °C a 280 °C.

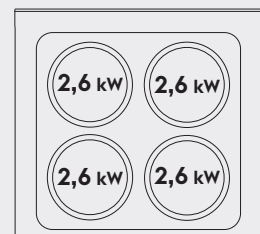
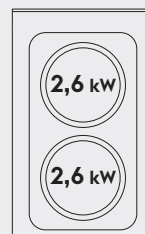
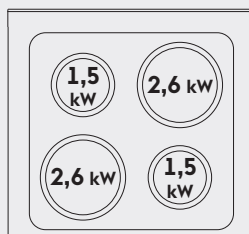
Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- ENG** Oven complete with 1 s/s rack. **ITA** Nei modelli su forno, 1 griglia in acciaio inox.
- FRA** Four livré avec 1 grille inox **DEU** Ein Edelstahlrost im Lieferumfang bei Modellen mit Ofen
- ESP** Horno con 1 parrilla de acero inoxidable.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

**STANDARD**

2,6 kW - Ø 220 mm
 1,5 kW - Ø 180 mm



INCREASED POWER VERSIONS // Versioni potenziate // Versions puissance renforcée // Modelle mit erhöhter Leistung // Versiones potenciadas //

OVEN POWER // Potenza Forni // Puisse Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos //




⚡ 4,2 KW
 570x530x295(h) mm

⚡ 4,2 KW
 570x490x295(h) mm


ELECTRIC COOKERS // Cucine elettriche // Cuisinères électriques // Elektroherde und -kochfelder // Cocinas Eléctricas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C64E Code CRO853030 € 1.140</p>	<p>Piano cottura 2 piastre elettriche Top 2 hotplate electric boiling top Plaque de cuisson 2 plaques électriques top Elektroherd 2 runde Platten Tischgerät Cocina eléctrica de 2 zonas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.15 19 VAC 230/230 3/400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 4.1</p>
 <p>Mod. C64EP Code CRO853040 € 1.257</p>	<p>Piano cottura 2 piastre elettriche potenziate Top 2 hotplate electric enhanced boiling top Plaque de cuisson 2 plaques électriques renforcées top Elektroherd 2 leistungsstarke runde Platten Tischgerät Cocina eléctrica de 2 zonas potenciadas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.15 20 VAC 230/230 3/400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 5.2</p>
 <p>Mod. C67E Code CRO853050 € 1.659</p>	<p>Piano cottura 4 piastre elettriche Top 4 hotplate electric boiling top Plaque de cuisson 4 plaques électriques top Elektroherd 4 runde Platten Tischgerät Cocina eléctrica de 4 zonas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 700x600x295 m³ kg 0.22 30 VAC 230/230 3/400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 8.2</p>
 <p>Mod. C67EP Code CRO853060 € 1.896</p>	<p>Piano cottura 4 piastre elettriche potenziate Top 4 hotplate electric enhanced boiling top Plaque de cuisson 4 plaques électriques renforcées top Elektroherd 4 leistungsstarke runde Platten Tischgerät Cocina eléctrica de 4 zonas potenciadas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 700x600x295 m³ kg 0.22 31 VAC 230 3/400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.4</p>
 <p>Mod. C64EM Code CRO858180 € 1.228</p>	<p>Piano cottura 1 piastra elettrica Top 1 hotplate electric boiling top Plaque de cuisson 1 plaque électrique top Elektroherd 1 runde Platte Tischgerät Cocina eléctrica de 1 zona de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.15 19 VAC 230 Hz 50/60 kW ⚡ 3.5</p>
 <p>Mod. C6FES7E Code CRO853070 € 3.830</p>	<p>Piano cottura 4 piastre su forno elettrico statico 4 electric hotplate static electric oven range Fourneau 4 plaques électriques sur four électrique statique Elektroherd 4 runde Platten auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica de 4 zonas con horno eléctrico estático</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.64 79 VAC 230 3/400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 12.4</p>

ELECTRIC COOKERS // Cucine elettriche // Cuisinères électriques // Elektroherde und -kochfelder // Cocinas Eléctricas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C6FES7EP Code CRO853080 € 3.958</p>	<p>Piano cottura 4 piastre potenziate su forno elettrico statico 4 enhanced electric hotplate static electric oven range Fourneau 4 plaques électriques renforcées sur four électrique statique Elektroherd 4 leistungsstarke runde Platten auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica de 4 zonas potenciadas con horno eléctrico estático</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.64 80 VAC 230 3/400 3N Hz 50/60 kW ↑ 14.6</p>
 <p>Mod. C6FEV7E Code CRO853090 € 4.117</p>	<p>Piano cottura 4 piastre su forno elettrico ventilato 4 electric hotplate fan assisted electric oven range Fourneau 4 plaques électriques sur four électrique ventilé Elektroherd 4 runde Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 4 zonas con horno eléctrico ventilado</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.64 79 VAC 230 3/400 3N Hz 50/60 kW ↑ 12.4</p>
 <p>Mod. C6FEV7EP Code CRO853100 € 4.244</p>	<p>Piano cottura 4 piastre potenziate su forno elettrico ventilato 4 enhanced electric hotplate fan assisted electric oven range Fourneau 4 plaques électriques renforcées sur four électrique ventilé Elektroherd 4 leistungsstarke runde Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 4 zonas potenciadas con horno eléctrico ventilado</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.64 80 VAC 230 3/400 3N Hz 50/60 kW ↑ 14.6</p>

ELECTRIC COOKERS ACCESSORIES // Accessori per cucine elettriche // Accessoires de Cuisinères électriques // Zubehör für Elektroherde // Accesorios de cocinas eléctricas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C7OXGRFVS Code CRO932700 € 48</p>	<p>Griglia cromata per forno o vani Chromed grid for ovens & stands Grille en acier chromé pour four ou soubassement Rost verchromt für Unterbau und Backofen Parrilla cromada para horno o muebles</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x12 m³ kg</p>

O3

Glassceramic Ranges

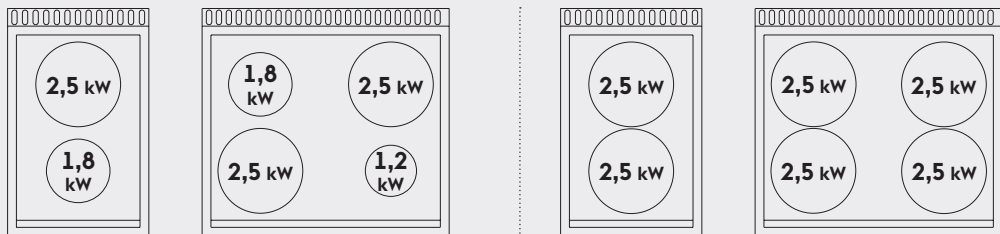
- // **Cucine Vetroceramica**
- // **Vitrocéramique**
- // **Ceranherde und -kochfelder**
- // **Vitrocéramica**

- ENG** Stainless steel glass ceramic hob. The cooking zones are marked by silk-screened circles on the glass ceramic surface and equipped with residual heat indicators. Available with fan oven, equipped with safety thermostat with a range of 110°C to 280°C.
- ITA** Piano di cottura in vetroceramica Top realizzato in acciaio inox. Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Disponibile con forno elettrico ventilato, dotato di termostato in sicurezza con campo di regolazione da 110°C a 280°C.
- FRA** Plaque de cuisson en vitrocéramique réalisé en acier inox. Les zones de chauffe sont délimitées par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Disponible avec four électrique ventilé avec thermostat de sécurité réglable de 110°C à 280°C.
- DEU** Ceranherde und -kochfelder aus Edelstahl. Kennzeichnung der Heizzonen durch aufgedruckte Konturen auf dem hermetisch versiegeltes Glas. Kontrollleuchte zur Anzeige der Restwärme (50 Grad C) . Umluft-Elektrobackofen GN 1/1, thermostatische Temperaturregelung von 110 bis 280 Grad C.
- ESP** Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocerámico, realizada en acero inoxidable. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos luminosos de calor residual. Disponible con horno ventilado, dotado de termostato de seguridad con campo de regulación de 110 °C a 280 °C.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- ENG** Oven complete with 1 s/s rack. **ITA** Nei forni 1 griglia in acciaio inox.
- FRA** Four livré avec 1 grille inox **DEU** Ein Edelstahlrost im Lieferumfang bei Modellen mit Ofen
- ESP** Horno con 1 parrilla de acero inoxidable.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones



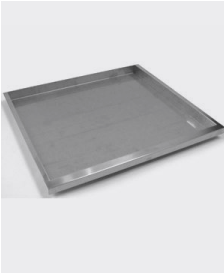
STANDARD
 2,5 kW - Ø 220 mm
 1,8 kW - Ø 180 mm
 1,2 kW - Ø 145 mm

INCREASED POWER VERSIONS // Versioni potenziate // Versions puissance renforcée // Modelle mit erhöhter Leistung // Versiones potenciadas //

OVEN POWER // Potenza Forni // Puissance Fours // Öfenleistung // Potencia Hornos //

 **4,2 KW**
 570x490x295(h) mm



ELECTRIC COOKERS ACCESSORIES // Accessori per cucine elettriche // Accessoires de Cuisinieres électriques // Zubehör für Elektroherde // Accesorios de cocinas eléctricas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C7OXTFVS</p> <p>Code CRO937780</p> <p>€ 160</p>	<p>Teglia per forno</p> <p>Oven tray</p> <p>Plaque four</p> <p>Ofenblech</p> <p>Bandeja para horno</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x37</p> <p>m³ kg</p>


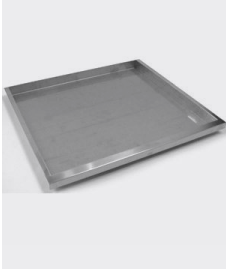
GLASSCERAMIC RANGES // Cucine Vetrocaramica // Vitrocaramique // Ceranherde und -kochfelder // Vitrocaramica //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. V64E</p> <p>Code CRO853110</p> <p>€ 2.347</p>	<p>Cottura vetrocaramica 2 zone Top</p> <p>2 ceramic hotplate electric boiling top</p> <p>Plaque de cuisson vitrocaramique 2 zones Top</p> <p>Glaskeramikhherd 2 runde Zonen Tischgerät</p> <p>Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocaramico de 2 zonas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295</p> <p>m³ kg</p> <p>0.15 16</p> <p>VAC 230/230 3/400 3N</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ↑ 4.3</p>
 <p>Mod. V64EP</p> <p>Code CRO853120</p> <p>€ 2.464</p>	<p>Cottura vetrocaramica 2 zone potenziata Top</p> <p>2 ceramic hotplate electric enhanced boiling top</p> <p>Plaque de cuisson vitrocaramique 2 zones renforcées Top</p> <p>Glaskeramikhherd 2 leistungsstarke runde Zonen Tischgerät</p> <p>Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocaramico de 2 zonas potenciadas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295</p> <p>m³ kg</p> <p>0.15 16</p> <p>VAC 230/230 3/400 3N</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ↑ 5</p>
 <p>Mod. V67E</p> <p>Code CRO853130</p> <p>€ 3.022</p>	<p>Cottura vetrocaramica 4 zone Top</p> <p>4 ceramic hotplate electric boiling top</p> <p>Plaque de cuisson vitrocaramique 4 zones Top</p> <p>Glaskeramikhherd 4 runde Zonen Tischgerät</p> <p>Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocaramico de 4 zonas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 700x600x295</p> <p>m³ kg</p> <p>0.22 23</p> <p>VAC 230/230 3/400 3N</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ↑ 8</p>
 <p>Mod. V67EP</p> <p>Code CRO853140</p> <p>€ 3.165</p>	<p>Cottura vetrocaramica 4 zone potenziata Top</p> <p>4 ceramic hotplate electric enhanced boiling top</p> <p>Plaque de cuisson vitrocaramique 4 zones renforcées Top</p> <p>Glaskeramikhherd 4 leistungsstarke runde Zonen Tischgerät</p> <p>Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocaramico de 4 zonas potenciadas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 700x600x295</p> <p>m³ kg</p> <p>0.22 23</p> <p>VAC 230 3/400 3N</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ↑ 10</p>

GLASSCERAMIC RANGES // Cucine Vetrocaramica // Vitrocaramique // Ceranherde und -kochfelder // Vitrocaramica //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. V6FEV7E Code CRO853150 € 4.794</p>	<p>Cottura vetrocaramica 4 zone su forno elettrico ventilato 4 electric ceramic hotplate fan assisted electric oven range Fourneau vitrocaramique 4 zones sur four électrique ventilé Glaskeramikherd 4 runde Zonen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocaramico de 4 zonas con horno eléctrico ventilado</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.64 76 VAC 230 3/400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 12.2</p>
 <p>Mod. V6FEV7EP Code CRO853160 € 4.940</p>	<p>Cottura vetrocaramica 4 zone potenziate su forno elettrico ventilato 4 enhanced electric ceramic hotplate fan assisted electric oven range Fourneau vitrocaramique 4 zones renforcées sur four électrique ventilé Glaskeramikherd 4 leistungsstarke runde Zonen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocaramico de 4 zonas potencia- das con horno eléctrico ventilado</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x870 m³ kg 0.64 76 VAC 230 3/400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 14.2</p>

GLASSCERAMIC RANGES ACCESSORIES // Accessori per vetrocaramica // Accessoires de Vitrocaramique // Zubehör für Ceranherde // Accesorios de Vitrocaramica //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C7OXGRFVS Code CRO932700 € 48</p>	<p>Griglia cromata per forno o vani Chromed grid for ovens & stands Grille en acier chromé pour four ou soubassement Rost verchromt für Unterbau und Backofen Parrilla cromada para horno o muebles</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x12 m³ kg</p>
 <p>Mod. C7OXTFVS Code CRO937780 € 160</p>	<p>Teglia per forno Oven tray Plaque four Ofenblech Bandeja para horno</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x37 m³ kg</p>

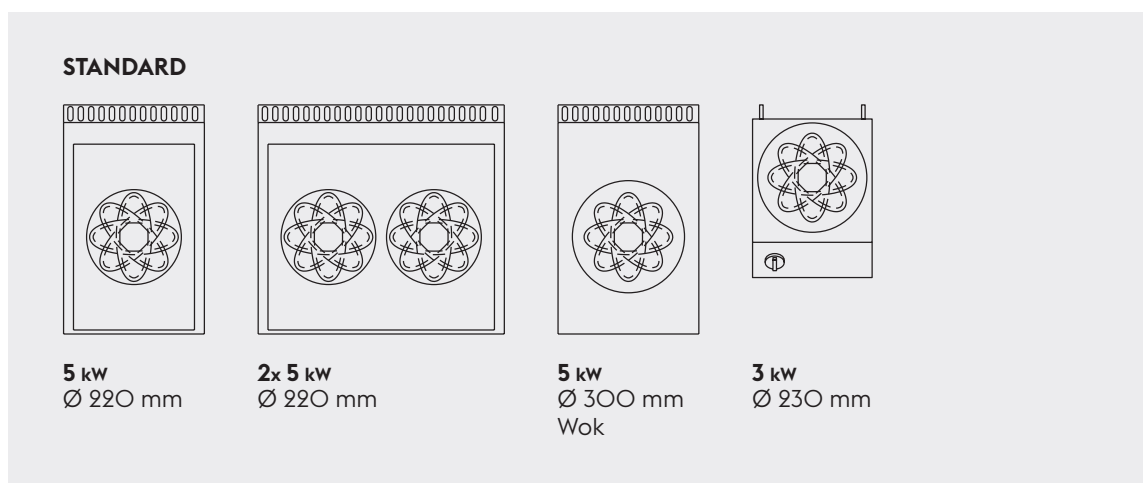
04

Induction Ranges





// **Cucine a induzione**
 // **Cuisinières à induction**
 // **Induktionskochfelder**
 // **Cocinas de inducción**

- ENG** Electric induction top cooker. Sealed 6 mm thick glass ceramic hob, pan detection system which activates heating upon presence of cooking receptacles. AISI 304 s/s appliance. Cooking zone marked with silk-screened circles on the glass ceramic surface. Control knob for selection of 6 power settings. Electrical induction plate in counter available, with control knob for selection of 10 power settings. Indicator lights signalling activation of heating and correct appliance operation.
- ITA** Piano di cottura elettrico Top a induzione. Piano di cottura in vitroceramica spessore 6 mm sigillato ermeticamente al piano, sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Apparecchiatura realizzata in acciaio inox AISI 304. Zone riscaldate delimitate da contorni serigrafati sul vetro. Selettore di comando che consente di utilizzare 6 livelli di potenza. Disponibile versione da banco, con selettore di comando che consente di utilizzare 10 livelli di potenza. Lampade spia che segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
- FRA** Plaque à induction top électrique. Dessus en vitrocéramique épaisseur 6 mm fixé hermétiquement au top, système de détection de casseroles qui active le chauffage en présence du récipient de cuisson. Appareil réalisé en acier inox AISI 304. Zone chauffante délimitée par des ségriphaphies sur le verre. Sélecteur de commande permettant d'utiliser 6 niveaux de puissance. Disponible plaque électrique à induction à poser, avec sélecteur de commande permettant d'utiliser 10 niveaux de puissance. Lampes témoins indiquant l'activation du chauffage et que l'appareil fonctionne correctement.
- DEU** Elektro-Induktionskochfelder, Tischgerät. Mit der Arbeitsfläche dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld, Stärke 6 mm. Mit Topferkennungssystem, das die Heizfunktion nur aktiviert, wenn ein Topf auf der Kochzone steht. Gerät aus Edelstahl AISI 304. Kennzeichnung der Heizzone durch aufgedruckte Konturen auf dem Glas. 6-Stufen-Schalter, 10-Stufen-Schalter. LED-Anzeigen für die Einschaltung der Heizfunktion und den korrekten Gerätebetrieb.
- ESP** Cocina eléctrica de inducción. Encimera de cocción con placa de cristal vitrocerámico de 6 mm de espesor sellada herméticamente, activación del calentamiento por detección del recipiente de cocción. Realizada en acero inoxidable AISI 304. Zona caliente indicada por líneas en el cristal. Mando para seleccionar entre 6 niveles de potencia. Disponible placa eléctrica por inducción para mostrador, con mando para seleccionar entre 10 niveles de potencia. Testigos luminosos de calentamiento y de funcionamiento correcto.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones



INDUCTION RANGES // Cucine a induzione // Cuisinières à induction // Induktionskochfelder // Cocinas de inducción //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. I64E Code CRO853171 € 5.669</p>	<p>Cottura induzione 1 zona Top Single zone induction top Plaque de cuisson à induction 1 zone de chauffe Top Induktionsherd 1 Zone Tischgerät Cocina de inducción de 1 zona de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ 0.15 kg 16 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 5</p>
 <p>Mod. I67E Code CRO853181 € 10.333</p>	<p>Cottura induzione 2 zone Top 2 zone induction top Plaque de cuisson à induction 2 zones de chauffe Top Induktionsherd 2 Zonen Tischgerät Cocina de inducción de 2 zonas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 700x650x295 m³ 0.22 kg 22 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 10</p>
 <p>Mod. IW64E Code CRO853571 € 6.302</p>	<p>Wok induzione Top Single wok induction top Plaque de cuisson à induction wok Top Induktionswok 1 Zone Tischgerät Cocina wok de inducción de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ 0.15 kg 16 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 5</p>
 <p>Mod. TT3435EU Code CRO954989 € 2.447</p>	<p>Piastra da banco induzione Countertop single induction hob Plaque à induction posable Auftischinduktionsplatte 3 KW Cocina de inducción 3kw de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 340x405x105 m³ 0.05 kg 5 VAC 230 Hz 50 kW ⚡ 3</p>

o5**Griddles**

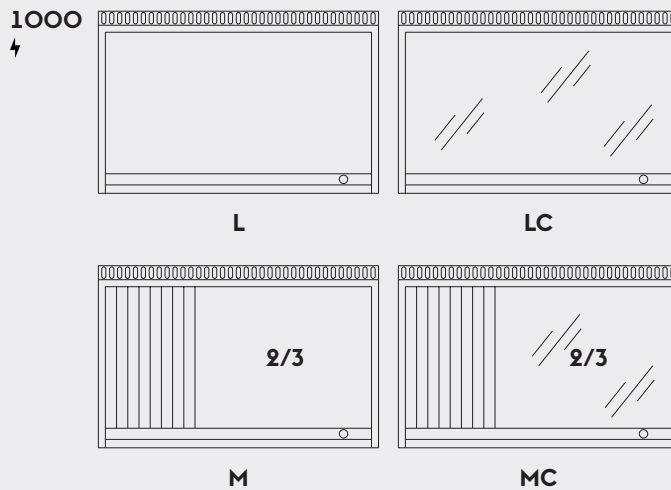
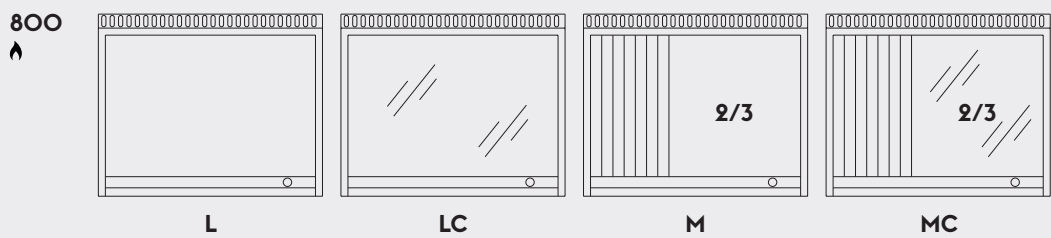
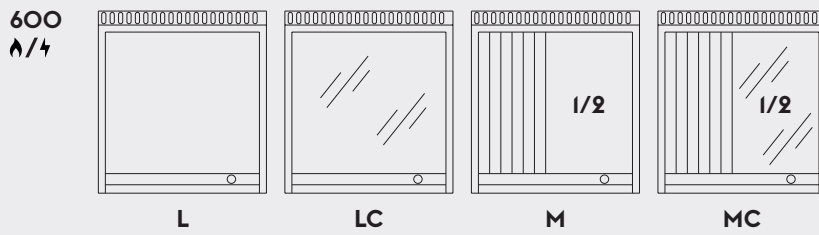
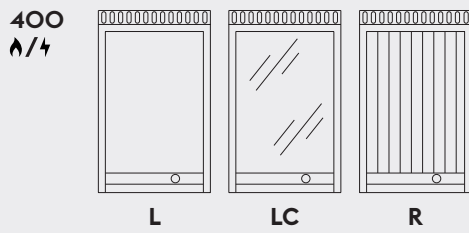
- // Frytop**
// Fry-top
// Griddleplatten
// Fry-top

-
- ENG** Gas or electric griddle with Aisi 430 stainless steel or chromed plate. Removable splash guard, dripping fat drawer. Cooking surface with inclined plate, available smooth, ribbed or mixed. The product complies with EC 1935/2004 Regulation and 21/03/1973 Rulemaking (Materials and articles intended to come into contact with foodstuffs).
- ITA** Fry-top a gas o elettrico Top con piastra in acciaio inox Aisi 430 o cromata. Apparecchiatura realizzata in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Superficie di cottura con piastra inclinata, disponibile liscia, rigata o mista. Il prodotto è conforme al regolamento CE 1935/2004 e al DM 21/03/1973 (Materiali ed Oggetti destinati a venire a Contatto con gli Alimenti) MOCA.
- FRA** Fry-top à gaz ou électrique avec plaque en acier inox Aisi 430 ou chromée. Appareil réalisée en acier inox. Doté de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'une gouttière avant avec tiroir amovible pour la récupération des graisses. Surface de cuisson avec plaque inclinée, disponible en version lisse, striée ou mixte. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Materiaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires).
- DEU** Gas und Elektro-Griddleplatten, mit Platten aus Edelstahl (Aisi 430) oder hartverchromt. Spritzschutz auf drei Seiten im Lieferumfang, Fettablassöffnung und eine ausziehbare Fettauffangschale. Platte glatt, gerillt, 1/2 oder 1/3 gerillt, immer leicht geneigt. Konformität gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände in Berührung mit Lebensmitteln) und DM and 21/03/1973.
- ESP** Fry-top de gas o eléctrico con placa en acero inoxidable Aisi 430 o cromada, realizado en acero inoxidable. Peto antisalpicaduras en los tres lados y canaleta frontal con cajón recoge grasas extraíble. Superficie de cocción con placa inclinada, disponible lisa, rayada o mixta. El producto es conforme al Reglamento (CE) N° 1935/2004 y al DM 21/03/1973 (Materiales y Objetos destinados a entrar en Contacto con los Alimentos - MCA).

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- ENG** Stainless steel scraper. **ITA** Paletta in acciaio inox
- FRA** Palette en acier inox. **DEU** Edelstahlschaber im Lieferumfang.
- ESP** Paleta de acero inoxidable.

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones



- L** Smooth plate // Piastra liscia // Plaque lisse // Grillplatte glatt // Placa lisa
- LC** Smooth chromed plate // Piastra liscia cromata // Plaque lisse chromée // Grillplatte glatt hartverchromt // Placa lisa cromada
- R** Ribbed plate // Piastra rigata // Plaque nervurée // Grillplatte gerillt // Placa ranurada
- M** Smooth and ribbed plate // Piastra liscia e rigata // Plaque lisse et nervurée // Grillplatte glatt und gerillt // Placa lisa y ranurada
- MC** Chromed smooth and ribbed plate // Piastra cromata liscia e rigata // Plaque chromée lisse et nervurée // Grillplatte glatt und gerillt hartverchromt // Placa cromada lisa y ranurada







GRIDDLES // Frytop // Fry-top // Griddleplatten // Fry-top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. FT64GL Code CRI302500</p> <p>€ 2.383</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia Top Gas griddle top with smooth plate Frytop gaz plaque lisse Top Gas Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ kg 0.22 43 kW ▲ 5</p>
 <p>Mod. FT64GLC Code CRO853200</p> <p>€ 2.773</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ kg 0.22 43 kW ▲ 5</p>
 <p>Mod. FT64GR Code CRI302510</p> <p>€ 2.688</p>	<p>Frytop a gas piastra rigata Top Gas griddle top with ribbed plate Frytop gaz plaque nervurée Top Gas Grillplatte, gerillt, Tischgerät Fry-top a gas con placa ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ kg 0.22 43 kW ▲ 5</p>
 <p>Mod. FT66GL Code CRI302520</p> <p>€ 3.310</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia Top Gas griddle top with ribbed plate Frytop gaz plaque lisse Top Gas Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x650x295 m³ kg 0.27 61 kW ▲ 10</p>
 <p>Mod. FT66GLC Code CRO853230</p> <p>€ 4.014</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia cromata Top Gas griddle top with ribbed chromed plate Frytop gaz plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x650x295 m³ kg 0.27 61 kW ▲ 10</p>
 <p>Mod. FT66GM Code CRI302530</p> <p>€ 3.426</p>	<p>Frytop a gas piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata Top Gas griddle top with half-ribbed plate Frytop gaz plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée Top Gas Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, Tischgerät Fry-top a gas con placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x650x295 m³ kg 0.27 61 kW ▲ 10</p>







GRIDDLES // Frytop // Fry-top // Griddleplatten // Fry-top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. FT66GMC Code CR0859860 € 4.493</p>	<p>Frytop a gas piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata Top Gas griddle top with half-ribbed chromed plate Frytop gaz plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée Top Gas Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top a gas con placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x650x295 m³ 0.27 kg 61 kW ▲ 10</p>
 <p>Mod. FT68GL Code CR1302540 € 3.968</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia Top Gas griddle top with smooth plate Frytop gaz plaque lisse Top Gas Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 800x650x295 m³ 0.32 kg 78 kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. FT68GLC Code CR0853240 € 4.637</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 800x650x295 m³ 0.32 kg 78 kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. FT68GM Code CR1302550 € 4.249</p>	<p>Frytop a gas piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate Frytop gaz plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée Top Gas Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, Tischgerät Fry-top a gas con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 800x650x295 m³ 0.32 kg 78 kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. FT68GMC Code CR0853250 € 4.766</p>	<p>Frytop a gas piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop gaz plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chromée Top Gas Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top a gas con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 800x650x295 m³ 0.22 kg 78 kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. FT64EL Code CR1302560 € 2.015</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ 0.22 kg 40 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ▲ 3.9</p>


GRIDDLES // Frytop // Fry-top // Griddleplatten // Fry-top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. FT64EL2 Code CR1301760</p> <p>€ 2.396</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ 0.22 kg 40 VAC 230-3 Hz 50/60 kW † 3.9</p>
 <p>Mod. FT64ELC Code CRO853280</p> <p>€ 2.316</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ 0.22 kg 40 VAC 400 3N Hz 50/60 kW † 3.9</p>
 <p>Mod. FT64ER Code CR1302570</p> <p>€ 2.220</p>	<p>Frytop elettrico piastra rigata Top Electric griddle top with ribbed plate Frytop électrique plaque nervurée Top Elektro-Grillplatte, gerillt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ 0.22 kg 40 VAC 400 3N Hz 50/60 kW † 3.9</p>
 <p>Mod. FT66EL Code CR1302580</p> <p>€ 2.815</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ 0.3 kg 56 VAC 400 3N Hz 50/60 kW † 7.8</p>
 <p>Mod. FT66EL2 Code CR1301770</p> <p>€ 3.202</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ 0.3 kg 56 VAC 230-3 Hz 50/60 kW † 7.8</p>
 <p>Mod. FT66ELC Code CRO853310</p> <p>€ 3.246</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ 0.3 kg 56 VAC 400 3N Hz 50/60 kW † 7.8</p>

GRIDDLES // Frytop // Fry-top // Griddleplatten // Fry-top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. FT66EM Code CRI302590 € 2.933</p>	<p>Frytop elettrico piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata Top Electric griddle top with half-ribbed plate Frytop électrique plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée Top Elektro-Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.3 56 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 7.8</p>
 <p>Mod. FT66EMC Code CRO859870 € 3.563</p>	<p>Frytop elettrico piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata cromata Top Electric griddle top with half-ribbed chromed plate Frytop électrique plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée chromée Top Elektro-Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.3 56 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 7.8</p>
 <p>Mod. FT6IOEL Code CRI302600 € 4.169</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x600x295 m³ kg 0.5 95 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 11.7</p>
 <p>Mod. FT6IOEL2 Code CRI301780 € 4.620</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x600x295 m³ kg 0.5 95 VAC 230-3 Hz 50/60 kW ⚡ 11.7</p>
 <p>Mod. FT6IOELC Code CRO859880 € 4.844</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x600x295 m³ kg 0.5 95 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 11.7</p>
 <p>Mod. FT6IOEM Code CRI302610 € 4.636</p>	<p>Frytop elettrico piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate Frytop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x600x295 m³ kg 0.5 95 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 11.7</p>

GRIDDLES // Frytop // Fry-top // Griddleplatten // Fry-top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. FT61OEMC</p> <p>Code CRO853560</p> <p>€ 5.026</p>	<p>Frytop elettrico piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata cromata Top</p> <p>Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate</p> <p>Frytop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée chromée Top</p> <p>Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Tischgerät</p> <p>Fry-top eléctrico con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x600x295</p> <p>m³ kg 0,5 95</p> <p>VAC 400 3N</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ↕ 11,7</p>

06

Griddles - Mild steel

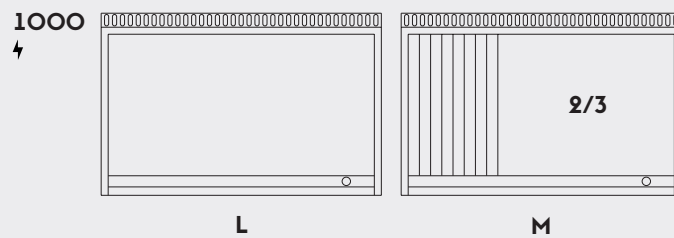
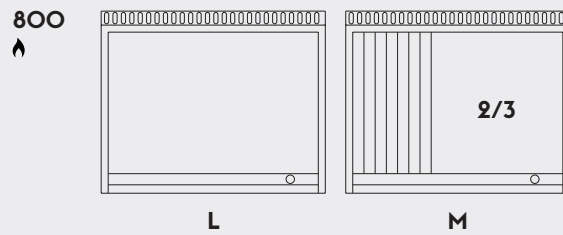
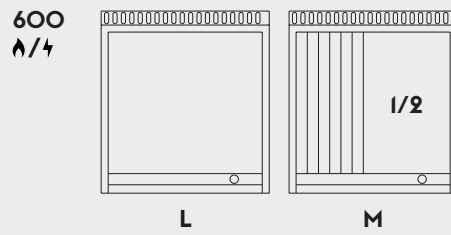
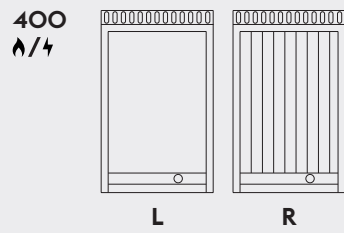
- // Frytop - Piastra in ferro**
// Fry-top - Plaque en fer
// Griddleplatten aus Stahl
// Fry-top - Placa de acero dulce

-
- ENG** Gas or electric griddle. Removable splash guard, dripping fat drawer. Cooking surface with inclined plate, available smooth, ribbed or mixed.
- ITA** Fry-top a gas o elettrico Top, apparecchiatura realizzata in acciaio inox. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con cassetto estraibile per la raccolta dei grassi. Superficie di cottura con piastra inclinata, disponibile liscia, rigata o mista.
- FRA** Fry-top à gaz ou électrique. Appareil réalisée en acier inox. Doté de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'une gouttière avant avec tiroir amovible pour la récupération des graisses. Surface de cuisson avec plaque inclinée, disponible en version lisse, nervurée ou mixte.
- DEU** Gas und Elektro-Griddleplatten, mit Stahlplatte. Spritzschutz auf drei Seiten im Lieferumfang, Fettablassöffnung und eine ausziehbare Fettauffangschale. Platte glatt, gerillt, 1/2 oder 1/3 gerillt, immer leicht geneigt.
- ESP** Fry-top de gas o eléctrico, realizado en acero inoxidable. Peto antisalpicaduras en los tres lados y canaleta frontal con cajón recoge grasas extraíble. Superficie de cocción con placa inclinada, disponible lisa, rayada o mixta.
-

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- | | |
|--|--|
| ENG Stainless steel scraper. | ITA Paletta in acciaio inox. |
| FRA Palette en acier inox. | DEU Edelstahlscraper im Lieferumfang. |
| ESP Paleta de acero inoxidable. | |

**Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones**



- L** Smooth plate // Piastra liscia // Plaque lisse // Grillplatte glatt // Placa lisa
R Ribbed plate // Piastra rigata // Plaque nervurée // Grillplatte gerillt // Placa ranurada
M Smooth and ribbed plate // Piastra liscia e rigata // Plaque lisse et nervurée // Grillplatte glatt und gerillt // Placa lisa y ranurada



ENG Only available for countries outside the European Union. Please contact our offices for more information.

FRA Disponible uniquement pour les pays hors de l'Union européenne. Veuillez contacter nos bureaux pour plus d'informations.

ESP Sólo disponible para países no pertenecientes a la Unión Europea. Para más información, póngase en contacto con nuestras oficinas.

ITA Disponibili solo per i Paesi al di fuori dell'Unione Europea. Contattare i nostri uffici per maggiori informazioni.

DEU Nur für Länder außerhalb der Europäischen Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

GRIDDLES - MILD STEEL // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de acero dulce //

Model	Description	Datas
<p>Mod. FT64GL#</p> <p>Code CRO853190</p> <p>€ 2.140</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia Top</p> <p>Gas griddle top with smooth plate</p> <p>Frytop gaz plaque lisse Top</p> <p>Gas Grillplatte, glatt, Tischgerät</p> <p>Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295</p> <p>m³ kg 0.22 43</p> <p>kW ▲ 5</p>
<p>Mod. FT64GR#</p> <p>Code CRO859850</p> <p>€ 2.377</p>	<p>Frytop a gas piastra rigata Top</p> <p>Gas griddle top with ribbed plate</p> <p>Frytop gaz plaque nervurée Top</p> <p>Gas Grillplatte, gerillt, Tischgerät</p> <p>Fry-top a gas con placa ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295</p> <p>m³ kg 0.22 43</p> <p>kW ▲ 5</p>
<p>Mod. FT66GL#</p> <p>Code CRO853210</p> <p>€ 2.969</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia Top</p> <p>Gas griddle top with ribbed plate</p> <p>Frytop gaz plaque lisse Top</p> <p>Gas Grillplatte, glatt, Tischgerät</p> <p>Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x650x295</p> <p>m³ kg 0.27 61</p> <p>kW ▲ 10</p>
<p>Mod. FT66GM#</p> <p>Code CRO853220</p> <p>€ 3.056</p>	<p>Frytop a gas piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata Top</p> <p>Gas griddle top with half-ribbed plate</p> <p>Frytop gaz plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée Top</p> <p>Gas Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, Tischgerät</p> <p>Fry-top a gas con placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x650x295</p> <p>m³ kg 0.27 61</p> <p>kW ▲ 10</p>
<p>Mod. FT68GL#</p> <p>Code CRO853550</p> <p>€ 3.316</p>	<p>Frytop a gas piastra liscia Top</p> <p>Gas griddle top with smooth plate</p> <p>Frytop gaz plaque lisse Top</p> <p>Gas Grillplatte, glatt, Tischgerät</p> <p>Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 800x650x295</p> <p>m³ kg 0.32 78</p> <p>kW ▲ 12.5</p>



ENG Only available for countries outside the European Union. Please contact our offices for more information.

FRA Disponible uniquement pour les pays hors de l'Union européenne. Veuillez contacter nos bureaux pour plus d'informations.

ESP Sólo disponible para países no pertenecientes a la Unión Europea. Para más información, póngase en contacto con nuestras oficinas.

ITA Disponibili solo per i Paesi al di fuori dell'Unione Europea. Contattare i nostri uffici per maggiori informazioni.

DEU Nur für Länder außerhalb der Europäischen Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

GRIDDLES - MILD STEEL // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de acero dulce //

Model	Description	Datas
	<p>Mod. FT68GM#</p> <p>Code CRO853580</p> <p>€ 3.384</p>	<p>Frytop a gas piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate Frytop gaz plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée Top Gas Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, Tischgerät Fry-top a gas con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada de sobremesa</p> <p>mm (LxPxH) 800x650x295 m³ kg 0.32 78 kW ▲ 12.5</p>
	<p>Mod. FT64EL#</p> <p>Code CRO853260</p> <p>€ 1.786</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p> <p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.22 40 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ↑ 3.9</p>
	<p>Mod. FT64EL2#</p> <p>Code CRI301650</p> <p>€ 2.019</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p> <p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.22 40 VAC 230-3 Hz 50/60 kW ↑ 3.9</p>
	<p>Mod. FT64ER#</p> <p>Code CRO853270</p> <p>€ 1.952</p>	<p>Frytop elettrico piastra rigata Top Electric griddle top with ribbed plate Frytop électrique plaque nervurée Top Elektro-Grillplatte, gerillt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa ranurada de sobremesa</p> <p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.22 40 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ↑ 3.9</p>
	<p>Mod. FT66EL#</p> <p>Code CRO853290</p> <p>€ 2.470</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p> <p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.3 56 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ↑ 7.8</p>



ENG Only available for countries outside the European Union. Please contact our offices for more information.

FRA Disponible uniquement pour les pays hors de l'Union européenne. Veuillez contacter nos bureaux pour plus d'informations.

ESP Sólo disponible para países no pertenecientes a la Unión Europea. Para más información, póngase en contacto con nuestras oficinas.




ITA Disponibili solo per i Paesi al di fuori dell'Unione Europea. Contattare i nostri uffici per maggiori informazioni.

DEU Nur für Länder außerhalb der Europäischen Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

GRIDDLES - MILD STEEL // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de acero dulce //

Model	Description	Datas
<p>Mod. FT66EL2#</p> <p>Code CR1301660</p> <p>€ 2.806</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top</p> <p>Electric griddle top with smooth plate</p> <p>Frytop électrique plaque lisse Top</p> <p>Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät</p> <p>Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295</p> <p>m³ kg 0.3 56</p> <p>VAC 230-3</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ⚡ 7,8</p>
<p>Mod. FT66EM#</p> <p>Code CRO853300</p> <p>€ 2.558</p>	<p>Frytop elettrico piastra 1/2 liscia e 1/2 rigata Top</p> <p>Electric griddle top with half-ribbed plate</p> <p>Frytop électrique plaque 1/2 lisse 1/2 nervurée Top</p> <p>Elektro-Grillplatte, 1/2 glatt 1/2 gerillt, Tischgerät</p> <p>Fry-top eléctrico con placa 1/2 lisa y 1/2 ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295</p> <p>m³ kg 0.3 56</p> <p>VAC 400 3N</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ⚡ 7,8</p>
<p>Mod. FT61OEL#</p> <p>Code CRO853320</p> <p>€ 3.465</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top</p> <p>Electric griddle top with smooth plate</p> <p>Frytop électrique plaque lisse Top</p> <p>Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät</p> <p>Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x600x295</p> <p>m³ kg 0.5 95</p> <p>VAC 400 3N</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ⚡ 11,7</p>
<p>Mod. FT61OEL2#</p> <p>Code CR1301670</p> <p>€ 3.729</p>	<p>Frytop elettrico piastra liscia Top</p> <p>Electric griddle top with smooth plate</p> <p>Frytop électrique plaque lisse Top</p> <p>Elektro-Grillplatte, glatt, Tischgerät</p> <p>Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x600x295</p> <p>m³ kg 0.5 95</p> <p>VAC 230-3</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ⚡ 11,7</p>
<p>Mod. FT61OEM#</p> <p>Code CRO853330</p> <p>€ 3.536</p>	<p>Frytop elettrico piastra 2/3 liscia e 1/3 rigata Top</p> <p>Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate</p> <p>Frytop électrique plaque 2/3 lisse 1/3 nervurée Top</p> <p>Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Tischgerät</p> <p>Fry-top eléctrico con placa 2/3 lisa y 1/3 ranurada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x600x295</p> <p>m³ kg 0.5 95</p> <p>VAC 400 3N</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ⚡ 11,7</p>

GRIDDLES ACCESSORIES // Accessori per frytop // Accessoires pour Fry Top // Zubehör für Griddleplatten // Accesorios Frytop //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. AFTRPL Code MA97310000 € 167</p>	<p>Raschietto per piastra liscia Scraper for smooth plate griddle Raclette pour plaque lisse Schaber für glatte Platte Rasqueta para placa lisa</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. AFTKLR Code MA97312000 € 93</p>	<p>Kit IO lame per raschietto IO blade scraper kit Kit IO lames pour raclette Satz IO Klingen für Schaber Kit IO cuchillas para rasquesta</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. XFT-T Code MA97313000 € 153</p>	<p>Tappo per pulizia piastra Plug for plate cleaning Bouchon pour nettoyage plaque Ablassstopfen für Plattenreinigung Tapón para la limpieza de la placa</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>

07

Multipla

// Multipla
// Sauteuse multifonction
// Elektro-Multibräter
// Multipla

ENG Stainless steel electric multi-purpose appliance. Rectangular steel tank with s/s reflective bottom. Heated by armoured heating elements underneath the tank. Thermostat for temperature adjustment from 50°C to 300°C. Indicator light signalling correct appliance operation. Appliance equipped with s/s height-adjustable feet.

ITA Apparecchiatura multifunzione elettrica monoblocco realizzata in acciaio inox. Vasca in acciaio di forma rettangolare con fondo a specchio in acciaio inox. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca. Termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Appareil multifonction électrique réalisé en acier inox. Cuve en acier de forme rectangulaire avec fond poli miroir en acier inox. Chauffage par résistances blindées installées sous la cuve. Thermostat de réglage de la température de 50°C à 300°C. Lampes témoins indiquant si l'appareil fonctionne correctement. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

DEU Elektro Multifunktionsgerät Multipla. Rechteckiges Becken mit Bratoberfläche aus hochglanzpoliertem Edelstahl. Gepanzerte Heizwiderstände unter dem Becken zur Beheizung von 1 oder 2 Garzonen. Thermostatische Temperaturregelung von 50 bis 300 Grad C. LED-Betriebsanzeigen. Beckenablauf 6 cm Durchmesser.

ESP Cocedor multifunción eléctrico realizado en acero inoxidable. Cuba rectangular en acero con fondo de acero inoxidable pulido espejo. Calentamiento mediante resistencias blindadas debajo de la cuba. Termostato para regular la temperatura de 50 °C a 300 °C. Testigos de funcionamiento. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

ENG Closing plug and removable GN I/I container of 150 mm height.

ITA Tappo di chiusura e contenitore GN I/I estraibile di altezza di 150 mm.

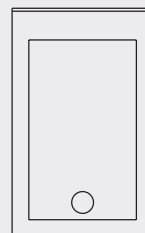
FRA Bouchon de fermeture et récipient GN 1/1 amovible d'une hauteur de 150 mm.

DEU Verschlussstopfen und herausnehmbarer GN 1/1 Behälter mit 15 cm Höhe.

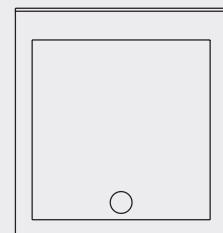
ESP Tapón de cierre y recipiente GN 1/1 extraíble de 150 mm de altura.

Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

HEATED TANK DIMENSIONS & POWER
Dimensioni e potenza vasca riscaldata
Dimension et puissance de la cuve chauffé
Beckenmasse und Leistung
Dimensiones y potencia de la cuba calefactada




4 kW
320x480x90(h) mm



2x 4 kW
520x480x90(h) mm

MULTIPLA // Multipla // Sauteuse multifonction // Elektro-Multibräter // Multipla //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. VB64E Code CRO853460 € 3.513</p>	<p>Multipla elettrica Electric multiple cooking function pan Sauteuse électrique multifonction Elektro-Multibräter 1 Heizzone, Standgerät Cocedor multifunción eléctrico</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x870 m³ kg 0.32 50 VAC 400 3N Hz 50 kW ↕ 4.05</p>
 <p>Mod. VB66E Code CRO853470 € 4.502</p>	<p>Multipla elettrica Electric multiple cooking function pan Sauteuse électrique multifonction Elektro-Multibräter 2 Heizzonen, Standgerät Cocedor multifunción eléctrico</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x870 m³ kg 0.5 66 VAC 400 3N Hz 50 kW ↕ 8.1</p>



Fryers

// Friggitrici
// Friteuses
// Fritteusen
// Freidoras

-
- ENG** Gas or electric fryer, made of stainless steel. Heating by horizontal stabilised flame burners with pilot flame and safety thermocouple or by resistance in the tank. Pressed tanks equipped with cold zone and oil expansion zone radiated and inclined. Safety thermostat with manual reset.
- ITA** Friggitrice a gas o elettrica, realizzata in acciaio inox. Riscaldamento mediante bruciatori orizzontali a fiamma stabilizzata con fiamma pilota e termocoppia di sicurezza o resistenza in vasca. Vasca stampata in acciaio inox AISI 316 dotata di ampia zona fredda e zona di espansione dell'olio raggiata e inclinata. Termostato di sicurezza a ripristino manuale.
- FRA** Friteuse à gaz ou électrique réalisée en acier inox. Chauffage par brûleurs horizontaux à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple de sécurité ou par résistance dans la cuve. Cuve emboutie avec zone froide et zone d'expansion de l'huile rayonnée et inclinée. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel.
- DEU** Gas und Elektro-Fritteusen. Beheizung durch außenliegende Brenner mit Zündflamme und Sicherheitsthermoelement oder durch herausklippbare Heizkörper. Tiefgezogene Becken ohne Schweißnähte, aus Edelstahl AISI 316, mit großzügiger Kaltzone und geneigter Schaumzone, abgerundete Kanten. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung.
- ESP** Freidora de gas o eléctrica realizada en acero inoxidable. Calentamiento mediante quemadores horizontales de llama estabilizada con llama piloto y termopar de seguridad o mediante resistencia en la cuba. Cuba estampada en acero inoxidable AISI 316 amplia zona fría y zona de expansión del aceite con ángulos redondeados e inclinada. Termostato de seguridad de rearme manual.
-

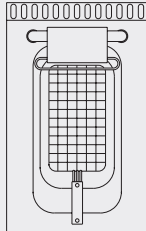
Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- | | |
|---|---|
| ENG Removable filter, basket, lid and drain tap included. | ITA Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico. |
| FRA Filtre amovible, panier, couvercle et robinet de vidage fournis. | DEU Grobfiler, Korb, Deckel und Ablasshahn im Lieferumfang. |
| ESP Filtro extraíble, cesta, tapadera y colector para el grifo de vaciado incluidos. | |

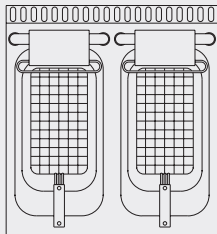
**Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones**



STANDARD



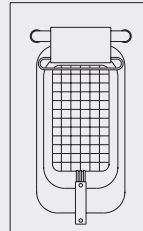
1x 8 L
7 kW
240x420mm



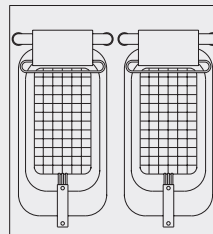
2x 8 L
7 kW
240x420mm



STANDARD

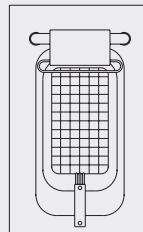


1x 10 L
6 kW
220x340mm

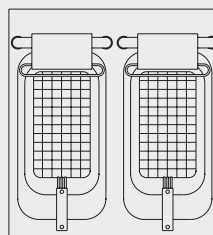


2x 10 L
6 kW
220x340mm

**INCREASED POWER VERSIONS // Versioni
potenziate // Versions puissance renforcée
// Modelle mit erhöhter Leistung //
Versiones potenciadas //**

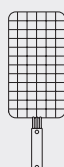


1x 8 L
9 kW
220x340mm

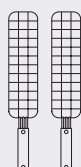


2x 8 L
9 kW
220x340mm

**BASKETS // Cestini // Paniers //
Körbe // Cestillos**



1/1
Included
In dotazione
Suministrado
Fourni
Standardausstattung

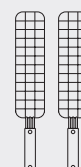


1/2
mod.
C-1/2M

**BASKETS // Cestini // Paniers //
Körbe // Cestillos**



1/1
Included
In dotazione
Suministrado
Fourni
Standardausstattung
mod.
NC-1M





1/2
mod.
NC-1/2M

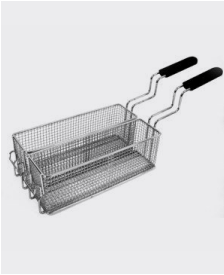

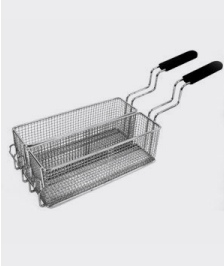
FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. F64G8 Code CR1620400</p> <p>€ 2.807</p>	<p>Friggitrice gas 1 vasca 8 lt Top Single pan gas fryer 8 litres top Friteuse gaz 1 cuve 8 lt. Top Gas-Fritteuse 1 Becken 8 Liter Tischgerät Freidora a gas de 1 cuba de 8 litros de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ kg 0.22 23 kW ▲ 7</p>
 <p>Mod. F66G8 Code CR1620410</p> <p>€ 4.800</p>	<p>Friggitrice gas 2 vasche 8 + 8 lt Top Twin pan gas fryer 8+8 litres top Friteuse gaz 2 cuves 8+8 lt. Top Gas-Fritteuse 2 Becken 8+8 Liter Tischgerät Freidora a gas de 2 cubas de 8+8 litros de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x650x295 m³ kg 0.27 35 kW ▲ 14</p>
 <p>Mod. F64ER Code CR1620420</p> <p>€ 2.074</p>	<p>Friggitrice elettrica 1 vasca 10 lt Top Single pan electric fryer 10 litres top Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. Top Elektro-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Tischgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.15 21 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ▲ 6</p>
 <p>Mod. F64ER2 Code CR1620430</p> <p>€ 2.132</p>	<p>Friggitrice elettrica 1 vasca 10 lt Top Single pan electric fryer 10 litres top Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. Top Elektro-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Tischgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.15 21 VAC 230 3 Hz 50/60 kW ▲ 6</p>
 <p>Mod. F64ERP Code CR1620440</p> <p>€ 2.166</p>	<p>Friggitrice elettrica potenziata 1 vasca 10 lt Top Single pan electric enhanced fryer 10 litres top Friteuse électrique puissance renforcée 1 cuve 10 lt. Top Elektro-Fritteuse starke Leistung 1 Becken 10 Liter Tischgerät Freidora eléctrica potenciada de 1 cuba de 10 litros de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.15 21 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ▲ 9</p>
 <p>Mod. F66ER Code CR1620450</p> <p>€ 3.700</p>	<p>Friggitrice elettrica 2 vasche 10 + 10 lt Top Twin pan electric fryer 10+10 litres top Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. Top Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Tischgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.22 34 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ▲ 12</p>

FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. F66ER2 Code CR1620460 € 3.769</p>	<p>Friggitrice elettrica 2 vasche IO + IO Lt Top Twin pan electric fryer IO+IO litres top Friteuse électrique 2 cuves IO+IO Lt. Top Elektro-Fritteuse 2 Becken IO+IO Liter Tischgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de IO+IO litros de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.22 34 VAC 230 3 Hz 50/60 kW ↑ 12</p>
 <p>Mod. F66ERP Code CR1620470 € 3.793</p>	<p>Friggitrice elettrica potenziata 2 vasche IO + IO Lt Top Twin pan electric enhanced fryer IO+IO litres top Friteuse électrique puissance renforcée 2 cuves IO+IO Lt. Top Elektro-Fritteuse starke Leistung 2 Becken IO+IO Liter Tischgerät Freidora eléctrica potenciada de 2 cubas de IO+IO litros de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.22 34 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ↑ 18</p>

FRYERS ACCESSORIES // Accessori per friggitrici // Accessoires pour friteuses // Fritteusen-Zubehör // Accesorios para freidoras //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. C-1/2M Code MA10405097000 € 167</p>	<p>2 Cestini 1/2 Pair of 1/2 baskets 2 Paniers 1/2 Satz 2x 1/2 Körbe 2 cestillos 1/2</p>	<p>mm (LxPxH) 100x280x115 m³ kg</p>
 <p>Mod. NC-1M Code MA10405230000 € 134</p>	<p>1 Cestino Single basket 1 Panier Fritteusenkorb 1 cestillo</p>	<p>mm (LxPxH) 80x300x100 m³ kg</p>
 <p>Mod. AFRCEI/2 Code MA10405246000 € 162</p>	<p>2 cestini 1/2 per friggitrice elettrica 10 Lt. Pair of 1/2 baskets for electric fryers 8-10 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse électrique 8-10 Lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Elektro-Fritteuse 10 Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras eléctricas de 8 y 10 litros</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>

09

Chips scuttle**// Scaldapatate****// Chauffe-frites****// Elektro Frittenwanne****// Mantenedor de fritos**

ENG Stainless steel chips scuttle for dry operation. GN 1/1 removable bowl with perforated false bottom. Heated by armoured heating elements underneath the tank. Heated from above by infrared heating elements. Thermostat for temperature adjustment from 30°C to 90°C. Indicator light signalling correct appliance operation.

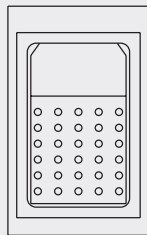
ITA Contenitore caldo per funzionamento a secco realizzata in acciaio inox. Bacinella estraibile GN1/1 con falsofondo forato. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca. Riscaldamento dall'alto tramite resistenze a infrarossi. Termostato per la regolazione della temperatura da 30°C a 90°C. Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura.

FRA Chauffe-frites pour fonctionnement à sec, réalisé en acier inox. Bac amovible GN1/1 avec faux fond perforé. Chauffage par résistances blindées installées sous la cuve. Chauffage par le haut par résistances à infrarouges. Thermostat de réglage de la température de 30°C à 90°C. Lampes témoins indiquant si l'appareil fonctionne correctement.

DEU Warmhaltebehälter für Trockenbetrieb aus Edelstahl. Ausziehbarer Behälter (GN 1/1) mit gelochtem Einsatzboden. Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Becken. Beheizung von oben mittels Infrarotstrahlern. Temperaturregelung zwischen 30 bis 90 Grad C. über Thermostat. LED-Betriebsanzeigen.


ESP Mantenedor de fritos para funcionamiento en seco, realizado en acero inoxidable. Bandeja GN 1/1 extraíble con falso fondo perforado. Calentamiento mediante resistencias blindadas debajo de la cuba. Calentamiento desde arriba con resistencias de infrarrojos. Termostato para regular la temperatura de 30°C a 90°C. Testigos de funcionamiento.

Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD

2 kW
 GN 1/1

CHIPS SCUTTLE // Scaldapatate // Chauffe-frites // Elektro Frittenwanne // Mantenedor de fritos //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. SP64E</p> <p>Code CRO853510</p> <p>€ 1.454</p>	<p>Scaldapatate a infrarossi</p> <p>Infrared chips scuttle</p> <p>Chauffe-frites électrique lampe à infrarouge</p> <p>Elektro-Frittenwanne Tischgerät</p> <p>Mantenedor de fritos de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x750</p> <p>m³ kg 0.12 20</p> <p>VAC 230</p> <p>Hz 50/60</p> <p>kW ↕ 2</p>

10

Pasta Cooker

// Cuocipasta
// Cuiseur à pâtes
// Nudelkocher
// Cocedores de pasta

ENG Stainless steel electric pasta cooker. Tank heated by armoured heating elements inside the tank. Temperature controlled by a simmerstat and a manual reset safety thermostat. Heating elements can be completely removed for easy cleaning. Fitted with filling/drain taps on the control panel.

ITA Cuocipasta elettrico realizzato in acciaio inox. Riscaldamento della vasca mediante resistenze corazzate poste all'interno della vasca. Temperatura controllata mediante simmostato e termostato di sicurezza a ripristino manuale. Resistenze completamente sollevabili per una migliore pulizia. Dotato di rubinetti di carico/scarico acqua sul cruscotto.

FRA Cuiseur à pâtes électrique réalisé en acier inox. Chauffage de la cuve par résistances blindées installées à l'intérieur du bac. Température contrôlée par simmostat et thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Les résistances se soulèvent pour faciliter le nettoyage. Avec robinets de remplissage/vidage de l'eau sur le bandeau de commande.

DEU Elektro Nudelkocher. Drehbarer Heizwiderstand aus Edelstahl Aisi304 im Becken. Becken aus Edelstahl Aisi 316. Temperaturregelung über Energieregler, Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Betätigung von Wasserzu und -ablauf erfolgt an der Frontblende.

ESP Cocedor de pastas eléctrico realizado en acero inoxidable. Calentamiento mediante resistencias blindadas dentro de la cuba. Temperatura controlada por simostato y termostato de seguridad con rearme manual. Resistencias totalmente elevables para facilitar la limpieza. Grifos de carga y descarga de agua en el tablero.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

ENG Complete with 2 or 3 baskets, false bottom and lids.

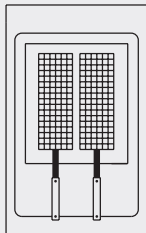
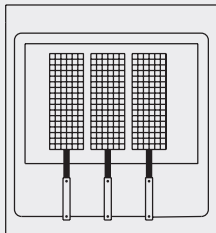



ITA 2 o 3 cestelli, falsobordo e coperchi.

FRA Comprend 2 ou 3 paniers, faux-fond et couvercles.



DEU Komplett mit 2 oder 3 Körben, Einsatzboden und Deckeln.

ESP Con 2 o 3 cestas, falso fondo y tapas.




Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD		BASKETS // Cestini // Paniers // Körbe // Cestillos		
				
20 L 5,7 kW 308x340x180h mm	28 L 9 kW 490x340x180h mm	20 L: <input checked="" type="checkbox"/> 28 L: <input checked="" type="checkbox"/>	20 L: <input checked="" type="checkbox"/> 28 L: <input checked="" type="checkbox"/>	20 L: <input checked="" type="checkbox"/> 28 L: <input checked="" type="checkbox"/>

PASTA COOKER // Cuocipasta // Cuisneur à pâtes // Nudelkocher // Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. PC64E Code CRO853440 € 3.000</p>	<p>Cuocipasta elettrico I vasca da 20 lt Single well electric pasta cooker, 20 litre water capacity, top Cuisneur à pâtes électrique I cuve 20 lt. Elektro Nudelkocher I Becken 20 Liter, Tischgerät Cocedor de pasta eléctrico de I cuba de 20 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.24 48 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ↕ 5.7</p>
 <p>Mod. PC66E Code CRO853450 € 3.357</p>	<p>Cuocipasta elettrico I vasca da 28 lt Single well electric pasta cooker, 28 litre water capacity, top Cuisneur à pâtes électrique I cuve 28 lt. Elektro Nudelkocher I Becken 28 Liter, Tischgerät Cocedor de pasta eléctrico de I cuba de 28 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.34 58 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ↕ 9</p>

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori per cuocipasta // Accessoires pour Cuisneur à pâtes // Zubehör für Nudelkocher // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. CCP4 Code CRO954870 € 196</p>	<p>2 Cestini monoporzione Pair of single portion baskets 2 paniers portions individuelles Satz mit 2 Körben 1/6 und Rahmengestell 2 cestillos monoporción</p>	<p>mm (LxPxH) 100x280x175 m³ kg</p>
 <p>Mod. CCP6 Code CRO858170 € 170</p>	<p>I Cestino Single basket I panier Nudelkorb I cestillo</p>	<p>mm (LxPxH) 100x280x175 m³ kg</p>
 <p>Mod. XPCC623 Code CRO952040 € 190</p>	<p>I Cestino intero Single basket I panier entier Ganzer Korb I cestillo entero</p>	<p>mm (LxPxH) 310x280x125 m³ kg</p>

11**Bain-Marie**

// Bagnomaria
// Bain-Marie
// Wasserbad
// Baño maría

ENG Stainless steel single-phase electric bain-marie. Deep drawn tank in polished stainless steel with radiused bottom for ease of cleaning. Etched foil heating elements underneath the tank, with thermostatic temperature control from 30°C to 90°C. Product features drain cock. GN compliant tank max. height = 150 mm.

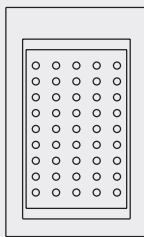
ITA Bagnomaria elettrico monofase realizzato in acciaio inox. Vasca stampata in acciaio inox con angoli arrotondati, saldata al piano di lavoro per facilitare le operazioni di pulizia. Riscaldamento tramite resistenze adesive esterne alla vasca, dotate ognuna di limitatore di sicurezza, comandate da termostato con campo di regolazione da 30°C a 90°C. Apparecchio dotato di rubinetto di scarico. Vasca conforme alle dimensioni GN, altezza massima H=150 mm.

FRA Bain-marie électrique monophasé, réalisé en acier inox. Cuve en acier inoxydable avec des coins arrondis pour un nettoyage facile, soudés à la surface de travail. Chauffer au moyen de résistance adhésive sous la cuve, chacune avec limiteur, commandées par thermostat réglable de 30°C à 90°C. Appareil avec le robinet de vidage. Cuve conforme aux dimensions GN hauteur maxi H=150 mm.

DEU Elektro-Bain-Marie, einphasig, Edelstahlkonstruktion. Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl mit abgerundeten Ecken für einfache Reinigung. Geätzte Klebfolieheizelemente unter dem Becken, jeweils mit Sicherheitstemperaturbegrenzer ausgestattet, Temperaturregelung zwischen 30°C und 90°C mittels Thermostat. Becken geeignet für GN Behälter max. Höhe H=150 mm.

ESP Baño María eléctrico monofásico realizado en acero inoxidable. Cuba de acero inoxidable estampada con ángulos redondeados, soldada a la encimera para facilitar la limpieza. Calentamiento mediante resistencias adhesivas fuera de la cuba, todas dotadas de limitador de seguridad y controladas por termostato con campo de regulación de 30 °C a 90 °C. Dispositivo con el grifo de descarga. Cuba conforme a dimensiones GN, con altura máxima de H=150 mm.

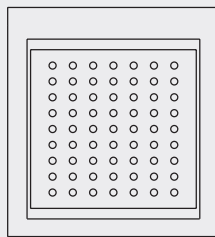
Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD**4,5 L**

1 kW

530x325x200h mm

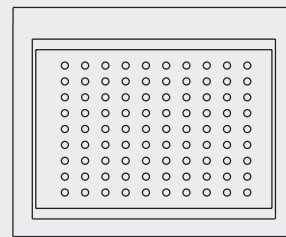
1x GN I/I

**6,5 L**

1,8 kW

530x487x200h mm

1x GN I/I + 2x GN I/4




**9 L**

2 kW

530x650x200h mm

2x GN I/I

BAIN-MARIE // Bagnomaria // Bain-Marie // Wasserbad // Baño maría //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. B64E Code CRO853480 € 1.512</p>	<p>Bagnomaria elettrico Top da 400 Electric bain maire 400 width top Bain-marie électrique 400 Top Elektro Bainmarie 400 mm Tischgerät Baño maría eléctrico de sobremesa de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.1 15 VAC 230 Hz 50 kW ↑ 1</p>
 <p>Mod. B66E Code CRO853490 € 1.894</p>	<p>Bagnomaria elettrico Top da 600 Electric bain marie 600 width top Bain-marie électrique 600 Top Elektro Bainmarie 600 mm Tischgerät Baño maría eléctrico de sobremesa de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.16 19 VAC 230 Hz 50 kW ↑ 1.8</p>
 <p>Mod. B68E Code CRO853500 € 2.184</p>	<p>Bagnomaria elettrico Top da 800 Electric bain marie 800 width top Bain-marie électrique 800 Top Elektro Bainmarie 400 mm Tischgerät Baño maría eléctrico de sobremesa de ancho 800</p>	<p>mm (LxPxH) 800x600x295 m³ kg 0.43 23 VAC 230 Hz 50 kW ↑ 2</p>

19

Grills

// Griglie
// Grills
// Grillgeräte
// Barbacoas

-
- ENG** Stainless steel gas chargrill, charcoal support in s/s steel mesh. S/s burners with pilot burner and safety thermocouple. Gas cock with valve. Two levels adjustable grid. Extractable dripping fat drawer. Stainless steel electric grill. Direct cooking on contact with the armoured heating elements. Water bowl ensures the meat remains moist. Equipped with an power regulator for setting levels 1 to 6, maximum temperature 400°C. Indicator light signalling correct appliance operation.
- ITA** Griglia a pietra lavica realizzata in acciaio inox. Riscaldamento tramite bruciatori in acciaio con bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da un rubinetto valvolato. La griglia di cottura può essere posizionata su due livelli per garantire la grigliatura ottimale. Cassetto raccogligrassi estraibile per una migliore pulizia. Cuociwurstel elettrico realizzato in acciaio inox. Cottura diretta a contatto delle resistenze corazzate. Bacinella per il contenimento dell'acqua per conferire un giusto grado di umidità alle carni. Dotato di regolatore di energia da 1 a 6, temperatura massima 400°C. Lampada spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura.
- ESP** Barbacoa de gas de piedra volcánica realizado en acero inoxidable. Calentamiento mediante quemadores de acero con quemador piloto y termopar de seguridad. Salida de gas controlada por válvula. La plancha se puede situar a dos niveles para diferentes cocciones. Cajón recoge grasas extraíble para facilitar la limpieza. Barbacoa eléctrica de perritos calientes realizada en acero inoxidable. Cocción directa en contacto con resistencias blindadas. Bandeja con agua para dar la humedad adecuada a las carnes. Con regulador de energía de 6 posiciones, temperatura máxima 400 °C. Testigo de control del funcionamiento.
- FRA** Grille à pierre de lave réalisée en acier inox. Chauffage par brûleurs en acier avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par un robinet à soupape. Possibilité d'installer la grille de cuisson sur deux niveaux pour garantir une grillade parfaite. Tiroir extractible pour faciliter le nettoyage. Cuisson de hot-dogs électrique réalisé en acier inox. Cuisson directe au contact des résistances blindées. Bac à eau assurant le bon niveau d'humidité à la viande. Régulateur d'énergie de 1 à 6, température maximale 400°C. Lampe témoin indiquant si l'appareil fonctionne correctement.
- DEU** Gasbeheizte Lavasteingrillgeräte. Beheizung mit Brennern aus Edelstahl Aisi 304, Temperaturregelung über Sicherheitsventil mit Thermoelement. Umlaufender Spritzschutz. Nach vorne senkbaren Roste. Ausziehbare Fettauffangschale. Elektrogrillgerät, wo das Gargut direkt auf den gepanzerten Heizwiderständen zubereitet wird. Kippbare Heizkörper, abnehmbare Fettauffangschale für Wasser. Energieregler für die Heizregulierung auf 5 Stufen + Pyrolyse. Kontrollleuchte zur Anzeige der Grilleinschaltung und des korrekten Betriebs der Heizwiderstände.

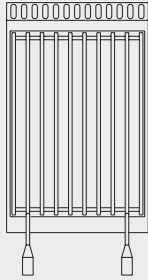
Standard equipment // Dotazione di serie // Equipamiento de serie //
Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung //

- ENG** Chargrills equipped with 1 pack of lava rocks. **FRA** Grillade gaz équipés d'un pack de pierre de lave.
- ITA** Griglie a pietra lavica dotate di 1 confezione di pietra lavica. **DEU** Gas Lavasteingrill mit 1 Packung Lavasteine im Lieferumfang.
- ESP** Barbacoa gas con piedras volcánicas equipadas con 1 paquete de piedras volcánicas.

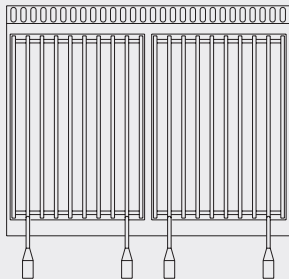
**Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones**



STANDARD



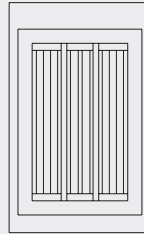
7 kW
370x515mm



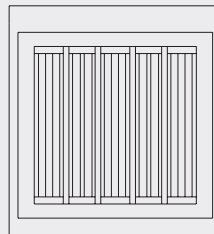
14 kW
660x515mm



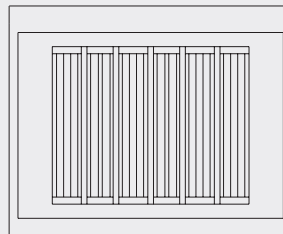
STANDARD



4,08 kW
270x430mm



5,44 kW
360x430mm




8,16 kW
545x430mm

GRILLS // Griglie // Grills // Grillgeräte // Barbacoas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. GPL64G Code CRO853340 € 2.262</p>	<p>Griglia a pietra lavica in acciaio inox Top Gas charcoal grill top with lava rocks and stainless steel grid Grillade barreaudée gaz pierre de lave inox Top Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 400 mm Tischgerät Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 400x650x295 m³ kg 0.27 44 kW ▲ 7</p>
 <p>Mod. GPL68G Code CRO853350 € 3.286</p>	<p>Griglia a pietra lavica in acciaio inox Top Gas charcoal grill top with lava rocks and stainless steel grid Grillade barreaudée gaz pierre de lave inox Top Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 800 mm Tischgerät Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 800x650x295 m³ kg 0.43 73 kW ▲ 14</p>
 <p>Mod. CW64E Code CRO853360 € 2.778</p>	<p>Cuociwurstel elettrico Top da 400 Electric chargrill 400 width top Grillade électrique 400 Top Elektro-Grill 400 mm Tischgerät Barbacoa eléctrico de sobremesa de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ kg 0.15 29 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ▲ 4.08</p>
 <p>Mod. CW66E Code CRO956660 € 3.738</p>	<p>Cuociwurstel elettrico Top da 600 Electric chargrill 600 width top Grillade électrique 600 Top Elektro-Grill 600 mm Tischgerät Barbacoa eléctrico de sobremesa de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ kg 0.22 36 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ▲ 5.44</p>
 <p>Mod. CW68E Code CRO853370 € 4.508</p>	<p>Cuociwurstel elettrico Top da 800 Electric chargrill 800 width top Grillade électrique 800 Top Elektro-Grill 800 mm Tischgerät Barbacoa eléctrico de sobremesa de ancho 800</p>	<p>mm (LxPxH) 800x600x295 m³ kg 0.34 43 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ▲ 8.16</p>

GRILLS ACCESSORIES // Accessori per griglie // Accessoires pour Grills // Zubehör für Grillgeräte // Accesorios Barbacoas //

Model	Description	Datas
	<p>Mod. GCG</p> <p>Code MAIO405093000</p> <p>Griglia per carni per griglie a pietra lavica. Meat grid for lava rock gas radiant chargrill. Grille pour viande pour grills pierre de lave Fleischrost aus Edelstahl für Lavastein Grill Parrilla para carne para barbacoa gas con piedras volcánicas.</p>	<p>mm (LxPxH) 330x580x0</p> <p>m³ kg</p>
<p>€ 398</p>		







13

Neutral Elements


// Elementi neutri
// Éléments neutres
// Neutralelemente
// Elementos Neutros

-
- ENG** Worktops with or without drawer. M4O: frame for container GN 1/1 H15 cm. M6O: full drawer in stainless steel H15 cm. The large, pressed sink top comes complete with 1/2" tap, drain and overflow.
- ITA** Piano di lavoro neutro in acciaio inox con o senza cassetto. Elemento da 400mm disponibile nella versione con cassetto formato da cornice portabacinella e bacinella in acciaio inox in dotazione. Elemento da 600mm disponibile nella versione cassetto standard. Elemento con lavello dotato di rubinetto da 1/2" e tubo troppopieno.
- FRA** Plan de travail en acier inoxydable neutre avec ou sans tiroir. Élément de 400 mm disponible dans la version avec tiroir composé d'un cadre porte-bac et d'un bac en acier inoxydable en dotation. Élément de 600 mm disponible dans la version avec tiroir standard. Élément avec évier équipé d'un robinet 1/2" et d'un trop-plein.
- DEU** Neutralelemente aus Edelstahl, mit oder ohne Schublade. M4O: Randeinfassung für GN 1/1 Schale, H15 cm (Edelstahlschale im Lieferumfang). M6o: komplette Kastenschublade aus Edelstahl, H15 cm. Das tiefgezogene Spülbecken ist großzügig dimensioniert und verfügt über 1/2" Zulaufhahn und Überlaufrohr.
- ESP** Encimera neutra de trabajo de acero inoxidable con o sin cajón. Elemento de 400 mm disponible en la versión con cajón formado por un marco perimetral y un contenedor de acero inoxidable. Elemento de 600 mm disponible en la versión de cajón estándar. Elemento con fregadero equipado con grifo de 1/2" y tubo rebosadero.

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi neutri // Éléments neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. EN61 Code CRO852940</p> <p>€ 486</p>	<p>Elemento neutro da 100 100 mm width worktop unit Elément neutre de 100 Neutralelement 100 mm Tischgerät Elemento neutro de sobremesa de ancho 100</p>	<p>mm (LxPxH) 100x600x295 m³ 0,03 kg 8</p>
 <p>Mod. EN62 Code CRI301950</p> <p>€ 516</p>	<p>Elemento neutro da 200 200 mm width worktop unit Elément neutre de 200 Neutralelement 200 mm Tischgerät Elemento neutro de sobremesa de ancho 200</p>	<p>mm (LxPxH) 200x600x295 m³ 0,03 kg 9</p>
 <p>Mod. EN64 Code CRO852890</p> <p>€ 564</p>	<p>Elemento neutro da 400 400 mm width worktop unit Elément neutre de 400 Neutralelement 400 mm Tischgerät Elemento neutro de sobremesa de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ 0,11 kg 14</p>
 <p>Mod. EN64C Code CRO852900</p> <p>€ 860</p>	<p>Elemento neutro da 400 con cassetto 400 mm width worktop unit with drawer Elément neutre de 400 avec tiroir Neutralelement mit Schublade 400 mm Tischgerät Elemento neutro de sobremesa de ancho 400 con cajón</p>	<p>mm (LxPxH) 400x600x295 m³ 0,11 kg 17</p>
 <p>Mod. EN66 Code CRO852910</p> <p>€ 666</p>	<p>Elemento neutro da 600 600 mm width worktop unit Elément neutre de 600 Neutralelement 600 mm Tischgerät Elemento neutro de sobremesa de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ 0,16 kg 22</p>
 <p>Mod. EN66C Code CRO852920</p> <p>€ 962</p>	<p>Elemento neutro da 600 con cassetto 600 mm width worktop unit with drawer Elément neutre de 600 avec tiroir Neutralelement mit Schublade 600 mm Tischgerät Elemento neutro de sobremesa de ancho 600 con cajón</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295 m³ 0,16 kg 24</p>

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi neutri // Éléments neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //






Model	Description	Datas
 <p>Mod. LA66</p> <p>Code CRO852930</p> <p>€ 1.295</p>	<p>Lavello l vasca</p> <p>600 mm width worktop unit with sink</p> <p>Evier l cuve</p> <p>Neutralelement mit Becken</p> <p>Fregadero de l cuba</p>	<p>mm (LxPxH) 600x600x295</p> <p>m³ kg</p> <p>0.16 16</p>

14





Base Units

// Basi vano
// Éléments de base
// Unterbauten
// Elementos de soporte







BASE UNITS // Basi vano // Éléments de base // Unterbauten // Elementos de soporte //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. BC64 Code CRO852800</p> <p>€ 493</p>	<p>Cavalletto da 400 400 width stainless steel support frame Support de 400 400 mm Untergestell Soporte de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) 400x535x600 m³ kg 0.19 5</p>
 <p>Mod. BC66 Code CRO852810</p> <p>€ 516</p>	<p>Cavalletto da 600 600 width stainless steel support frame Support de 600 600 mm Untergestell Soporte de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x535x600 m³ kg 0.29 6</p>
 <p>Mod. BC67 Code CRO852820</p> <p>€ 514</p>	<p>Cavalletto da 700 700 width stainless steel support frame Support de 700 700 mm Untergestell Soporte de ancho 700</p>	<p>mm (LxPxH) 700x535x600 m³ kg 0.34 7</p>
 <p>Mod. BC68 Code CRO852830</p> <p>€ 548</p>	<p>Cavalletto da 800 800 width stainless steel support frame Support de 800 800 mm Untergestell Soporte de ancho 800</p>	<p>mm (LxPxH) 800x535x600 m³ kg 0.39 8</p>
 <p>Mod. BV64 Code CRO852840</p> <p>€ 498</p>	<p>Base neutra da 400 400 mm width open stand unit Soubassement ouvert 400 400 mm Unterbau vorne offen Mueble bajo abierto de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) 400x535x600 m³ kg 0.19 12</p>




BASE UNITS // Basi vano // Éléments de base // Unterbauten // Elementos de soporte //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. BV66 Code CRO852850 € 515</p>	<p>Base neutra da 600 600 mm width open stand unit Soubassement ouvert 600 600 mm Unterbau vorne offen Mueble bajo abierto de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x535x600 m³ kg 0.29 15</p>
 <p>Mod. BV67 Code CRO852860 € 550</p>	<p>Base neutra da 700 700 mm width open stand unit Soubassement ouvert 700 700 mm Unterbau vorne offen Mueble bajo abierto de ancho 700</p>	<p>mm (LxPxH) 700x535x600 m³ kg 0.34 17</p>
 <p>Mod. BV68 Code CRO852870 € 614</p>	<p>Base neutra da 800 800 mm width open stand unit Soubassement ouvert 800 800 mm Unterbau vorne offen Mueble bajo abierto de ancho 800</p>	<p>mm (LxPxH) 800x535x600 m³ kg 0.39 20</p>
 <p>Mod. BV610 Code CRO852880 € 673</p>	<p>Base neutra da 1000 1000 mm width open stand unit Soubassement ouvert 1000 1000 mm Unterbau vorne offen Mueble bajo abierto de ancho 1000</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x535x600 m³ kg 0.48 22</p>

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori per basi vano // Accessoires pour Éléments de base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios elementos de soporte //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. R40 Code MAIO405042000</p> <p>€ 134</p>	<p>Ripiano per vano da 400 Intermediate shelf for 400 mm width stand Etagère pour soubassement 400 Zwischenboden für Unterbau 400 mm Estante para mueble bajo de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. R60 Code MAIO405043000</p> <p>€ 167</p>	<p>Ripiano per vano da 600 Intermediate shelf for 600 mm width stand Etagère pour soubassement 600 Zwischenboden für Unterbau 600 mm Estante para mueble bajo de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. R70 Code CRO858070</p> <p>€ 177</p>	<p>Ripiano per vano da 700 Intermediate shelf for 700 mm width stand Etagère pour soubassement 700 Zwischenboden für Unterbau 700 mm Estante para mueble bajo de ancho 700</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. R80 Code MAIO405099000</p> <p>€ 192</p>	<p>Ripiano per vano da 800 Intermediate shelf for 800 mm width stand Etagère pour soubassement 800 Zwischenboden für Unterbau 800 mm Estante para mueble bajo de ancho 800</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. P40 Code CRO858020</p> <p>€ 193</p>	<p>Porta per vano da 400 Door for 400 mm width open stand unit Porte soubassement 400 Tür 400 mm Puerta para mueble bajo de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. P60 Code CRO858050</p> <p>€ 225</p>	<p>Porta per vano da 600 Door for 600 mm width open stand unit Porte soubassement 600 Tür 600 mm Puerta para mueble bajo de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori per basi vano // Accessoires pour Éléments de base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios elementos de soporte //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. P70 Code CRO858030 € 358</p>	<p>Porta per vano da 700 Door for 700 mm width open stand unit Porte soubassement 700 Paar Türe für Unterbau 700 mm Puerta para mueble bajo de ancho 700</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. CSN40 Code CRO858000 € 616</p>	<p>2 cassetti e bacinelle GN 1/1 per vani da 400 Set of 2 drawers and 2 GN 1/1 containers for 400 mm width stand Bloc 2 tiroirs avec bacs GN 1/1 pour soubassement 400 Paar Schubladen für Unterbau zu 400 mm mit Edelstahlbehälter GN 1/1 H150 mm 2 cajones y cubetas GN 1/1 para muebles bajos de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. CSN60 Code CRO858040 € 784</p>	<p>I cassetto per vano da 600 I drawer for 600 mm width stand I tiroir soubassement 600 Paar Schubladen für Unterbau zu 600 mm I cajón para mueble bajo de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>

15

Refrigerated Bases

// **Basi refrigerate**
 // **Bases Refrigerées**
 // **Kühlunterbauten**
 // **Bases Refrigeradas**

-
- ENG** Refrigerated cupboard without worktop for countertop installation of cooking elements. AISI 304 stainless steel, monocoque structure. Insulation thickness 50 mm (CFC and HCFC free). Ventilated refrigeration. Automatic defrosting. Defrosting water evaporation. Reversible door. Tool-free easy-to-replace magnetic seal. Bottom with radiused corners. Corrosion-resistant evaporator. Height adjustable feet. Digital remote control thermostat.
- ITA** Base refrigerata senza piano per sovrapporre elementi di cottura. Struttura monoscocca in acciaio inox AISI 304. Spessore di isolamento 50 mm (esente CFC e HCFC). Refrigerazione ventilata. Sbrinamento automatico. Evaporazione automatica dell'acqua di sbrinamento. Porta reversibile. Guarnizione magnetica intercambiabile senza utensili. Fondo con spigoli raggiati. Evaporatore trattato anticorrosione. Piedini regolabili in altezza. Controllo con teletermostato digitale.
- FRA** Base réfrigérée sans plan pour superposer des éléments de cuisson. Structure monocoque en acier inox AISI 304. Épaisseur d'isolation : 50 mm (sans CFC ni HCFC). Réfrigération ventilée. Dégivrage automatique. Évaporation automatique de l'eau de dégivrage. Porte réversible. Joint magnétique interchangeable sans outils. Fond à angles rayonnés. Évaporateur traité contre la corrosion. Pieds réglables en hauteur. Contrôle avec téléthermostat numérique.
- DEU** Kühl- und Tiefkühlunterbauten ohne Arbeitsplatte, zum Aufstellen von Kochgeräten. Korpus aus Edelstahl AISI 304. Isolierung FCKW- und HFCKW-frei, Stärke 50 mm. Umluftkühlung. Automatische Abtauung. Automatische Tauwasserverdunstung. Türanschlag wechselbar. Magnetdichtung ohne Werkzeug auswechselbar. Boden mit abgerundeten Kanten. Verdampfer mit Korrosionsschutz. Höhenverstellbare Füße. Regelung mit digitalem Thermostat.
- ESP** Base refrigerada sin encimera para superponer elementos de Cocción. Estructura monocasco en acero inoxidable AISI 304. Aislamiento de 50 mm de espesor sin CFC ni HCFC. Refrigeración ventilada. Desescarche automático. Evaporación automática del agua de deshielo. Puerta reversible. Junta magnética reemplazable sin herramientas. Fondo con ángulos redondeados. Evaporador con tratamiento anticorrosión. Pies regulables en altura. Control con teletermostato digital.

Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- | | | | |
|------------|--|------------|---|
| ENG | 1 GN I/I Rilsan grille per door and grill support frame, pitch 80 mm. | ITA | nr. 1 griglia GN I/I Rilsan per porta e telaio supporto griglie passo 800 mm. |
| FRA | 1 grille GN 1/1 Rilsan pour porte et châssis support grilles pas 80 mm. | DEU | 1 Rilsan-Rost GN 1/1 pro Tür und Rostauflagerahmen, Abstand 80 mm. |
| ESP | Una parrilla GN 1/1 en Rilsan para puerta y bastidor de soporte parrillas con paso de 80 mm. | | |





Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones

Refrigerated counters fitted for remote cooling unit available on request. Motor not included.
 Sono disponibili modelli di basi refrigerate predisposte per unità remota. Motore non incluso.
 Soubassements réfrigérés prédisposés pour les moteurs à distance sont disponibles. Moteur non inclus.
 Kühlunterbauten vorbereitet für externe Kühlung. Motor nicht im Lieferumfang enthalten.
 Mesas bajas refrigeradas preparadas para unidad remota disponibles bajo pedido. Motor no incluido.

-10% €

Motor // Motore // Moteur // Motor // Motor : **MACTROOI**

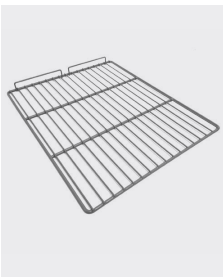

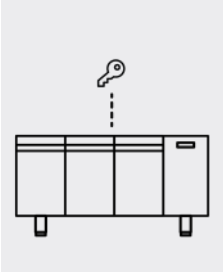



REFRIGERATED BASES // Basi refrigerate // Beses Refrigerées // Kühlunterbauten // Bases Refrigeradas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. BRT2PTNSP Code MACRO000790</p> <p>€ 4.755</p>	<p>Base refrigerata -2+8°C 2 porte GN 1/1 senza piano 2 door refrigerated counter -2+8°C without worktop Soubassement réfrigéré -2+8°C avec 2 portes sans plan de travail Kühlunterbau -2+8°C 2 Türe ohne Arbeitsplatte Mesa baja refrigerada -2+8°C de 2 puertas sin encimera</p>	<p>mm (LxPxH) 1200x650x610 m³ 0.69 kg 125 VAC 230 Hz 50 kW ⚡ 0.17</p>
 <p>Mod. BRT3PTNSP Code MACRO000830</p> <p>€ 5.786</p>	<p>Base refrigerata -2+8°C 3 porte GN 1/1 senza piano 3 door refrigerated counter -2+8°C without worktop Soubassement réfrigéré -2+8°C avec 3 portes sans plan de travail Kühlunterbau -2+8°C 3 Türe ohne Arbeitsplatte Mesa baja refrigerada -2+8°C de 3 puertas sin encimera</p>	<p>mm (LxPxH) 1600x650x610 m³ 0.69 kg 150 VAC 230 Hz 50 kW ⚡ 0.17</p>
 <p>Mod. BRT2PBTSP Code MACRO000810</p> <p>€ 5.442</p>	<p>Base freezer -15-20°C 2 porte senza piano 2 door chilled counter -15-20°C without worktop Soubassement congélateur -15-20°C avec 2 portes sans plan de travail Tiefkühlunterbau -15-20°C 2 Türe ohne Arbeitsplatte Mesa baja congeladora -15-20°C de 2 puertas sin encimera</p>	<p>mm (LxPxH) 1200x650x610 m³ 0.92 kg 133 VAC 230 Hz 50 kW ⚡ 0.5</p>
 <p>Mod. BRT3PBTSP Code MACRO000850</p> <p>€ 6.450</p>	<p>Base freezer -15-20°C 3 porte senza piano 3 door chilled counter -15-20°C without worktop Soubassement congélateur -15-20°C avec 3 portes sans plan de travail Tiefkühlunterbau -15-20°C 3 Türe ohne Arbeitsplatte Mesa baja congeladora -15-20°C de 3 puertas sin encimera</p>	<p>mm (LxPxH) 1600x650x610 m³ 0.92 kg 158 VAC 230 Hz 50 kW ⚡ 0.5</p>

REFRIGERATED BASES ACCESSORIES // Accessori Basi Refrigerate // Accessoires bases réfrigérées // Zubehör für Kühlunterbauten // Accesorios bases refrigeradas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. MKBCAMOO1 Code MAAROOO0310</p> <p>€ 730</p>	<p>2 cassetti per base refrigerata -2+8°C forniti montati 2 drawers for refrigerated bases -2+8°C supplied installed 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré -2+8°C déjà installé Mehrpreis 2 Schubladen für Kühlunterbau -2+8°C, montiert geliefert Par de cajones para base refrigeradas -2+8°C suministrados montados</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. MKBCAMOO2 Code MAAROOO0320</p> <p>€ 322</p>	<p>I cassettone per base refrigerata -2+8°C fornito montato I drawer for refrigerated bases -2+8°C supplied installed I grand tiroir pour soubassement réfrigéré -2+8° déjà installé Mehrpreis hohe Einzelschublade für Kühlunterbau -2+8°C, montiert geliefert Cajón para bases refrigeradas -2+8°C suministrado montado</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. MKBCAMOO3 Code MAAROOO0330</p> <p>€ 794</p>	<p>2 cassetti per base refrigerata -10-20°C forniti montati 2 drawers for refrigerated bases -10-20°C supplied installed 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré -10-20°C déjà installé Mehrpreis 2 Schubladen für Tiefkühlunterbau -10-20°C, montiert geliefert Par de cajones para base refrigeradas -10-20°C suministrados montados</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. MKBCAMOO4 Code MAAROOO0340</p> <p>€ 387</p>	<p>I cassettone per base refrigerata -10-20°C fornito montato I drawer for refrigerated bases -10-20°C supplied installed I grand tiroir pour soubassement réfrigéré -10-20° déjà installé Mehrpreis hohe Einzelschublade für Tiefkühlunterbau -10-20°C, montiert geliefert Cajón para bases refrigeradas -10-20°C suministrado montado</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. MKBCA0001 Code MAAROOO0350</p> <p>€ 1.350</p>	<p>Kit 2 cassetti per base refrigerata -2+8°C Kit 2 drawers for refrigerated bases -2+8°C Kit 2 tiroirs pour soubassement réfrigéré -2+8°C Mehrpreis 2 Schubladen für Kühlunterbau -2+8°C nachrüstbar Kit Par de cajones para base refrigeradas -2+8°C</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. MKBCA0002 Code MAAROOO0360</p> <p>€ 773</p>	<p>Kit I cassettone per base refrigerata -2+8°C Kit I drawer for refrigerated bases -2+8°C Kit I grand tiroir pour soubassement réfrigéré -2+8° Mehrpreis hohe Einzelschublade für Kühlunterbau -2+8°C nachrüstbar Kit Cajón para bases refrigeradas -2+8°C</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>

REFRIGERATED BASES ACCESSORIES // Accessori Basi Refrigerate // Accessoires bases réfrigérées // Zubehör für Kühlunterbauten // Accesorios bases refrigeradas //






Model	Description	Datas
 <p>Mod. MGRIOO14 Code MAAR0000180</p> <p>€ 47</p>	<p>Griglia GN I/I plast per tavoli refrigerati MO-MI GN I/I plastic grid for refrigerated counters MO and MI Grille GN I/I pastifiée pour tables réfrigérées MO-MI Rost GNI/I aus Kunststoff für Kühlische MO - MI Rejilla GN I/I de plástico para mesas refrigeradas MO-MI</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. MGTGIO05 Code MAAR0000410</p> <p>€ 40</p>	<p>Coppia di guide per basi refrigerate compatibile con griglia MGRIOO14 Pair of runners for refrigerated bases compatible with MGRIOO14 grid Un paire de glissières pour soubassements réfrigérés compatible avec grille MGRIOO14 Schienenpaar für Kühlunterbauten, geeignet für Rost MGRIOO14 Par de guías para bases refrigeradas compatibles con rejilla MGRIOO14</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. MKHCAIOO4 Code MAAR0000560</p> <p>€ 165</p>	<p>Kit serratura fornito montato per tavoli refrigerati MI e basi refrigerate Lock kit supplied assembled for MI refrigerated tables and refrigerated bases Kit serrure fourni assemblé pour les tables et soubassements réfrigérés MI Schlosskit für MI-Kühlische und -Kühlsockel wird montiert geliefert Kit de bloqueo suministrado montado para mesas refrigeradas MI y bases refrigeradas</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. MACTROO1 Code MACRO0000980</p> <p>€ 1.238</p>	<p>Unità condensante remota RI34a -2 +8°C I-2-3-4 porte Remote condensing unit RI34a -2 +8°C I-2-3-4 doors Groupe à distance RI34Aa -2 +8°C I-2-3-4 portes Aggregat für externe Installation RI34A -2 +8°C I-2-3-4 Türen Unidad condensadora remota RI34a -2 +8°C I-2-3-4 puertas</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg VAC 230 Hz 50</p>
 <p>Mod. AKPBR Code MAAR0000570</p> <p>€ 32</p>	<p>Kit piedini aggiuntivi per basi refrigerate - I pz. Add-on foot for refrigerated bases Kit pied supplémentaires pour soubassements réfrigérés - I pcs. I zusätzlicher Fuss für Kühlunterbau, zur Installation unter dem Motor. Juego de I pie adicional para bases refrigeradas</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. AKPBRZM Code MAAR0000580</p> <p>€ 42</p>	<p>Kit piedini aggiuntivi per basi refrigerate - I pz. Per installazione su zoccolo in muratura. Add-on foot for refrigerated bases for installation on concrete shed base Kit pied supplémentaires pour soubassements réfrigérés - I pcs pour installation sur socle en maçonnerie I zusätzlicher Fuss für Kühlunterbau. Für Sockelaufstellung. Juego de I pie adicional para bases refrigeradas para instalación sobre zócalo de mampostería</p>	<p>mm (LxPxH) 50 m³ kg</p>

16







Completing Accessories

// Accessori di completamento
// Accessoires complémentaires
// Zubehör
// Accesorios de terminación






COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di completamento // Accessoires complémentaires // Zubehör // Accesorios de terminación //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. CGN Code MAIO405014000 € 29</p>	<p>Coprigiunto standard Standard joint cover Couvre-joint standard Abdeckungsleiste aus Edelstahl Cubrejunto standard</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. CGBD Code MAIO405091000 € 135</p>	<p>Coprigiunto destro Right side joint cover Couvre-joint droit Abdeckleiste rechts für Griddleplatte Cubrejunto para el lado derecho</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. CGBS Code MAIO405092000 € 135</p>	<p>Coprigiunto sinistro Left side joint cover Couvre-joint gauche Abdeckleiste links für Griddleplatte Cubrejunto para el lado izquierdo</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. TP40 Code MAIO405052000 € 213</p>	<p>Tagliere plastico Plastic chopping board Planche à decouper Schneidebrett aus ungiftigem Kunststoff Tabla de corte en material plástico</p>	<p>mm (LxPxH) 394x585x25 m³ kg</p>
 <p>Mod. TP60 Code MAIO405053000 € 307</p>	<p>Tagliere plastico Plastic chopping board Planche à decouper Schneidebrett aus ungiftigem Kunststoff Tabla de corte en material plástico</p>	<p>mm (LxPxH) 594x582x25 m³ kg</p>

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di completamento // Accessoires complémentaires // Zubehör // Accesorios de terminación //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. D101 Code CRO858060 € 89</p>	<p>Distanziale da 100 per allineamento 100 mm width alignment spacer Entretoise 100 d'alignement Ausgleichelement 100 mm Distanciador de alineamiento de ancho 100</p>	<p>mm (LxPxH) 100x50x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. D40 Code MAIO405016000 € 128</p>	<p>Distanziale da 400 per allineamento 400 mm width alignment spacer Entretoise 400 d'alignement Ausgleichelement 400 mm Distanciador de alineamiento de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) 400x50x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. D60 Code MAIO405017000 € 132</p>	<p>Distanziale da 600 per allineamento 600 mm width alignment spacer Entretoise 600 d'alignement Ausgleichelement 600 mm Distanciador de alineamiento de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x50x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. D70 Code CRO858010 € 147</p>	<p>Distanziale da 700 per allineamento 700 mm width alignment spacer Entretoise 700 d'alignement Ausgleichelement 700 mm Distanciador de alineamiento de ancho 700</p>	<p>mm (LxPxH) 700x50x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. D80 Code MAIO405055000 € 158</p>	<p>Distanziale da 800 per allineamento 800 mm width alignment spacer Entretoise 800 d'alignement Ausgleichelement 800 mm Distanciador de alineamiento de ancho 800</p>	<p>mm (LxPxH) 800x50x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. D100 Code MAIO405056150 € 192</p>	<p>Distanziale da 1000 per allineamento 1000 mm width alignment spacer Entretoise 1000 d'alignement Ausgleichelement 1000 mm Distanciador de alineamiento de ancho 1000</p>	<p>mm (LxPxH) 1000x50x0 m³ kg</p>

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di completamento // Accessoires complémentaires // Zubehör // Accesorios de terminación //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. X6CBRI2 Code CRO952450 € 220</p>	<p>Cornice per installazione elementi su base refrigerata Stainless steel frame for top installation on refrigerated counter Cornière pour installation sur soubassement réfrigéré Rahmen für Installation auf 1200 mm. Kühlunterbau Marco para la instalación encima de mesas bajas refrigeradas</p>	<p>mm (LxPxH) 1198x578x23 m³ kg</p>
 <p>Mod. X6CBRI6 Code CRO952460 € 227</p>	<p>Cornice per installazione elementi su base refrigerata Stainless steel frame for top installation on refrigerated counter Cornière pour installation sur soubassement réfrigéré Rahmen für Installation auf 1600 mm. Kühlunterbau Marco para la instalación encima de mesas bajas refrigeradas</p>	<p>mm (LxPxH) 1598x578x23 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXZF12BR Code CRI304830 € 212</p>	<p>Zoccolo per base refrigerata Kick strip for refrigerated counter Socle pour soubassement réfrigéré Sockelblende für Kühlunterbau Zócalo frontal para mesas bajas refrigeradas</p>	<p>mm (LxPxH) 1200x15x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXZF16BR Code CRI304270 € 222</p>	<p>Zoccolo per base refrigerata Kick strip for refrigerated counter Socle pour soubassement réfrigéré Sockelblende für Kühlunterbau Zócalo frontal para mesas bajas refrigeradas</p>	<p>mm (LxPxH) 1600x15x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NX7ZLBR Code CRI304350 € 156</p>	<p>Zoccolo laterale per base refrigerata Side kick strip for refrigerated counter Socle latéral pour soubassement réfrigéré Seitliche Sockelblende für Kühlunterbau Zócalo lateral para mesas bajas refrigeradas</p>	<p>mm (LxPxH) 622x15x0 m³ kg</p>

18

Salamander**// Salamandre****// Salamandre****// Elektro - Salamander****// Salamandra**

ENG Stainless steel salamander. Grille made of chromed steel rod with removable handles that can be positioned at three different heights. Heating by means of armoured resistances controlled by simmostat. Removable waste collection drawer. Or salamander with movable heating element with height from 115 to 220 mm. Control panel for setting the using mode at cooking or holding, time and temperature adjustment with digital display. Storage of programs and cooking cycles. Heating system with 3 heating elements that can be fully or partially activated.






ITA Salamandra elettrica realizzata in acciaio inox. Griglia in tondino di acciaio cromato con impugnature asportabili posizionabile a tre diverse altezze. Riscaldamento tramite resistenze corazzate controllate da simmostato. Cassetto raccolta residui estraibile. Oppure con elemento riscaldante spostabile in altezza da 115 a 220 mm. Pannello comandi per l'impostazione della modalità di utilizzo in cottura o mantenimento, regolazione dei tempi e della temperatura con display digitale. Memorizzazione programmi e cicli di cottura. Sistema di riscaldamento con 3 resistenze attivate nella totalità o con funzionamento parziale.

ESP Salamandra de acero inoxidable. Rejilla de varilla de acero cromado con asas desmontables que pueden colocarse a tres alturas diferentes. Calentamiento mediante resistencias blindadas controladas por un simostato. Cajón de recogida de residuos extraíble. Salamandra eléctrica con resistencia de altura regulable entre 115 y 220 mm. Panel de mandos para programar el modo cocción o mantenimiento, regulación del tiempo y de la temperatura con display digital. Memorización de programas y ciclos de cocción. Sistema de calentamiento con 3 resistencias en funcionamiento total o parcialmente.

FRA Salamandre électrique en acier inoxydable. Grille en tige d'acier chromé avec poignées amovibles pouvant être positionnées à trois hauteurs différentes. Chauffage au moyen d'éléments chauffants blindés contrôlés par un simmostat. Tiroir amovible pour la collecte des déchets. Salamandre électrique avec Élément de chauffe à déplacement vertical de 115 à 220 mm. Tableau de commandes pour la configuration de la modalité d'utilisation en cuisson ou en maintien, le réglage des temps et de la température avec afficheur numérique. Mémorisation des programmes et des cycles de cuisson. Système de chauffage composé de 3 résistances activées toutes ensemble ou partiellement.

DEU Salamander aus rostfreiem Stahl. Gitter aus verchromtem Stahlstab mit abnehmbaren Griffen, die in drei verschiedenen Höhen positioniert werden können. Die Beheizung erfolgt über gepanzerte Heizelemente, die von einem Simmostat gesteuert werden. Herausnehmbare Restsammelschublade. Elektro-Salamander mit Heizelement höhenverstellbar zwischen 115 und 220 mm. Bedienfeld für die Anwahl des Gar- oder Warmhaltemodus, Zeit- und Temperatureinstellung über Digitaldisplay. Speicher für Garprogramme und -zyklen. Drei Heizelemente, die zusammen oder einzeln eingeschaltet werden können.

SALAMANDER // Salamandre // Salamandre // Elektro - Salamander // Salamandra //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. SME62M Code MAIO40IO53300 € 1.026</p>	<p>Salamandra elettrica da 600 Electric salamander 600 mm width Salamandre électrique 600 Elektro Salamander 600 mm Salamandra eléctrica de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x350x390 m³ kg 0,13 18 VAC 230 Hz 50/60 kW ↗ 2</p>
 <p>Mod. SME63M Code MAIO40IO54300 € 1.037</p>	<p>Salamandra elettrica da 600 Electric salamander 600 mm width Salamandre électrique 600 Elektro Salamander 600 mm Salamandra eléctrica de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x350x390 m³ kg 0,13 18 VAC 230 Hz 50/60 kW ↗ 3</p>
 <p>Mod. SME70M Code MAIO40IO53300 € 1.099</p>	<p>Salamandra elettrica da 700 Electric salamander 700 mm width Salamandre électrique 700 Elektro Salamander 700 mm Salamandra eléctrica de ancho 700</p>	<p>mm (LxPxH) 700x350x390 m³ kg 0,15 20 VAC 230 Hz 50/60 kW ↗ 3,5</p>
 <p>Mod. SAE6 Code MAMCOO05270 € 7.830</p>	<p>Salamandra elettrica con comandi elettronici da 600 Electric salamander 600 mm width, with electronic controls Salamandre électrique avec contrôles électroniques de 600 Elektro Salamander mit elektronischer Steuerung 600mm Salamandra eléctrica con controles electronicos de ancho 600</p>	<p>mm (LxPxH) 600x540x500 m³ kg 0,25 78 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ↗ 4</p>
 <p>Mod. SAE7 Code MAMCOO05280 € 8.546</p>	<p>Salamandra elettrica con comandi elettronici da 750 Electric salamander 750 mm width, with electronic controls Salamandre électrique avec contrôles électroniques de 750 Elektro Salamander mit elektronischer Steuerung 750mm Salamandra eléctrica con controles electronicos de ancho 750</p>	<p>mm (LxPxH) 750x540x500 m³ kg 0,33 75 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ↗ 6</p>

