

o3.3

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

90



Features

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

M1 - 90



- ENG**
- O1. Anti-spill edge on the front and back, to ensure that dirt is contained on the top.
 - O2. Ergonomic knob with operating lights.
 - O3. Joint seal that can be installed between modules to improve kitchen hygiene.
 - O4. Modern, easy-to-clean aesthetics with customisable doors in a wide range of finishes.
 - O5. Easy-to-install and customisable cooking block end.
 - O6. Wide range of accessories to complete the cooking block.
- ITA**
- O1. Bordo antitrascinamento frontale e posteriore, per garantire il contenimento dello sporco sul piano.
 - O2. Manopola ergonomica con luci di funzionamento.
 - O3. Guarnizione di giunzione installabile tra moduli per migliorare l'igiene della cucina.
 - O4. Estetica moderna e facile da pulire, con portine personalizzabili con ampia gamma di finiture.
 - O5. Terminale del blocco di cottura facile da installare e personalizzabile.
 - O6. Ampia gamma di accessori per completare il blocco di cottura.
- FRA**
- O1. Bord anti-débordement à l'avant et à l'arrière, pour que la saleté soit contenue sur le dessus.
 - O2. Bouton ergonomique avec témoins de fonctionnement.
 - O3. Joint d'étanchéité qui peut être installé entre les modules pour améliorer l'hygiène de la cuisine.
 - O4. Une esthétique moderne, facile à nettoyer, avec des portes personnalisables dans une large gamme de finitions.
 - O5. Terminal du bloc de cuisson facile à installer et personnalisable.
 - O6. Large gamme d'accessoires pour compléter le bloc de cuisson.
- DEU**
- O1. Vorderer und hinterer Überlaufschutzrand: die Front bzw. die Bedienelemente bleiben sauber.
 - O2. Ergonomischer Drehknopf, Kontrollleuchten.
 - O3. Fugendichtung, die zur Verbesserung der Küchenhygiene zwischen den Modulen eingebaut werden kann.
 - O4. Moderne, pflegeleichte Linie. Bedienblende und Türen können in jeder RAL-Farbe individuell personalisiert werden (Option).
 - O5. Seitenpaneele einfach zu installieren und in jeder RAL-Farbe individuell personalisierbar (Option).
 - O6. Breites Angebot an Zubehör zur Vervollständigung des Kochblocks.
- ESP**
- O1. Borde antiderrame en la parte delantera y trasera, para garantizar la contención de la suciedad en la parte superior.
 - O2. Pomo ergonómico con luces de funcionamiento.
 - O3. Junta de estanqueidad que puede instalarse entre módulos para mejorar la higiene de la cocina.
 - O4. Estética moderna y fácil de limpiar con puertas personalizables en una amplia gama de acabados.
 - O5. Extremo del bloque de cocción fácil de instalar y personalizable.
 - O6. Amplia gama de accesorios para completar el bloque de cocción.

The ultimate kitchen expression

// La massima espressione della cucina

// L'expression ultime de la cuisine

// Der maximale Ausdruck einer funktionellen Küche

// La máxima expresión de la cocina

- ENG** Imagined for the catering industry, designed and built for satisfy it. No matter how big your restaurant is or its capacity, if you choose M1-90, it will meet your expectations. It is the most complete, powerful and equipped series in the family. Choose M1-90 and the only limit will be your creativity and skill in the kitchen. The range is immediately recognisable thanks to the front and rear spill guard, which is capable of containing liquids and dirt on the worktop. On the side, the same job is done by a module joint seal. This combination of elements is capable of guaranteeing an unrivalled level of hygiene on a modular cooking block.
- ITA** Pensata per la Ristorazione, progettata e realizzata per soddisfarla. Non importa quanto grande sia il tuo ristorante o la sua capienza, se scegli M1-90, saprà soddisfare le tue aspettative. È la serie più completa, potente e accessoriata della famiglia. Con M1-90 l'unico limite sarà la tua creatività e la tua abilità in cucina. La gamma è immediatamente riconoscibile grazie al bordo antitrascinamento frontale e posteriore, capace di contenere liquidi e sporco sul piano di lavoro. Lateralmente, lo stesso lavoro è svolto da una guarnizione di giunzione tra moduli. Questa combinazione di elementi è capace di garantire un livello di igiene impareggiabile su un blocco di cottura modulare.
- FRA** Conçu pour la restauration, conçu et construit pour satisfaire. Quelle que soit la taille de votre restaurant ou sa capacité, si vous choisissez M1-90, il répondra à vos attentes. C'est la série la plus complète, la plus puissante et la plus équipée de la famille. Choisissez M1-90 et la seule limite sera votre créativité et votre habileté en cuisine. La gamme est immédiatement reconnaissable grâce à la protection anti-débordement avant et arrière, qui est capable de contenir les liquides et la saleté sur le plan de travail. Sur le côté, le même travail est effectué par un joint entre les modules. Cette combinaison d'éléments est capable de garantir un niveau d'hygiène inégalé sur un bloc de cuisson modulaire.
- DEU** Entwickelt für die Gastronomie, um zu überzeugen. Ganz gleich, wie groß Ihr Restaurant ist oder welche Kapazität es hat: wenn Sie sich für M1-90 entscheiden, wird diese Serie Ihre Erwartungen erfüllen. Sie ist die vollständigste, leistungstärkste und am besten ausgestattete Serie vom M1 Programm. Wenn Sie sich für M1-90 entscheiden, sind Ihrer Kreativität und Ihrem Geschick in der Küche keine Grenzen gesetzt. Die Serie ist sofort an der vorderen und hinteren Überlaufschutzkante zu erkennen, die Flüssigkeiten und Schmutz auf der Arbeitsfläche auffangen. An der Seite wird die gleiche Aufgabe von einer Dichtung übernommen. Diese Konstruktionsänderungen garantieren ein unübertroffenes Hygieneniveau für einen Kochblock aus Modulargeräten.
- ESP** Pensada para la hostelería, diseñada y construida para satisfacerla. No importa el tamaño de su restaurante ni su capacidad, si elige M1-90, cumplirá sus expectativas. Es la serie más completa, potente y equipada de la familia. Elija M1-90 y el único límite será su creatividad y habilidad en la cocina. La gama se reconoce inmediatamente gracias al borde antiderrame delantero y trasero, capaz de contener los líquidos y la suciedad de la encimera. Lateralmente, el mismo trabajo lo realiza una junta de unión de módulos. Esta combinación de elementos es capaz de garantizar un nivel de higiene inigualable en un bloque de cocción modular.



Anti-Spill Front Edge

// Bordo Antitrascinazione

// Bord Avant Anti-Débordement

// Vordere Überlaufschutzkante

// Borde Antiderrame

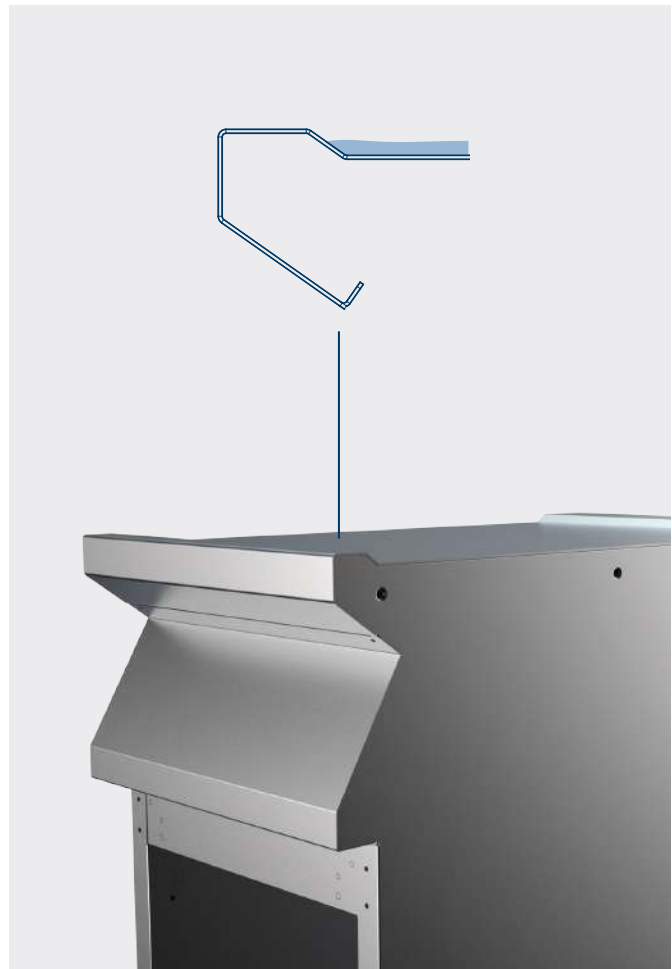
ENG M1's iconic detail. Standard on all equipment, it helps contain dirt and liquids, preventing spillage on the machine front and controls.

ITA Il dettaglio iconico di M1. Di serie su tutte le apparecchiature, aiuta a contenere lo sporco e i liquidi, evitando versamenti sul fronte macchina e sui comandi.

FRA Le détail emblématique du M1. Sur tous les équipements, il permet de retenir les saletés et les liquides, évitant ainsi les débordements sur l'avant de la machine et sur les commandes.

DEU Das ikonische Detail der M1. Es gehört zur Standardausstattung aller Geräte und verhindert das Überlaufen von Schmutz und Flüssigkeiten, damit die Bedienelemente trocken und sauber bleiben.

ESP El detalle icónico del M1. De serie en todos los equipos, ayuda a contener la suciedad y los líquidos, impidiendo que se derramen sobre el frontal de la máquina y los mandos.



Joint Gasket

// Guarnizione Di Giunzione

// Joint Hermétique

// Hermetische Dichtung

// Unión Con Junta

ENG It provides leak proofness, making the top (almost) as good as a single top. Included as standard and available as accessory.

ITA Garantisce la resistenza a liquidi e sporcizia, rendendo il piano (quasi) al pari di un piano unico. Fornita di serie e disponibile come accessorio.

FRA Il assure l'étanchéité, rendant le dessus (presque) aussi bon qu'un dessus unique. Fourni de série et disponible en accessoire.

DEU Die Dichtung zwischen 2 Arbeitsplatten garantiert Beständigkeit gegen Flüssigkeiten und Schmutz. Sie ist sowohl im Lieferumfang enthalten als auch als Zubehör erhältlich.

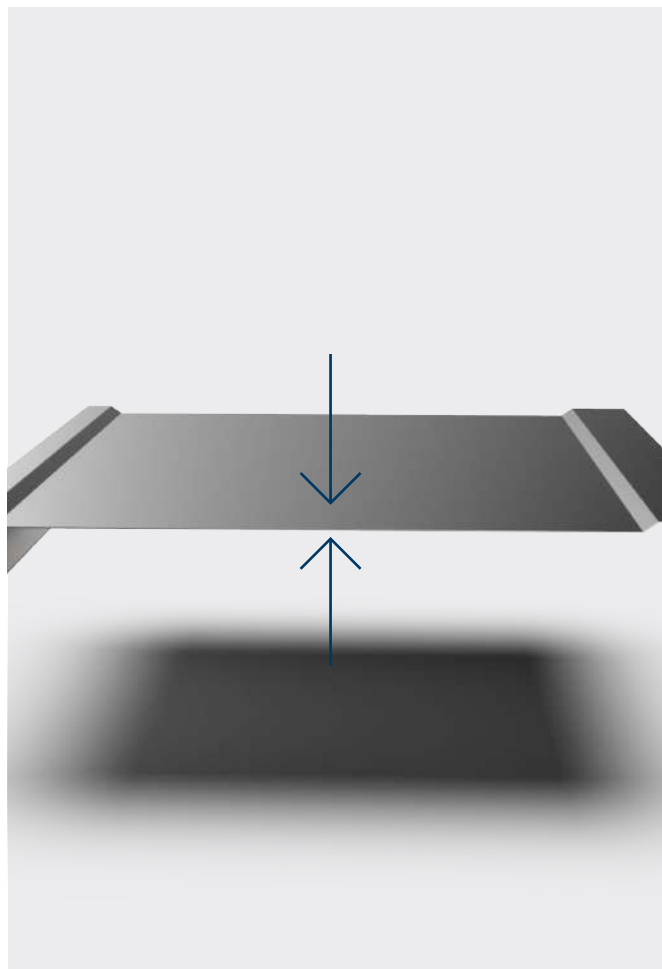
ESP Garantiza la resistencia a los líquidos y a la suciedad, lo que hace que la tapa sea (casi) tan buena como una tapa simple. Incluida de serie para cada módulo suministrado y disponible como accesorio.



Thickness of Worktops

// Spessore piano di lavoro
// Épaisseur du plan de travail
// Materialstärke der Arbeitsplatte
// Espesor de la encimera

- ENG** The M1-90 series worktops are all designed and manufactured in 2 mm thickness, ideal for guaranteeing robustness and durability.
- ITA** I piani di lavoro della serie M1-90 sono tutti progettati e realizzati in 2mm di spessore, ideale per garantire robustezza e durata nel tempo.
- FRA** Les plans de travail de la série M1-90 sont tous conçus et fabriqués avec une épaisseur de 2 mm, idéale pour garantir la robustesse et la durabilité.
- DEU** Die Arbeitsplatten der Serie M1-90 sind alle in einer Stärke von 2 mm konzipiert und hergestellt, was eine hohe Robustheit und Langlebigkeit garantiert.
- ESP** Todas las encimeras de la serie M1-90 están diseñadas y fabricadas con un grosor de 2 mm, ideal para garantizar su robustez y durabilidad.



Mareno Knob

// Manopola Mareno
// Mareno Bouton
// Mareno Knebel
// Mando de Mareno

- ENG** The new Mareno knob is enhanced with indicator lights to inform the user of the machine's operating status.
- ITA** La nuova manopola Mareno è arricchita, nelle macchine elettriche, delle spie luminose per comunicare all'utente lo stato di funzionamento della macchina.
- FRA** Le nouvelle bouton Mareno enrichi avec des voyants lumineux qui informent l'utilisateur de l'état de fonctionnement de la machine.
- DEU** Der neue Mareno-Knebel ist mit Kontrollleuchten ausgestattet, die den Benutzer über den Betriebszustand der Maschine informieren.
- ESP** El nuevo mando de Mareno incorpora indicadores luminosos que informan al usuario del estado de funcionamiento de la máquina.



Rear technical compartment

// Vano Tecnico

// Compartiment technique arrière

// Hinteres Technikfach

// Compartimento técnico

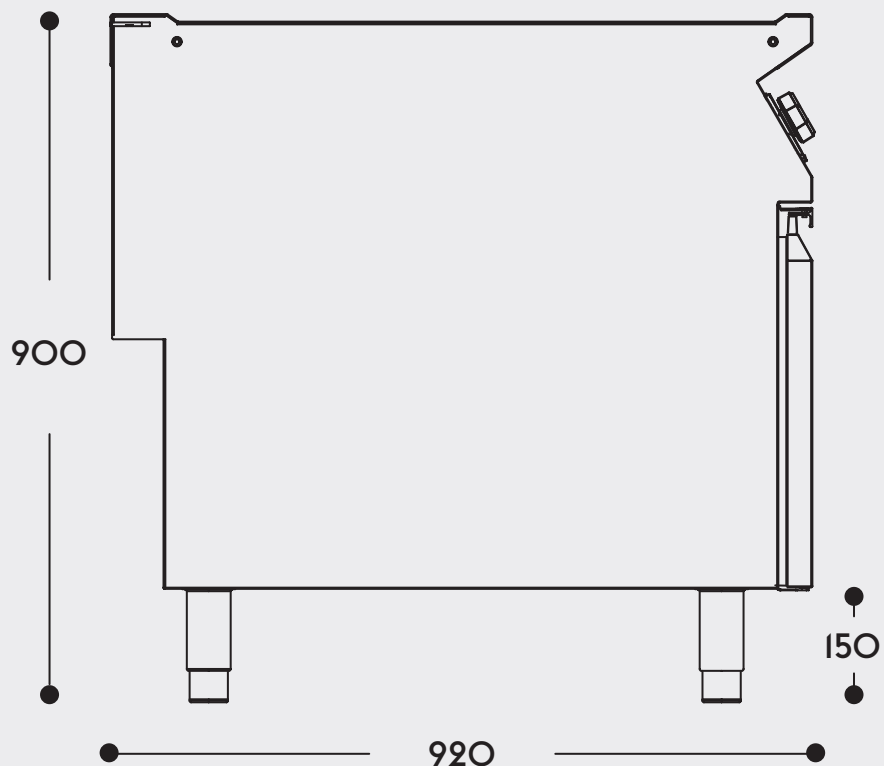
- ENG** The M1-90 series is equipped with a rear technical compartment, useful to leave space for the electrical, gas and water connections of the kitchen and the cooking block itself.
- ITA** La serie M1-90 è dotata di vano tecnico posteriore, utile per lasciare spazio agli allacciamenti elettrici, gas ed idrici dell'impianto e del blocco cottura stesso.
- FRA** La série M1-90 est équipée d'un compartiment technique arrière, utile pour laisser de la place aux raccordements électriques, gaz et d'eau de la cuisine et du bloc de cuisson lui-même.
- DEU** Bei der Serie M1-90 haben jetzt Standgeräte ein Technikfach hinten, wo die Anschlüsse durchgeführt werden können. Auf diese Weise bleiben die Versorgung Ihrer Küche stets vor Verschmutzung und versehentlicher Beschädigung geschützt..
- ESP** La serie M1-90 está equipada con un compartimento técnico trasero, útil para dejar espacio para las conexiones eléctricas, de gas y de agua del sistema y para el propio bloque de cocción.



Dimensions

// Dimensioni
// Dimensions
// Abmessungen
// Dimensiones

H MAX 950
H MIN 880



How to build the cooking block

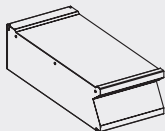
// Come costruire il blocco di cottura

// Comment construire le bloc de cuisson

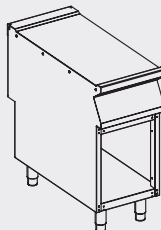
// Wie man den Kochblock zusammenstellt

// Cómo construir el bloque de cocción

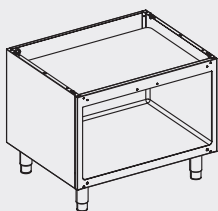
Top Structure
Struttura Top
Structure Top
Oberteil
Estructura Top



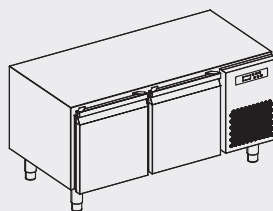
Monoblock Structure
Struttura Monoblocco
Structure monobloc
Standgerät
Estructura monobloque



Hygienic Stand
Base vano igienica
Soubassement rayonné
Hygiene Unterbau H2
Mueble bajo higiénico

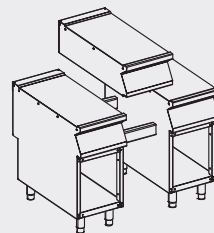


Refrigerated Counter
Base Refrigerata
Soubassement réfrigéré
Kühlunterbau
Mesa baja refrigerada

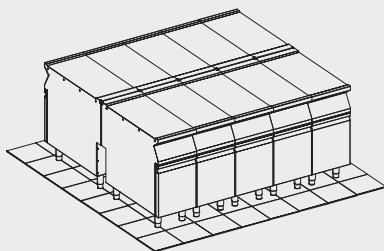


Bridge Structure
Struttura a ponte
Structure à pont
Brückeninstallation
Estructura puente

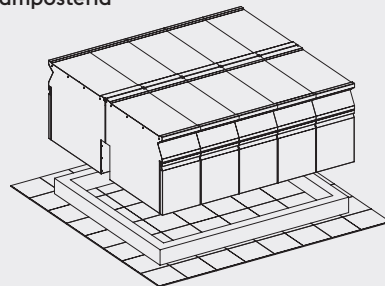
L MAX = 1200mm



On Std. Feet
Su piedini Std.
Sur les pieds Std.
Auf Füße
Sobre pies estándar



On masonry plinth
Su zoccolo in muratura
Sur socle maçonné
Auf Sockel
Sobre zocalo de mampostería



Add Accessories
Aggiungere accessori
Ajouter des accessoires
Zubehör hinzufügen
Añadir accesorios

Installation options: feet and castors

// **Opzioni di installazione: piedini e ruote**

// **Options d'installation: pieds et roulettes**

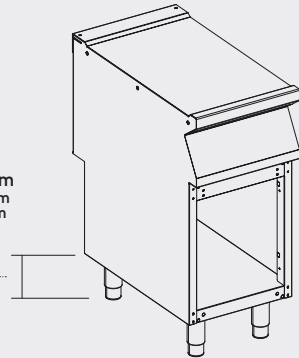
// **Installationsmöglichkeiten: Füße und Räder**

// **Opciones de instalación: Pies y ruedas**

On Std. Feet
Su piedini Std.
Sur les pieds Std.
Auf Füße
Sobre pies estándar

H=150mm
+50mm
-20mm

Supplied as standard
Forniti di serie
Fourni en standard
Im Lieferumfang enthalten
Suministrado de serie



On swivel castors
Su ruote girevoli
Sur roulettes pivotantes
Auf Lenkrollen
Sobre ruedas giratorias

H=150mm

Model:
ARI

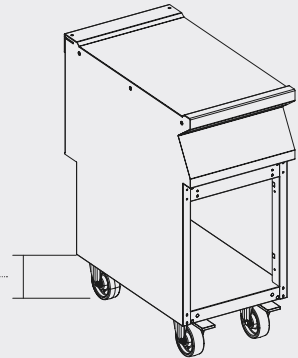
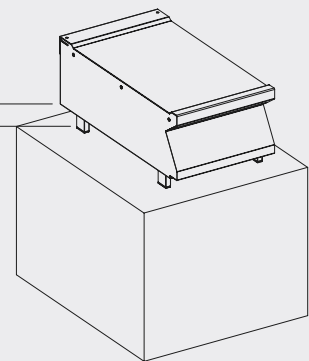


Table top feet (top versions only)
Piedini per piani di appoggio (solo versioni top)
Pieds pour dessus de table (versions top uniquement)
Installation auf Füße (nur für Oberteile)
Pies de sobremesa (Versiones de sobremesa unicamente)

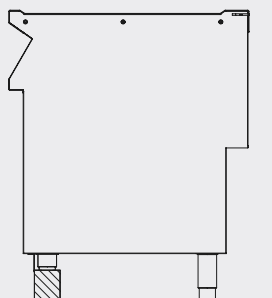
H=50mm



Model:
APP

Perimeter masonry plinth
Zoccolo in muratura perimetrale
Socle périphérique en maçonnerie
Rahmensockel
Zócalo perimetral de mampostería

Masonry slab
Platea in muratura
Socle plein en maçonnerie
Mauersockel voll
Placa de mampostería



2x STD
2x APZM

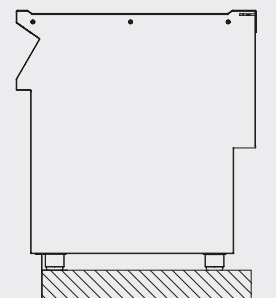
1x STD
3x APZM

Corner Equipment
Apparecchiature d'angolo
Equipement d'angle
Eckgeräte
Equipo de esquina

Model:

APZM - 4pz.

Not supplied assembled
Non forniti montati
Non fourni assemblé
Nicht montiert geliefert
No se suministra montado



4x APZM

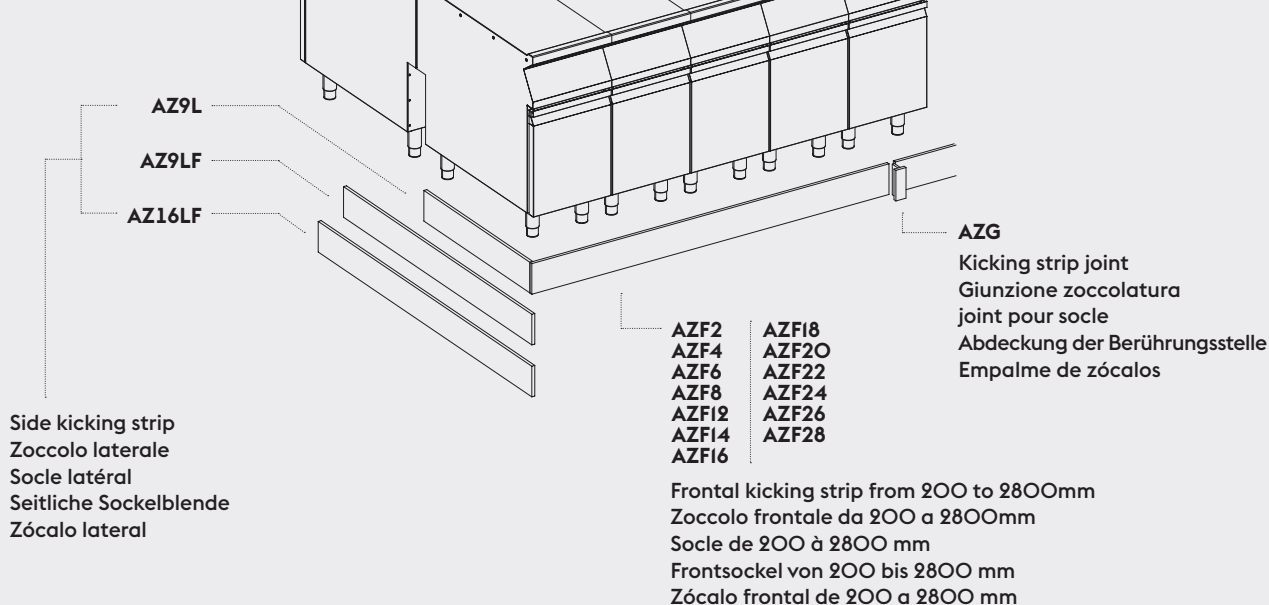
Model:

APZM - 4pz.

APZCM - 4pz. - supplied assembled
forniti montati
fourni assemblé
montiert geliefert
se suministra montado

Kicking strip

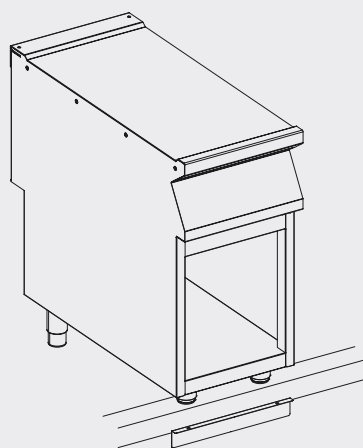
// Zoccolatura
// Socle
// Sockelblenden
// Zócalo



Skirting for masonry plinth

// Zoccolatura per zoccolo in muratura
// Fermeture pour socle en maçonnerie
// Blende für Installation auf Vollsockel
// Zócalo para zócalo de mampostería

- ENG** The special plinth prevents dirt from accumulating under the cooking block and allows proper air circulation.
- ITA** Lo speciale zoccolo impedisce allo sporco di accumularsi sotto il blocco cottura e permette la corretta circolazione dell'aria.
- FRA** Le socle spécial empêche la saleté de s'accumuler sous le bloc de cuisson et permet une bonne circulation de l'air.
- DEU** Sockelblende für 50 mm hohe Füße bei Installation auf Vollsockel. Verhindert die Ansammlung von Schmutz unter dem Kochblock und ermöglicht die Luftzirkulation.
- ESP** El zócalo especial evita que la suciedad se acumule bajo el bloque de cocción y permite una correcta circulación del aire.



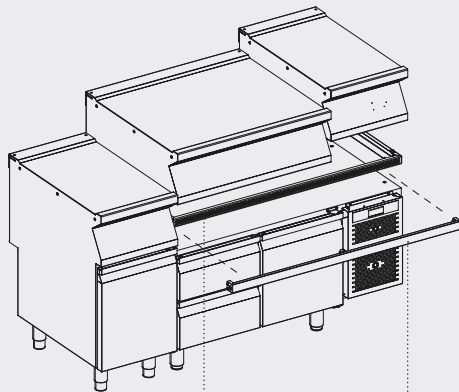
AZM2 AZM18
AZM4 AZM20
AZM6 AZM22
AZM8 AZM24
AZM12 AZM26
AZM14 AZM28
AZM16

Front plinth from 200 to 2800mm
Zoccolo frontale da 200 a 2800mm
Socle de 200 à 2800 mm
Frontsockel von 200 bis 2800 mm
Zócalo frontal de 200 a 2800 mm

Installation on Refrigerated Counters

// *Installazione su basi refrigerati*
 // *Installation sur soubassement réfrigéré*
 // *Installation auf Kühlunterbauten*
 // *Instalación sobre mesa baja refrigerada*

1200



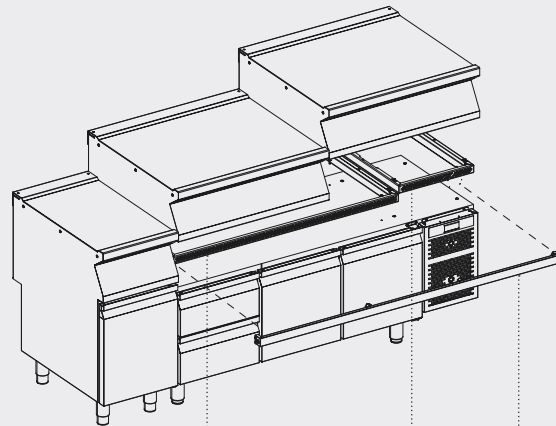
ABR9C12

ACR12

ABR9C4 / ABR9C12

40mm high frame for installation on refr. base - 400/1200 mm
 Cornice base refrigerata h. 40mm - 400/1200 mm
 Cornière pour installation sur base réfrigérée - 400/1200 mm
 40mm hoher Rahmen für Installation auf Kühlunterbau - 400/1200mm
 Marco h.40 mm, para la instalación sobre base refrigerada - 400/1200mm

1600



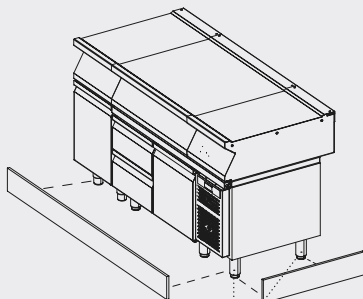
ABR9C12

ABR9C4 ACR16

ACR12 / ACR16

Frame cover for 1200/1600 mm refrigerated counters.
 Copertura per cornici delle basi refrigerate - 1200/1600mm.
 Couvercle de cadre pour bases réfrigérées de 1200/1600 mm.
 Blende zur Abdeckung des Rahmens für Installation auf Kühlunterbau 1200/1600 mm
 Cubierta para los marcos para bases refrigeradas 1200/1600 mm.

Installation on the sides of a cooking block
 Installazione ai lati di un blocco di cottura
 Installation sur les côtés d'un bloc de cuisson
 Einbau an den Seiten eines Kochblocks
 Instalación en los laterales de un bloque de cocción

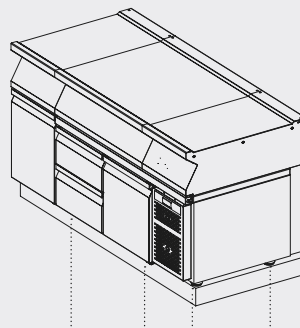


AKPBR

2x AKPBR

Add-on foot for refrigerated bases
 Kit piedino aggiuntivo per basi refrigerate - 1pz.
 Kit pied supplémentaire pour soubassements réfrigérés - 1pcs.
 Satz 1 zusätzliche Füße für Kühlunterbau, zur Installation unter dem Motor.
 Juego de 1 pie adicional para bases refrigeradas

If on masonry slab
 Se su zoccolo in muratura
 Si sur socle plein en maçonnerie
 Wenn auf Mauersockel voll
 Si es sobre placa de mampostería



AKPBRZM

AKPBRZM

Add-on foot for refrigerated bases installed on concrete shed base.
 I piedino aggiuntivo per basi refrigerate installate su zoccolo in muratura.
 I pied supplémentaire pour bases réfrigérées installés sur socle en maçonnerie
 I zusätzliche Füße für Kühlunterbau, zur Installation unter dem Motor. Für Sockelaufstellung.
 I pie adicional para bases refrigeradas para instaladas sobre zócalo de mampostería

Right Side Lato Destro Côté droit Rechte Seite Lado derecho	4x AKPBRZM
Left Side Lato Sinistro Côté gauche Linke Seite Lado izquierdo	3x AKPBRZM
Central Centrale Centrale Zentral Central	2x AKPBRZM

End sides and panelling

// **Fianchi terminali e pannellature**

// **Côtés et panneaux d'extrémité**

// **Abschlusselemente**

// **Laterales y paneles**

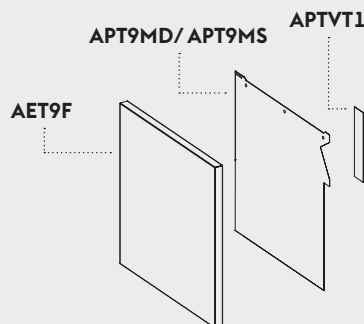
Wall cooking line up

Blocco di cottura a parete

Bloc de cuisson mural

Kochzeile an der Wand

Bloque de cuisson à pared



AET9F

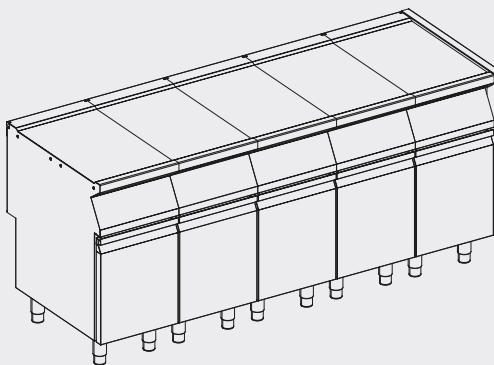
Left and right single side end kit

Elemento terminale a 1 fronte destro e sinistro

Éléments latéraux à 1 coté gauche et droit

Abschlusspaneel links/rechts für Kochzeile

Elemento terminal de remate derecho y izquierdo



APT9MD + APT9MS

Right and left side end plate

Pannello terminale dx e sx per monoblocco

Panneau terminal gauche et droit pour monobloc

Abschlusswand links/rechts für Standgerät

Panel terminal de remate derecho y izquierdo

APTVT1

One side closing panel for technical compartment

Pannello di tamponamento vano tecnico

Panneaux de fermeture pour comp. technique

Pufferplatte für Technikfach

Panel de relleno para compartimiento técnico

Back-to-back cooking suite

Blocco di cottura a due fronti

Bloc de cuisson à 2 côtés

Mittelblock mit 2 Seiten

Bloque de cuisson central

AET2FI8 / AET2FI6

Left and right single side end kit

Elemento terminale a 1 fronte destro e sinistro

Éléments latéraux à 1 coté gauche et droit

Abschlusspaneel links/rechts für Mittelblock

Elemento terminal de remate derecho y izquierdo

APT18M/APTI6M

Right and left side end plate

Pannello terminale dx e sx per monoblocco

Panneau terminal gauche et droit pour monobloc

Abschlusswand links/rechts für Mittelblock

Panel terminal de remate derecho y izquierdo

APTVT2

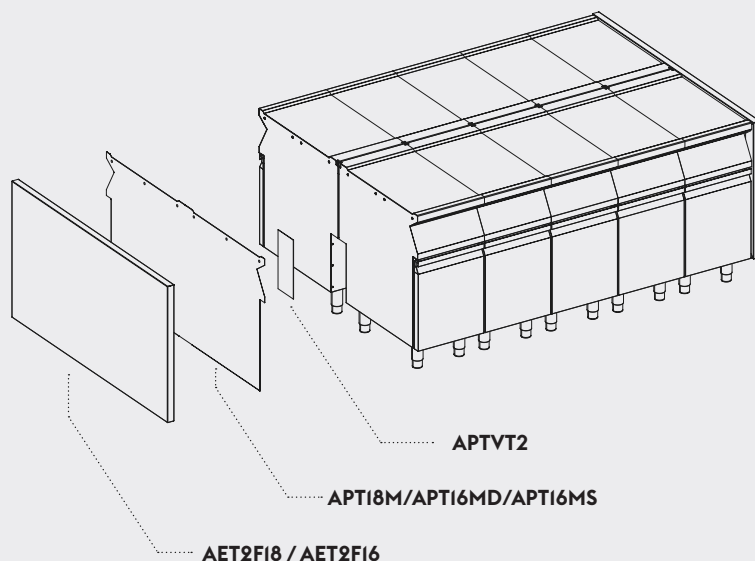
One side closing panel for technical compartment

Pannello di tamponamento vano tecnico

Panneaux de fermeture pour comp. technique

Pufferplatte für Technikfach

Panel de relleno para compartimiento técnico



Overhead Pot Rack - STD

// Griglia Posategami - STD

// Etagère porte-casseroles - STD

// Abstellrost - STD

// Estanteria - STD

> 2400mm: + AGP1FTGS / AGP2FTGS

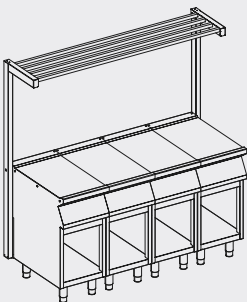
Support leg - 1 or 2 sides
Gamba di sostegno - 1 o 2 fronti
Pied de soutien - 1 ou 2 faces
Stützbein - 1 oder 2 Vorderseiten
Pata de apoyo - 1 o 2 frentes

> 2400mm: + 200€ Every:
Ogni:
Tous les: 200mm
Alle:
Cada:

Floor structure - 1 side
Struttura a pavimento - 1 fronte
Structure du plancher - 1 front
Bodenstruktur - 1 Front
Estructura del suelo - 1 frontal

EX.//ES.//EX.//
Z.B.//P. E.J. :

AGP1FP16



Mod:

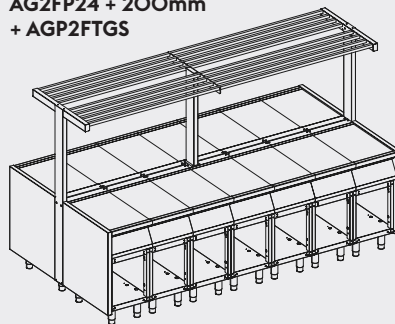
AGP1FP12/14/16/18/20/22/24

Complete mounting kit
Kit di montaggio completo
Kit d'assemblage complet
Kompletter Bausatz
Kit de montage completo

Floor structure - 2 sides
Struttura a pavimento - 2 fronti
Structure du plancher - 2 fronts
Bodenstruktur - 2 Fronten
Estructura del suelo - 2 frentes

EX.//ES.//EX.//
Z.B.//P. E.J. :

AG2FP24 + 200mm
+ AGP2FTGS



Mod:

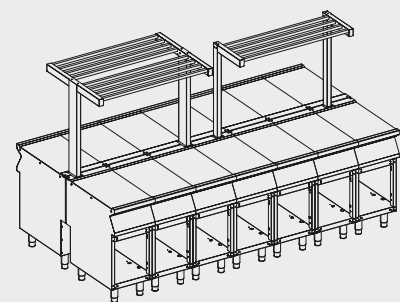
AGP2FP12/14/16/18/20/22/24

Complete mounting kit
Kit di montaggio completo
Kit d'assemblage complet
Kompletter Bausatz
Kit de montage completo

Top structure - 1 or 2 sides
Struttura Top - 1 o 2 fronti
Structure supérieure - 1 ou 2 fronts
Obere Struktur - 1 oder 2 Fronten
Estructura superior - 1 o 2 frentes

EX.//ES.//EX.//
Z.B.//P. E.J. :

AG2FTL12 // AG1FTL12



Mod:

AGP1FTL12/14/16/18/20/22/24

AGP2FTL12/14/16/18/20/22/24

Complete mounting kit
Kit di montaggio completo
Kit d'assemblage complet
Kompletter Bausatz
Kit de montage completo

Features

Caratteristiche

Caractéristiques

Funktionen

Características

ENG The Standard overhead pot rack can be fitted during the installation of the cooking block easily, quickly and reversibly. The tubes that make up the rack can be easily removed by the user to ensure maximum hygiene. No special machining/ tool is required to assemble the structure.

ITA La griglia posategami Standard può essere montata in fase di installazione del blocco cottura in modo semplice, veloce e reversibile. I tubi che compongono la griglia possono essere facilmente rimossi dall'utente per assicurare la massima igiene. Non sono necessarie lavorazioni speciali per il montaggio della struttura.

FRA L'étagère standard porte-casseroles peut être montée lors de l'installation du bloc de cuisson de manière simple, rapide et réversible. Les tubes qui composent l'étagère peuvent être facilement retirés par l'utilisateur pour garantir une hygiène maximale. L'assemblage de la structure ne nécessite aucune opération spéciale.

DEU Der Standard Abstellrost kann bei Montage einer Kochzeile bzw eines Kochblocks einfach und schnell montiert werden. Die Rohre, aus denen der Rost besteht, können vom Benutzer zur Reinigung leicht entfernt werden. Die Montage erfordert keine besondere Aktion auf die Geräte.

ESP La estanteria estándar puede colocarse durante la instalación del bloque de cocción de forma fácil, rápida y reversible. Los tubos que componen la estanteria pueden ser retirados fácilmente por el usuario para garantizar la máxima higiene. No es necesario ninguna operación/utensilio especial para montar la estructura.

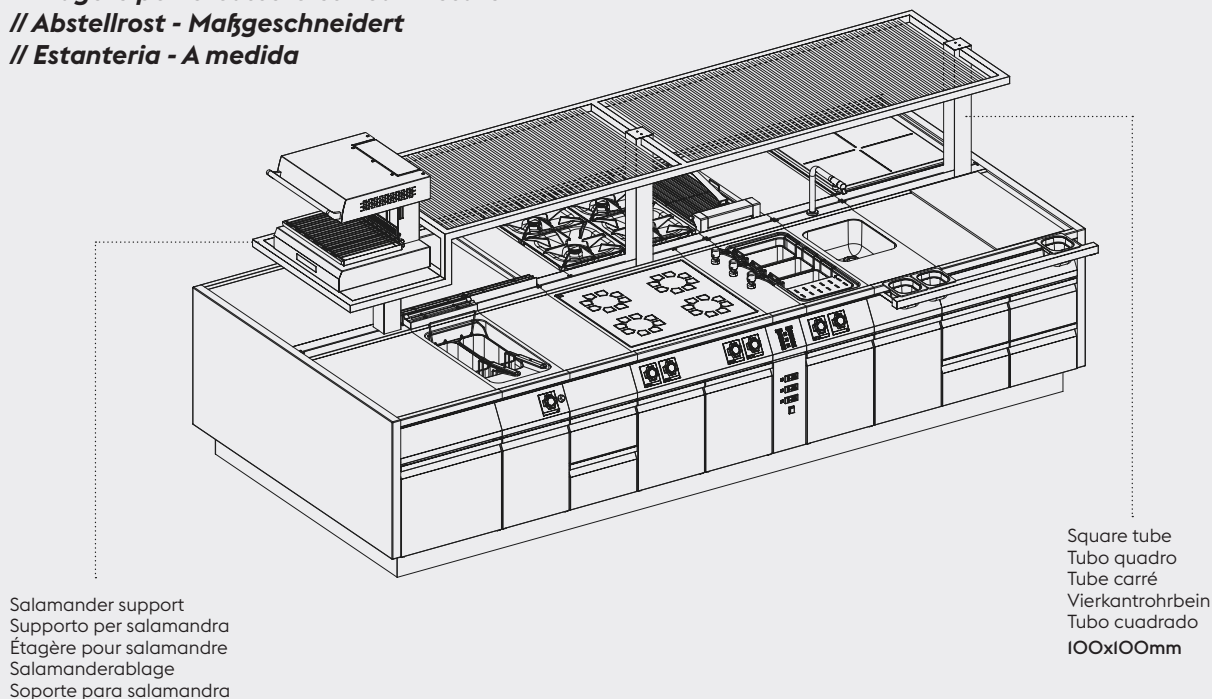
Overhead Pot Rack - Custom

// Griglia Posategami - Su misura

// Étagère porte-casseroles - Sur mesure

// Abstellrost - Maßgeschneidert

// Estantería - A medida



Salamander support
Supporto per salamandra
Étagère pour salamandre
Salamanderablage
Soporte para salamandra

Square tube
Tubo quadro
Tube carré
Vierkanthohrbein
Tubo cuadrado
100x100mm

Features

Caratteristiche

Caractéristiques

Funktionen

Características

ENG The custom-made overhead pot rack is designed on the basis of the configuration of the cooking block modules. Special machining is required to allow the installation of support tubes on the worktop. Please contact the sales department for a quotation.

ITA La griglia posategami su misura viene progettata sulla base della configurazione dei moduli del blocco di cottura. Prevede lavorazioni speciali per permettere l'installazione dei tubi di sostegno sul piano di lavoro. Si prega di contattare l'ufficio commerciale per richiedere una quotazione.

FRA Le étagère sur mesure porte-casseroles est conçu sur la base de la configuration des modules du bloc de cuisson. Un usinage spécial est nécessaire pour permettre l'installation des tubes de support sur le plan de travail. Veuillez contacter le service commercial pour obtenir un devis.

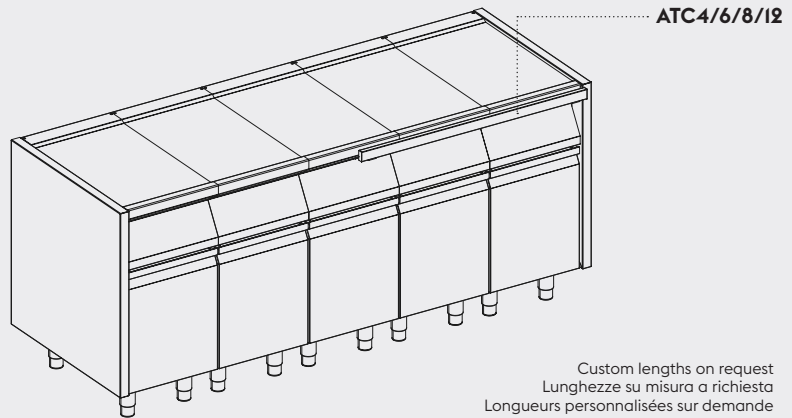
DEU Der maßgeschneiderte Abstellrost wird auf der Grundlage des Layouts entworfen. Für die Montage sind Aktionen auf der Arbeitsplatte der Geräte erforderlich. Dieser Abstellrost wird individuell angeboten.

ESP La estantería a medida se diseña a partir de la configuración de los módulos del bloque de cocción. Se requiere un mecanizado especial para permitir la instalación de tubos de soporte en la encimera. Póngase en contacto con el departamento de ventas para obtener un presupuesto.

Handrails and Countertop Extensions

// Corrimano e Prolunghe di appoggio
 // Mains courantes et Plan depose assiettes
 // Handlauf und vorderer Abstellbord
 // Pasamanos y Repisa pasamanos

Handrails
 Corrimano
 Mains courantes
 Handlauf
 Pasamanos

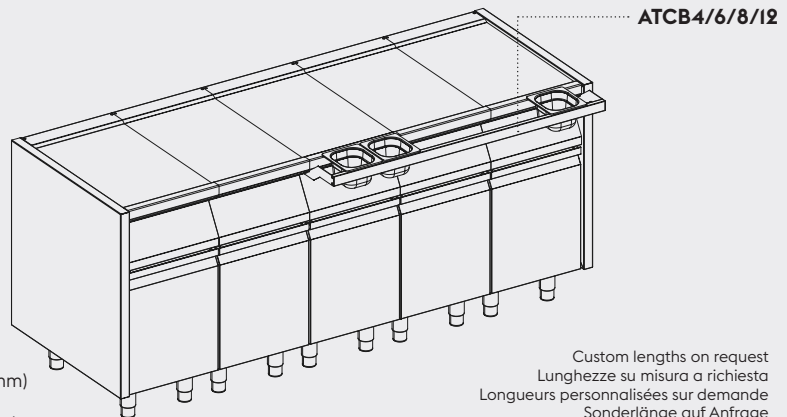


ATC 4 / 6 / 8 / 12

Handrail Kit (Tube 30x40mm)
 Kit Corrimano (Tubo da 30x40mm)
 Kit Main Courante (Tube 30x40mm)
 Kit Handlauf (Rohr 30x40mm)
 Kit Pasamanos (Tubo 30x40mm)

Custom lengths on request
 Lunghezze su misura a richiesta
 Longueurs personnalisées sur demande
 Sonderlänge auf Anfrage
 Longitudes especiales bajo pedido

Handrail for GN Containers
 Corrimano portabacinelle GN
 Main courante pour conteneurs GN
 Handlauf für GN-Behälter
 Pasamanos para contenedores GN

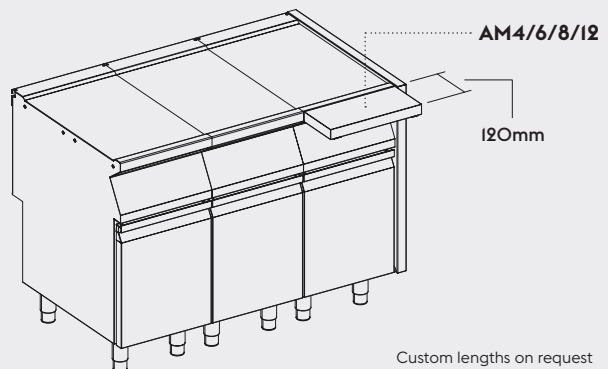


ATCB 4 / 6 / 8 / 12

Handrail Kit for GN containers (Tube 30x40mm)
 Kit Corrimano per bacinelle GN (Tubo da 30x40mm)
 Kit Main Courante pour conteneurs GN (Tube 30x40mm)
 Kit Handlauf für GN-Behälter (Rohr 30x40mm)
 Kit Pasamanos para contenedores GN (Tubo 30x40mm)

Custom lengths on request
 Lunghezze su misura a richiesta
 Longueurs personnalisées sur demande
 Sonderlänge auf Anfrage
 Longitudes especiales bajo pedido

Countertop extensions
 Prolunghe di appoggio
 Plan depose assiettes
 Vorderer Abstellbord
 Repisa pasamanos



AM4 / 6 / 8 / 12

Countertop extensions of different lengths
 Prolunga di appoggio di diverse lunghezze
 Plan depose assiettes de différentes longueurs
 Vorderer Abstellbord in verschiedenen Längen
 Repisa pasamanos de diferentes longitudes

Custom lengths on request
 Lunghezze su misura a richiesta
 Longueurs personnalisées sur demande
 Sonderlänge auf Anfrage
 Longitudes especiales bajo pedido

Water column - Placement and compatibility

// Colonnina acqua - Posizionamento e compatibilità

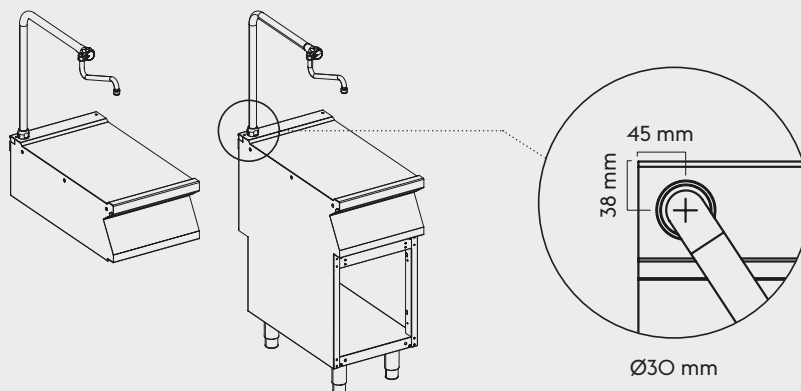
// Colonne distribution eau - Positionnement et compatibilité

// Wasserarmatur - Positionierung und Kompatibilität

// Columna de agua - Posición y compatibilidad

For all compatible modules
Per tutti i moduli compatibili
Pour tous les modules compatibles
Für alle kompatiblen Module
Para todos los módulos compatibles

Model:
ACAS



Compatibility Chart

Tabella di compatibilità

Tableau de compatibilité

Kompatibilitätstabelle

Tabla de compatibilidad

	200	400	600	800	1200
Gas Ranges / Cucina gas / Cuisinieres a gaz / Gasherde / Cocinas de Gas		D - S		D - S	D - C
Solid Top / Tuttapiastrea Gas / Plaque coup de feu et simple service / Glühplattenherde / Todo plancha radiante		✗		D - S	
Electric Cookers / Cucine Elettriche / Fourneaux electriques / Elektroherde / Cocinas Electricas		✗		D - S	D - S
Plancha 2-in-1 / Plancha 2-in-1 / Plancha 2-in-1 / Plancha 2-In-1 / Plancha 2-in-1		D - S		D - S	
Glassceramic Ranges / Cucine Vetrocaramica / Vitrocéramique / Glaskeramikhherd / Vitrocerámica		D - S		D - S	
Induction Ranges / Cucine a Induzione / Induction / Induktionsherd / Induccion		D - S		D - S	
Fry Tops / Frytop / Fry Top / Bratplatten / Fry Top		✗	✗	✗	✗
Multipla / Multipla / Sauteuse multifonction / Elektro-Multibräter / Cocedor multifunción		D - S		D - S	
Grills / Griglie / Grills / Grillgeräte / Grill		D - S		D - S	
Fryers / Friggitrici / Friteuses / Fritteusen / Freidoras		✗	✗	✗	
Pasta Cookers / Cuocipasta / Cuisneur à pâtes / Nudelkocher / Cocedores de pasta		D - S *	D - S *	D - S *	
Bain-Marie / Bagnomaria / Bain-Marie / Bain-Marie / Baño María		C		C	
Boiling Pans / Pentole / Marmites / Kochkessel / Marmitas				✗	
Bratt Pans / Brasiere / Sauteuses / Kippbratpfannen / Sartenes				✗	✗
Neutral Elements / Elementi Neutri / Elements Neutres / Neutrale Elemente / Elementos Neutros	C	D - S	D - S	D - S	

D Installation possible on right side // Installazione possibile lato destro // Installation possible à droite // Einbau auf der rechten Seite möglich // Instalación posible en el lado derecho

S Installation possible on left side // Installazione possibile lato sinistro // Installation possible à gauche // Einbau auf der linken Seite möglich // Instalación posible en el lado izquierdo

C Installation possible in the centre // Installazione possibile al centro // Installation possible au centre // Einbau im Zentrum möglich // Instalación posible en el centro

***** Only electric models // Solo modelli elettrici // Uniquement les modèles électriques // Nur Elektro Geräte // Sólo modelos eléctricos

ENG

Assembly drawings and compatibility diagrams are available. Ask your sales contact for them.

ITA

Sono disponibili i disegni di montaggio e gli schemi di compatibilità. Richiederli al vostro referente commerciale.

FRA

Des plans d'assemblage et des diagrammes de compatibilité sont disponibles. Demandez-les à votre interlocuteur commercial.

DEU

Montagezeichnungen und Kompatibilitätsdiagramme sind erhältlich. Fordern Sie diese bei Ihrem Ansprechpartner im Vertrieb an.

ESP

Disponemos de planos de montaje y diagramas de compatibilidad. Solicítelos a su contacto comercial.

Joint seal installation

// Installazione guarnizione di giunzione

// Installation du joint d'étanchéité

// Montage der Dichtung

// Unión con junta

ENG The gasket prevents dirt and liquids from leaking onto the module sides, ensuring better hygiene. 1 per module supplied. Available as accessory.

ITA La guarnizione impedisce la colata di sporco e liquidi sui fianchi dei moduli, garantendo miglior igiene. 1 per modulo in dotazione. Disponibile come accessorio.

FRA Le joint empêche la saleté et les liquides de s'écouler sur les côtés du module, ce qui garantit une meilleure hygiène. 1 par module fourni. Disponible comme accessoire.

DEU Die Dichtung verhindert das Überfließen von Schmutz und Flüssigkeiten auf die Geräteseiten und sorgt für höhere Hygiene. Ein Stk. im Lieferumfang enthalten. Als Zubehör erhältlich.

ESP La junta evita que la suciedad y los líquidos se filtren en los laterales del módulo, lo que garantiza una mayor higiene. 1 por módulo suministrado. Disponible como accesorio.

AGG

With adhesive film for quick application
Con pellicola adesiva per applicazione rapida
Avec film adhésif pour une application rapide
Mit Klebefolie für schnelles Anbringen
Con película adhesiva para una aplicación rápida

Electrical sockets and Tower unit

// Prese elettriche e Torre multifunzione

// Prises électriques et Tourelle Multifonctionnelle

// Steckdose und Edelstahlurm

// Tomas eléctricas y Torre multifunción

ATMF

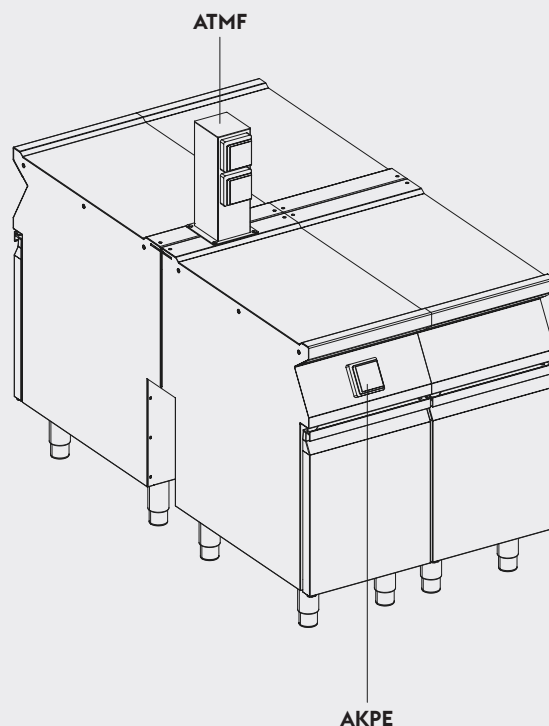
Stainless steel tower unit with two electrical sockets.
Torretta multifunzione con due prese elettriche montate.
Tourelle multifonctionnelle avec deux prises électriques montées.
Edelstahlurm mit 2 Steckdosen
Torre multifunción, con dos tomas eléctricas.



For neutral worktop units of 400 mm only:
Solo per elementi neutri da 400mm:
Compatible uniquement avec des éléments neutres de 400 mm:
Nur für Neutralelement von 400 mm:
Sólo para elementos neutros de 400 mm:

AKPE

Dashboard socket kit
Kit presa elettrica montata su cruscotto
Kit prise électrique monté sur le tableau de bord
Steckdose montiert auf der Frontblende
Kit de toma de corriente en el tablero



Front cupboard end units

// Armadi terminali

// Armoire terminale

// Arbeitsschrank stirnseitig

// Modulos terminal de pase

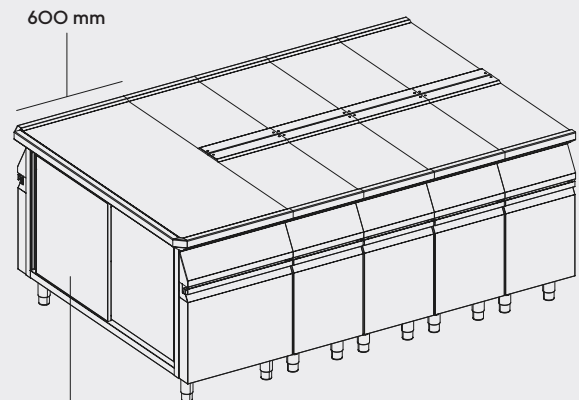
ENG The head cabinets make it possible to create a large neutral area where dishes can be finished and work unobstructed. The compartment underneath can be chosen from options as required.

ITA Gli armadi terminali permettono di creare un'ampia zona neutra dove finire i piatti e poter lavorare senza ostacoli. Il vano sottostante può essere scelto tra le opzioni secondo esigenze.

FRA Les armoires de tête permettent de créer une grande zone neutre où l'on peut terminer la vaisselle et travailler sans être gêné. Le compartiment situé en dessous peut être choisi en option selon les besoins.

DEU Die Oberschränke ermöglichen es, einen großen neutralen Bereich zu schaffen, in dem ungehindert gespült oder gearbeitet werden kann. Das Fach darunter kann je nach Bedarf aus Optionen gewählt werden.

ESP Los armarios cabeceros permiten crear una amplia zona neutra donde terminar la vajilla o trabajar sin obstáculos. El compartimento inferior puede elegirse entre opciones según las necesidades.



AAT6_99 / 79

M1 90+90 / 70+90

G

Open cabinet
Vano a giorno
Placard ouvert
Unterbau offen
Mueble abierto

A

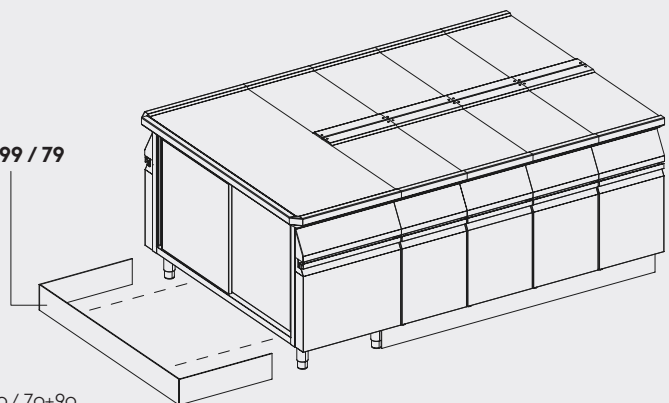
Sliding doors
Porte scorrevoli
Portes coulissantes
Schiebetüren
Puertas correderas

C

Heated compartment
Vano riscaldato
Compartiment chauffé
Beheiztes Fach
Compart. calefactado

Kicking strip for front cupboard end unit
Zoccolatura dedicata ad armadi terminali
Socle dédiée aux armoires terminaux
Sockelblende für Schrank installiert stirnseitig
Zócalo para modulos terminales de pase

AZAT99 / 79



AZAT99 / AZAT79

Front cupboard end unit kicking strip M1 90+90 / 70+90
Zoccolatura per armadi terminali M1 90+90 / 70+90
Socle dédiée aux armoires terminaux M1 90+90 / 70+90
Sockelblende für Schrank installiert stirnseitig von Geräten M1 90+90 / 70+90
Zócalo para modulos terminales de pase, para M1 90+90 / 70+90

Corner Worktop

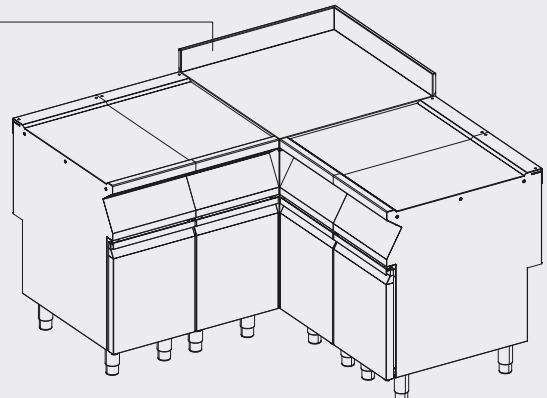
// Tavolo angolare

// Table d'angle

// Eck-Arbeitstisch

// Mesa de trabajo angular

ATA99



ATA99

Corner worktop to match with M1-90 equipments
Tavolo angolare per allineare macchine M1-90
Table d'angle inox pour aligner à la cuisson série M1-90
Eck-Arbeitstisch aus Edelstahl, für Kochgeräte M1-90
Mesa de trabajo angular para adosar con equipamientos M1-90

Units with salamander support

// Elementi porta salamandra

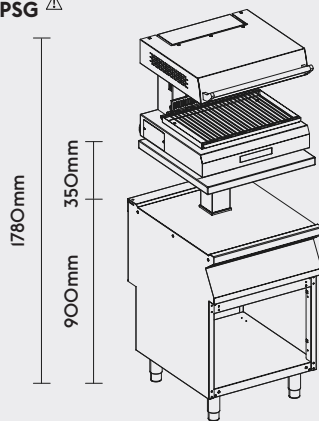
// Éléments avec étagère pour salamandre

// Neutralelement mit Salamanderablage

// Elementos con soporte para salamandra

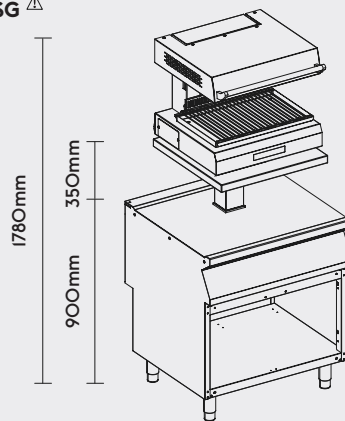
600

Model:
EN76PSG 

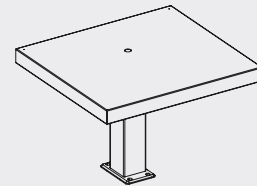


800

Model:
EN78PSG 



Model:
APSS 



Kit Salamander Support (installable on site)
Kit Porta-Salamandra (installabile in utenza)
Kit support salamandre (installable par l'utilisateur)
Satz Salamander Support (vor Ort installierbar)
Kit Soporte Salamander (instalable in situ)



Not compatible with std. overhead pan rack.
Non compatibili con griglia posategami std.
Non compatible avec la étagère porte-casseroles std.
Nicht kompatibel mit Abstellrost Standard.
No compatible con la estantería estándar.

Sliding Chopping Board M1

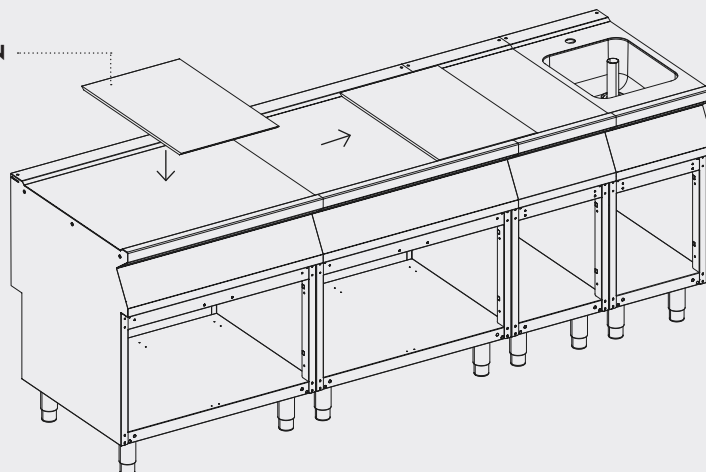
// Tagliere Scorrevole M1

// Planche à découper coulissante M1

// Kunststoffschneidebrett M1

// Tabla de coratar deslizando M1

ATS94B / ATS94N



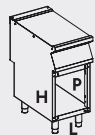
ATS94B / ATS94N

400x635x10(h) mm

Polypropylene. Available in black and white.
Polipropilene. Disponibile in bianco e nero.
Polypropylène. Disponible en noir et blanc.
Polypropylen. Erhältlich in schwarz und weiß.
Polipropileno. Disponible en blanco y negro.

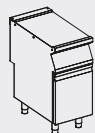
Optional Configurations // Allestimenti Basi Vano // Configuration des placards ouverts // Konfigurationen Unterbau offen // Configuraciones de muebles abierto

400

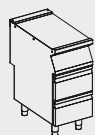


STD

L 320 mm
H 400 mm
P 700 mm



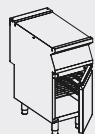
1x ABVP4



1x ABVC4

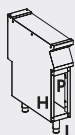


1x ABVRG4



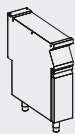
1x ABVRG4
1x ABVP4

200

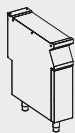


STD

L 120 mm
H 400 mm
P 700 mm

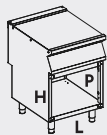


mod.
EN72PB



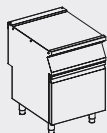
1x ABVT2

600

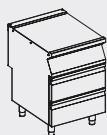


STD

L 520 mm
H 400 mm
P 700 mm

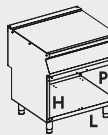


1x ABVP6



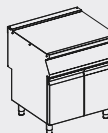
1x ABVC6

800



STD

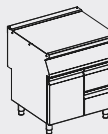
L 720 mm
H 400 mm
P 700 mm



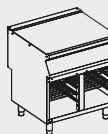
2x ABVP4 / ABVP4A



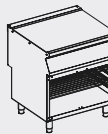
2x ABVC4
1x ABVMC



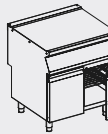
1x ABVP4 / ABVP4A
1x ABVC4
1x ABVMC



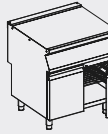
1x ABVMC
2x ABVRG4



1x ABVML
1x ABVRG4

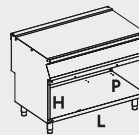


1x ABVML
1x ABVRG4
2x ABVP4 / ABVP4A



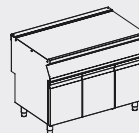
1x ABVMC
2x ABVRG4
2x ABVP4 / ABVP4A

1200

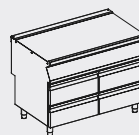


STD

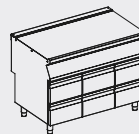
L 1080 mm
H 400 mm
P 700 mm



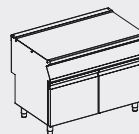
3x ABVP4 / ABVP4A



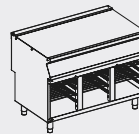
2x ABVC6
1x ABVMC



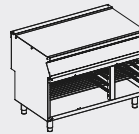
3x ABVC4
1x ABVMC



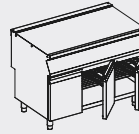
2x ABVP6 / ABVP6A



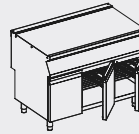
2x ABVMC
3x ABVRG4



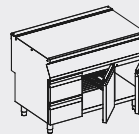
1x ABVMC
2x ABVRG4
1x ABVML



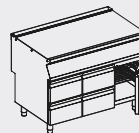
2x ABVMC
3x ABVRG4
3x ABVP4 / ABVP4A



1x ABVMC
2x ABVRG4
1x ABVML
3x ABVP4 / ABVP4A



1x ABVMC
1x ABVRG4
1x ABVC4
2x ABVP4 / ABVP4A



1x ABVMC
1x ABVRG4
2x ABVC4
1x ABVP4 / ABVP4A

01

Gas Ranges**// Cucina gas****// Fourneaux à gaz****// Gasherde****// Cocinas de Gas**

ENG Gas boiling top in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Appliance comprising burners hermetically sealed to the top. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration. Fine and continuous output control from 2.5 to 10 kW by means of valve with safety thermocouple. Main burner ignition by means of permanent low-energy pilot burner (170 W). Pilot burner and thermocouple are located underneath the main burner body, protected from accidental impact and spills. Boiling top with heavy duty pan stands in RAAF enamelled cast-iron (acid, alkali and flame resistant); the pan stands are compatible with both small and large pans. Available with gas or electric, static or ventilated oven. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura a gas top realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Bruciatori fissati ermeticamente al piano. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Regolazione fine e continua della potenza tramite valvola con termocoppia di sicurezza. Accensione del bruciatore principale tramite bruciatore pilota permanente a basso consumo (170 W). Bruciatore pilota e termocoppia sono collocati sotto il corpo del bruciatore principale, protetti da urti accidentali ed eventuali traboccamenti. Piano di cottura dotato di robuste griglie in ghisa smaltate RAAF resistenti agli acidi agli alcali e alla fiamma, le griglie inoltre sono adatte per pentole sia di piccole che di grandi dimensioni. Disponibile con forno a gas o elettrico, statico o ventilato. Suola forno in acciaio smaltato di grosso spessore. Controporta forno in acciaio inox stampata con tenuta a labirinto. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plaque au gaz Top, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant brûleurs d'une puissance maximum de 10 kW, fixés hermétiquement au dessus. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Réglage précis et constant de la puissance, par valve avec thermocouple de sécurité. Allumage du brûleur principal par veilleuse permanente à basse consommation (170 W). Veilleuse et thermocouple se trouvent sous le brûleur principal et sont protégés contre les chocs accidentels et les débordements. Plaque équipée de grilles robustes en fonte émaillée RAAF résistant aux acides, aux alcalis et à la flamme. Les grilles acceptent les récipients de cuisson de petites et de grandes dimensions. Disponible avec four à gaz ou électrique, statique ou ventilé. Sole du four en acier émaillé forte épaisseur. Contreporte du four en acier inox embouti à étanchéité labyrinthe. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Gaskochfelder und Gasherde aus Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgeräte mit Unterbau oder mit Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Dicht an der Deckplatte hermetisch befestigte Höchstleistungsbrenner bis 10 kW Leistung. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Stufenlose Leistungsregelung über Gashahn mit Sicherheits- Thermoelement. Zündsicherung bei jedem Brenner, Zündung des Hauptbrenners über Pilotflamme niedriger Verbrauch (170 W). Zündbrenner und Thermoelement unter dem Hauptbrennerdeckel, geschützt vor Stößen und Flüssigkeiten. Robuste säure-, laugen- und feuerbeständigen emaillierten Gusseisenroste (Edelstahl als Option), die sowohl für kleine als auch große Töpfe geeignet sind. Backofen GN 2/1, Gas und Elektro, statisch oder mit Umluft. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

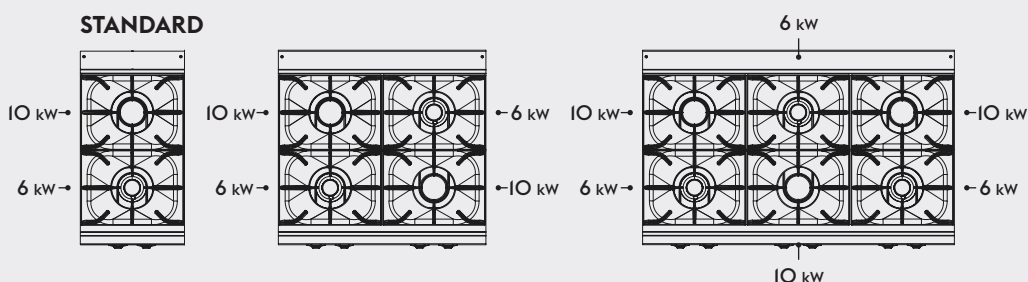
ESP Encimera de cocción de gas Top realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Quemadores con potencia máxima de 10 kW fijados herméticamente a la encimera. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Regulación precisa y continua de la potencia de 2,5 a 10 kW mediante válvula con termopar de seguridad. Encendido del quemador principal mediante quemador piloto permanente de bajo consumo (170 W). Quemador piloto y termopar situados bajo el cuerpo del quemador principal, protegidos de golpes y derrames. Encimera de cocción dotada de robustas parrillas en hierro fundido esmaltadas RAAF, resistentes a ácidos, álcalis y llama; además, las parrillas son adecuadas tanto para recipientes pequeños como grandes. Disponible con horno de gas o eléctrico, estático o ventilado. Grado de protección contra el agua IPX5.

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

- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
- FRA** Grill en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
- ESP** Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.

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

STANDARD



ENG Burner's position variation surcharge: **45€**

The change must be requested when ordering, specifying which burner you intend to replace.

DEU Mehrpreis Änderung Brenneranordnung: **45€**

Die Änderung muss bei der Bestellung beantragt werden, wobei anzugeben ist, welcher Brenner ersetzt werden soll.

ITA Variazione posizione bruciatori: **45€**

La variazione va richiesta al momento dell'ordine, specificando quale bruciatore si intende sostituire.

ESP Variación posición quemador: **45€**

El cambio debe solicitarse al hacer el pedido, especificando el quemador que se pretende sustituir.

FRA Changement position brûleur: **45€**

Le changement doit être demandé lors de la commande, en précisant quel brûleur vous souhaitez remplacer.

⚠ 400mm → 20 kW MAX
800mm → 40 kW MAX
1200mm → 48 kW MAX



Any power changes must be requested and confirmed before placing the order.

Le variazioni di potenza vanno richieste e confermate prima dell'ordine.

Les variations de puissance doivent être demandées et confirmées avant la commande.

Leistungsabweichungen müssen vor der Bestellung angefragt und bestätigt werden.

Los cambios de potencia deben solicitarse y confirmarse antes de realizar el pedido.

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



8 KW

575x700x300h mm



12 KW

975x695x390(h) mm

- PC912GFGM
- PC912GFGMG



6 KW

575x700x300(h) mm



6 KW

575x700x300(h) mm

GAS RANGES // Cucina gas // Fourneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC94GT Code MAMCOO02960 Piano cottura 2 fuochi gas Top 2 gas burner boiling top Plaque 2 feux vifs gaz top Gasherde 2 Flammen Oberteil Cocina a gas de 2 fuegos de sobremesa € 2.108	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ 0.25 kg 34 kW ▲ 16
	Mod. PC94GG Code MAMCOO02970 Piano cottura 2 fuochi gas su vano a giorno 2 gas burner boiling top on open stand Fourneau 2 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 2 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto € 2.819	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 kg 49 kW ▲ 16
	Mod. PC98GT Code MAMCOO02980 Piano cottura 4 fuochi gas Top 4 gas burner boiling top Plaque 4 feux vifs gaz top Gasherde 4 Flammen Oberteil Cocina a gas de 4 fuegos de sobremesa € 3.152	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ 0.5 kg 74 kW ▲ 32
	Mod. PC98GG Code MAMCOO02990 Piano cottura 4 fuochi gas su vano a giorno 4 gas burner boiling top on open stand Fourneau 4 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 4 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 4 fuegos montada sobre mueble abierto € 4.027	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ 1 kg 89 kW ▲ 32
	Mod. PC98GFG Code MAMCOO03000 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 com horno gas € 5.888	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ 1 kg 150 kW ▲ 40
	Mod. PC98GFE Code MAMCOO03010 Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico statico 4 gas burner static electric oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four électrique Gasherde 4 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico € 6.634	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ 1 kg 145 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ▲ 6 kW ▲ 32

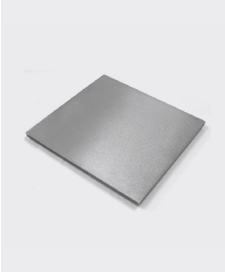
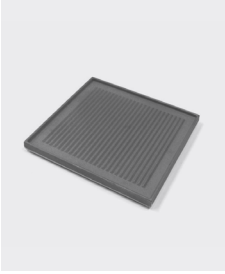
GAS RANGES // Cucina gas // Fourneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
 Mod. PC98GFEV Code MAMCOO03020 € 7.172	Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico ventilato 4 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 4 feux gaz sur four électrique ventilé Gasherde 4 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 4 fuegos con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 145 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW ▲ 6 32
 Mod. PC912GT Code MAMCOO03030 € 4.370	Piano cottura 6 fuochi gas Top 6 gas burner boiling top Plaque 6 feux vifs gaz top Gasherde 6 Flammen Oberteil Cocina a gas de 6 fuegos de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x920x250 m³ kg 0.6 112 kW ▲ 48
 Mod. PC912GG Code MAMCOO03040 € 5.436	Piano cottura 6 fuochi gas su vano a giorno 6 gas burner boiling top on open stand Fourneau 6 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 6 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 6 fuegos montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 127 kW ▲ 48
 Mod. PC912GFG Code MAMCOO03050 € 7.778	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 und Unterbau mit Tür Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 200 kW ▲ 56
 Mod. PC912GFE Code MAMCOO03060 € 8.455	Piano cottura 6 fuochi gas su forno elettrico statico 6 gas burner static electric oven range Fourneau 6 feux gaz sur four électrique Gasherde 6 Flammen auf statischem Elektro-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 202 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW ▲ 6 48
 Mod. PC912GFEV Code MAMCOO03070 € 9.107	Piano cottura 6 fuochi gas su forno elettrico ventilato 6 gas burner fan assisted electric oven range Fourneau 6 feux vifs gaz sur four électrique ventilé Gasherde 6 Flammen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina a gas de 6 fuegos con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 202 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ kW ▲ 6 48

GAS RANGES // Cucina gas // Fourneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC912GFGM Code MAMCOO03080 Piano cottura 6 fuochi gas su forno maxi gas 6 gas burner gas maxi oven range Fourneau 6 feux gaz sur Maxi four gaz Gasherde 6 Flammen auf Jumbo Gas-Backofen Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi € 8.214	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ 1.5 kg 920 kW ▲ 60
	Mod. PC912GFGMG Code MAMCOO03090 Piano cottura 6 fuochi gas su forno maxi con grill elettrico 6 gas burner gas maxi oven range with upper electric grill Fourneau 6 feux gaz sur maxi four gaz avec grill électrique Gasherde 6 Flammen auf Jumbo Gas-Backofen mit Grill Cocina a gas de 6 fuegos con horno gas maxi con grill eléctrico € 9.632	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ 1.5 kg 920 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ▲ 4.5 kW ▲ 64.5
	Mod. FM912G Code MAMCOO03110 Base forno maxi gas Static gas oven with stainless steel worktop Base maxi four gaz Unterbau-Jumbo Backofen gas Horno a gas maxi € 5.362	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ 1.75 kg 170 kW ▲ 12
	Mod. WK96GG Code MAMCOO03120 Cucina Wok a gas 1 fuoco su vano a giorno Single gas 14 kW wok burner on open stand Fourneau Wok 1 feu gaz sur placard ouvert Gas-Wokherd mit 1x 14 kw Brenner auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 1 fuego de 14 kW montada sobre mueble abierto € 4.744	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ 0.58 kg 60 kW ▲ 14
	Mod. WK912GG Code MAMCOO03130 Cucina Wok a gas 2 fuochi su vano a giorno Double gas 14+14 kW wok burner on open stand Fourneau Wok 2 feux gaz sur placard ouvert Gas-Wokherd mit 2 x 14 kw Brenner auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 2 fuegos de 14 kW montada sobre mueble abierto € 6.416	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ 0.9 kg 96 kW ▲ 28

GAS RANGES ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de Cuisine // Zubehör für Gasherde //
Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
 Mod. AGFM Code MA97377000 € 173	Griglia per forno maxi Grid for maxi oven Grille pour maxi four Rost für Jumbo Backofen Parrilla para horno maxi	mm (LxPxH) 930x620 m³ kg
 Mod. ATFM Code MA97378000 € 162	Teglia per forno maxi Tray for maxi oven Plaque pour maxi four Blech für Jumbo Backofen Bandeja para horno maxi	mm (LxPxH) 930x620x16 m³ kg
 Mod. AP96L Code CRO592000 € 316	Piastra liscia in ghisa Cast iron smooth plate for 6 kW burner only Plaque brûleurs 6 kW lisse en fonte Fortkochplatte glatt, für 6 kW Brenner Placa lisa fabricada en hierro fundido	mm (LxPxH) 350x350x30 m³ kg
 Mod. AP96R Code CRO592010 € 253	Piastra rigata in ghisa Cast iron ribbed plate for 6 kW burner only Plaque brûleurs 6 kW nervurée en fonte Fortkochplatte gerillt, für 6 kW Brenner Placa ranurada fabricada en hierro fundido	mm (LxPxH) 350x350x40 m³ kg
 Mod. AG9G Code CRO592900 € 156	Griglia in ghisa per 1 fuoco Cast iron single burner pan support Grille 1 feu en fonte Gussrost für 1 Brenner Parrilla fabricada en hierro fundido para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AG9I Code CRO592880 € 258	Griglia in acciaio inox per 1 fuoco Stainless steel single burner pan support Grille 1 feu inox Edelstahlrost für 1 Brenner Parrilla fabricada en acero inoxidable para 1 fuego	mm (LxPxH) m³ kg

GAS RANGES ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de Cuisine // Zubehör für Gasherde //
Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
	Mod. AG91M Code CRO592880M € 109	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AG912 Code CRO957470 € 545	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AG912M Code CRO957470M € 236	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AKAP Code CRO592020 € 69	mm (LxPxH) m ³ kg O.OI l

02

Solid Top**// Tuttapiastra Gas****// Plaque coup de feu****// Glühplatten - Herde****// Todo plancha radiante**

ENG Gas solid top in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Radiant hotplate in heavy gauge cast iron with ribs for optimal heat diffusion and central bullseye. Heating by means of a 6kW double ring chromed steel burner with high output, complete with a pilot burner with piezoelectric ignition and safety thermocouple. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration. Gas supply controlled by a thermostatic safety valve. Appliance also comprises burners hermetically sealed to the top with maximum output of 6 kW. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration. Fine and continuous output control from 1.6 to 6 kW by means of valve with safety thermocouple. Main burner ignition by means of permanent low-energy pilot burner (170 W). Pilot burner and thermocouple are located underneath the main burner body, protected from accidental impact and spills. Boiling top with heavy duty pan stands in RAAF enamelled cast-iron (acid, alkali and flame resistant); the pan stands are compatible with both small and large pans. With gas oven version available.

ITA Tuttapiastra a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Piastra radiante in ghisa di grosso spessore con nervature per una corretta diffusione della temperatura, dotata di anello centrale con foro. Riscaldamento mediante bruciatore a doppia corona in acciaio cromato di elevata potenza, il bruciatore è completo di fiamma pilota con accensione piezoelettrica e termocoppia di sicurezza. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica in sicurezza. Disponibile con forno a gas.

FRA Plaque coup-de-feu gaz réalisée en acier inox AISI 304. Disponible top ou monobloc. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Plaque chauffante en fonte de forte épaisseur avec rainures pour une bonne distribution de la température, équipée d'un anneau central avec orifice. Chauffage par brûleur à double couronne en acier chromé à puissance élevée, avec veilleuse à allumage piézoélectrique et thermocouple de sécurité. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Distribution du gaz contrôlée par soupape thermostatique de sécurité. Disponible avec four à gaz.

DEU Gas-Glühplattenherde aus Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgeräte mit Unterbau oder mit Gas-Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Herdplatte aus 3 cm starkem Gusseisen mit abgerundete Kanten; satinierte Oberfläche auf gleicher Arbeitshöhe wie die Abstellroste der offenen Kochstellen, zum sicheren Verschieben der Töpfe. Doppelkranzbrenner aus verchromtem Stahl unter dem mittleren Ring der Herdplatte. Betriebstemperaturen bewegen sich von 500 Grad C in der Mitte der Platte bis zu 200 Grad C am Rand. Gashahn mit Sicherheits- Thermoelement. Zündsicherung bei jedem Brenner, Pilotflamme niedriger Verbrauch mit piezoelektrische Zündung. Gas-Backofen GN 2/1 mit thermostatischer Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit Höhenverstellbaren Edelstahlfüßen (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Füßen.

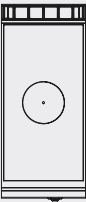
ESP Cocina todo plancha radiante de gas Top, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Plancha radiante en hierro fundido de gran espesor con nervaduras para mejor difusión del calor, dotada de anillo central con orificio. Quemador de 6 kW de doble corona en acero cromado, de elevada potencia; quemador con llama piloto con encendido piezoeléctrico y termopar de seguridad. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Salida de gas con válvula termostática de seguridad. Además, quemadores principales con potencia máxima de 6 kW, fijados herméticamente a la encimera. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua. Regulación precisa y continua de la potencia de 1,6 a 6 kW mediante válvula con termopar de seguridad. Encendido del quemador principal mediante quemador piloto permanente de bajo consumo (170 W). Quemador piloto y termopar situados bajo el cuerpo del quemador principal, protegidos de golpes y derrames. Encimera de cocción dotada de robustas parrillas en hierro fundido esmaltadas RAAF, resistentes a ácidos, álcalis y llama; además, las parrillas son adecuadas tanto para recipientes pequeños como grandes. Disponible con horno de gas.

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

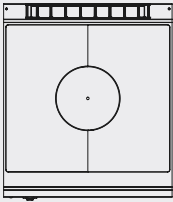
ENG	No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models.	ITA	N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA	Grill en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz.	DEU	1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP	Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.		

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

STANDARD



7 kW
380x740 mm



11 kW
780x700 mm

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

 **8 KW**
575x700x300h mm

SOLID TOP // Tuttapiastra Gas // Plaque coup de feu // Glühplatten - Herde // Todo plancha radiante //

Model	Description	Datas
 Mod. TP94GT Code MAMCOO03140 € 2.498	Tuttapiastra a gas top Gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu demi-module à gaz Top Gas Glühplattenherd Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 48 kW ▲ 7
 Mod. TP94GG Code MAMCOO03150 € 3.208	Tuttapiastra a gas a giorno Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Plaque coup-de-feu gaz demi-module sur placard ouvert Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 63 kW ▲ 7
 Mod. TP98GT Code MAMCOO03160 € 3.495	Tuttapiastra a gas Top Gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu gaz Top Gas Glühplattenherd Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 96 kW ▲ 11
 Mod. TP98GG Code MAMCOO03170 € 4.370	Tuttapiastra a gas su vano a giorno Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Fourneau coup-de-feu gaz sur placard ouvert Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg I III kW ▲ 11
 Mod. TP98GFG Code MAMCOO03180 € 6.714	Tuttapiastra a gas su forno a gas Gas cast iron solid top plate with removable bullseye gas oven range Fourneau coup-de-feu gaz sur four gaz Gas Glühplattenherd auf Gas-Backofen Cocina a gas todo plancha radiante con horno gas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg I 160 kW ▲ 19

03

Electric Cookers**// Cucine Elettriche****// Fourneaux électriques****// Elektroherde****// Cocinas Electricas**

ENG Electric boiling top or on open stand, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Appliance comprising cast-iron 300x300 mm square hotplates, hermetically sealed to the top, each with 4 kW output. Ergonomic knobs shaped to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of operation and temperature. 7-position heat adjustment. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat that trips if the appliance is switched on with an unsuitable pan or no pan at all. IPX5 water-resistant rating. With electric static or ventilated oven available.

ITA Piano di cottura elettrico Top o monoblocco, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Apparecchiatura composta da piastre di riscaldamento quadrate 300x300 mm, in ghisa, fissate ermeticamente al piano. Manopole ergonomiche con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento e della temperatura raggiunta. Regolazione del riscaldamento a 7 posizioni. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Disponibile su forno elettrico, statico o ventilato.

FRA Plaque de cuisson électrique Top ou sur placard ouvert, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Appareil comprenant des plaques chauffantes carrées 300x300 mm en fonte, fixées hermétiquement dessus. Boutons ergonomiques dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipées de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement et la température atteinte. Réglage du chauffage à 7 positions. Plaques dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil équipé de pieds réglables en hauteur en acier inox. Disponible avec four électrique, statique ou ventilé.

DEU Elektrokochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Dicht an der Deckplatte hermetisch befestigte quadratische Heizplatten 300x300 mm aus Gusseisen mit einer Leistung von je 4 kW. Jede Platte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Heizregelung durch Schalter mit 7 Stellungen. Eine Kontrollleuchte am Bedienfeld zeigt den Status an. Backofen GN 2/1, statisch oder mit Umluft. Thermostatische Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Encimera de cocción eléctrica Top o sobre mueble abierto, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Placas de cocción cuadradas 300x300 mm en hierro fundido con 4 kW de potencia cada una, fijadas herméticamente a la encimera. Mandos ergonómicos, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotados de testigos que indican de inmediato el funcionamiento y la temperatura alcanzada. Regulación del calor de 7 posiciones. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de recipiente ausente o inadecuado. Grado de protección contra el agua IPX5. Disponible con horno eléctrico estático o ventilado.

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

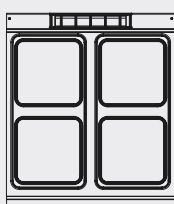
- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
- FRA** Grill en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
- ESP** Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.

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

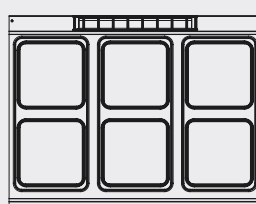
STANDARD



2x 4 kW
300x300mm



4x 4 kW
300x300mm



6x 4 kW
300x300mm

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

⚡ 6 KW
575x700x300(h) mm

⚡ 6 KW
575x700x300(h) mm

ELECTRIC COOKERS // Cucine Elettriche // Fourneaux electriques // Elektroherde // Cocinas Electricas //

Model	Description	Datas
 Mod. PC94ETPQ Code MAMCOO03200 € 3.014	Piano cottura 2 piastre quadrate elettrico Top 2 square hotplate electric boiling top Plaque 2 plaques électriques carrées Top Elektroherd 2 quadratische Platten Oberteil Cocina eléctrica de 2 zonas con placas cuadradas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 39 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
 Mod. PC94EGPQ Code MAMCOO03210 € 3.724	Piano cottura 2 piastre quadrate elettrico su vano a giorno 2 square hotplate electric boiling top on open stand Fourneau 2 plaques électriques carrées sur placard ouvert Elektroherd 2 quadratische Platte auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 2 zonas con placas cuadradas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 54 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
 Mod. PC98ETPQ Code MAMCOO03220 € 5.018	Piano cottura 4 piastre quadrate elettrico Top 4 square hotplate electric boiling top Plaque 4 plaques électriques carrées Top Elektroherd 4 quadratische Platten Oberteil Cocina eléctrica de 4 zonas con placas cuadradas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
 Mod. PC98EGPQ Code MAMCOO03230 € 5.895	Piano cottura 4 piastre quadrate elettrico su vano a giorno 4 square hotplate electric boiling top on open stand Fourneau 4 plaques électriques carrées sur placard ouvert Elektroherd 2 quadratische Platten auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas cuadradas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 85 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
 Mod. PC98EFEPQ Code MAMCOO03240 € 7.618	Piano cottura 4 piastre quadrate elettrico su forno elettrico statico 4 square electric hotplate electric static oven range Fourneau 4 plaques électriques carrées sur four électrique statique Elektroherd 4 quadratische Platten auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas cuadradas con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 138 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22
 Mod. PC98EFEVPQ Code MAMCOO03250 € 8.375	Piano cottura 4 piastre quadrate elettrico su forno elettrico ventilato 4 square electric hotplate fan assisted electric oven range Fourneau 4 plaques électriques carrées sur four électrique ventilé Elektroherd 4 quadratische Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 4 zonas con placas cuadradas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 138 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22

ELECTRIC COOKERS // Cucine Elettriche // Fourneaux electriques // Elektroherde // Cocinas Electricas //

Model	Description	Datas
	Mod. PC912ETPQ Code MAMCOO03260 Piano cottura 6 piastre quadrate elettrico Top 6 square hotplate electric boiling top Plaque 6 plaques électriques carrées Top Elektroherd 6 quadratische Platten Oberteil Cocina eléctrica de 6 zonas con placas cuadradas de sobremesa € 5.848	mm (LxPxH) 1200x920x250 m ³ kg 1.2 101 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 24
	Mod. PC912EGPQ Code MAMCOO03270 Piano cottura 6 piastre quadrate elettrico su vano a giorno 6 square hotplate electric boiling top on open stand Fourneau 6 plaques électriques carrées sur placard ouvert Elektroherd 6 quadratische Platte auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 6 zonas con placas cuadradas montada sobre mueble abierto € 6.914	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 1.2 116 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 24
	Mod. PC912EFEVPQ Code MAMCOO09090 Piano cottura 6 piastre quadrate elettrico su forno elettrico ventilato 6 square electric hotplate fan assisted electric oven range Fourneau 6 plaques électriques carrées sur four électrique ventilé Elektroherd 6 quadratische Platten auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica de 6 zonas con placas cuadradas con horno eléctrico ventilado € 10.585	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 1.2 192 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 30

04

Plancha 2-in-1// **Plancha 2-in-1**// **Plancha 2-in-1**// **Plancha 2-In-1**// **Plancha 2-in-1**

ENG Hotplate for direct and indirect cooking. Top or on open base versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Hotplate made of stainless steel with hardened chrome contact surface: maintains heat and reduces heat loss in the environment with considerable energy saving. Hotplate with radiused corners and bevelled upper edge, thickness 18 mm, flush with top. 2 or 4 independent cooking zones with 4 kW output, with surface temperature adjustment from 50 to 400 °C. Heating control knob shaped to prevent water infiltration, equipped with integral indicator light for instant recognition of heating and correct operation of the appliance. Indicator lights showing activation of heating and correct appliance operation. Different temperatures can be set for different heating zones, and pans can be shifted from one to another to obtain better cooking, while certain foods can be cooked directly on the cooking surface. Appliance equipped with a large perimeter channel, hole for fat run-off and a grease collection drawer. IPX5 water-resistant rating.

ITA Plancha per la cottura diretta e indiretta. Disponibile Top e a giorno. Piano di lavoro con spessore 20/10. Piastra realizzata in acciaio inox con superficie di contatto in cromo temperato, mantiene il calore e riduce la dissipazione in ambiente con un notevole risparmio di energia impiegata. Piastra con angoli raggiati e bordo superiore smussato, spessore di 18 mm. e altezza a filo piano. 2 o 4 zone di cottura indipendenti da 4 kW e regolazione della temperatura in superficie da 50 a 400 °C. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua dotata di lampada spia integrata per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Spie luminose segnalano l'attivazione del riscaldamento e indicano il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. È possibile impostare temperature differenziate sulle diverse zone e spostare le pentole per ottenere la migliore cottura o per cuocere gli alimenti direttamente sulla superficie di cottura. Apparecchiatura dotata di ampia canalina perimetrale, foro per il deflusso e cassetto di raccolta dei liquidi. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plancha 2-in-1 pour la cuisson directe et indirecte Top ou sur placarda ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plaque en acier inox avec surface de contact en chrome trempé, qui maintient la chaleur et en réduit la dissipation, permettant une grande économie d'énergie. Plaque à angles rayonnés et bord supérieur chanfreiné, épaisseur de 18 mm et hauteur à ras de la surface de cuisson. 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes de 4 kW, réglage de la température en surface de 50 à 400 °C. Bouton de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipée de lampe témoin intégrée signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Des voyants lumineux indiquent l'enclenchement du chauffage et que l'appareil fonctionne correctement. Possibilité de configurer des températures différentes sur chaque zone et de déplacer les casseroles pour optimiser la cuisson ou pour cuire directement les aliments sur la surface de cuisson. Appareil doté d'une conduite tout autour, d'un orifice d'écoulement et d'un tiroir de récupération des liquides. Indice de protection contre l'eau IPX5.

DEU Elektro-Kochplatte zum direkten und indirekten Garen, Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlappungskante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Die groß dimensionierte Edelstahlplatte mit Oberfläche aus gehärtetem Chrom matt gebürstet garantiert eine sehr gute Wärmehaltung sowie reduzierte Wärmeabstrahlung in die Umgebung. Die 18 mm starke Kochplatte mit abgerundeten Ecken und Oberkante schließt bündig in der Höhe mit der Arbeitsplatte ab. Unabhängige Heizzonen mit je 4 kW Leistung, thermostatische Regelung der Oberflächentemperatur für direktes Garen von 50 bis 400 °C. Jede Heizplatte ist mit Überhitzungsschutz ausgestattet. Eine Kontrollleuchte am Bedienfeld zeigt den Status an. Umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 para la cocción directa e indirecta, de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Plancha realizada en acero inoxidable con superficie de contacto de cromo templado, que mantiene el calor y reduce la disipación en el ambiente con un considerable ahorro de energía. Plancha con ángulos y borde superior redondeados con zona de cocción 18 mm de espesor y altura a ras de la encimera. 2 o 4 zonas de cocción independientes de 4 kW de potencia y regulación de la temperatura en la superficie de 50 a 400 °C. Mando para regular el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Testigos luminosos indican si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Es posible seleccionar temperaturas diferentes en cada zona y desplazar las ollas para obtener la mejor cocción o para cocinar los alimentos directamente sobre la superficie de cocción. Aparato dotado de una amplia canaleta perimétrica, orificio de evacuación y cajón recogelíquidos. Grado de protección contra el agua IPX5.

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

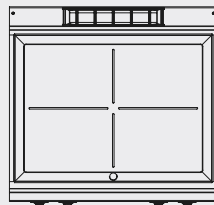
- ENG** Cap with overflow and grease container included. **ITA** Tappo con troppopieno e contenitore di raccolta grassi in dotazione.
- FRA** Bouchon avec trop plein et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5L compris. **DEU** Verschlussstopfen mit Überlaufsfunktion und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.
- ESP** Tapón con rebosadero y contenedor recogegrasas incluido.

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

STANDARD



2x 4 kW
330x665mm



4x 4 kW
690x665mm

PLANCHA 2-IN-1 // Plancha 2-in-1 // Plancha 2-in-1 // Plancha 2-In-1 // Plancha 2-in-1 //

Model	Description	Datas
	Mod. PL94ET Code MAMCOO03280 Plancha elettrica 2-IN-1 Top da 400 Electric plancha 2-in-1 400 mm width top Plancha électrique 2-in-1 Top de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 400 mm Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 de sobremesa de ancho 400 € 5.007	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ kg 0.25 40 VAC Hz 400-3N 50/60 kW 8
	Mod. PL94EG Code MAMCOO03290 Plancha elettrica 2-IN-1 su vano a giorno da 400 Electric plancha 2-in-1 400 mm width top on open stand Plancha électrique 2-in-1 sur placard ouvert de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 400 mm auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble abierto de ancho 400 € 5.717	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ kg 0.5 55 VAC Hz 400-3N 50/60 kW 8
	Mod. PL98ET Code MAMCOO03300 Plancha elettrica 2-IN-1 Top da 800 Electric plancha 2-in-1 800 mm width top Plancha électrique 2-in-1 Top de 800 Elektro-Plancha 2-in-1 800 mm Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 de sobremesa de ancho 800 € 7.806	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg 0.5 120 VAC Hz 400-3N 50/60 kW 16
	Mod. PL98EG Code MAMCOO03310 Plancha elettrica 2-IN-1 su vano a giorno da 800 Electric plancha 2-in-1 800 mm width top on open stand Plancha électrique 2-in-1 sur placard ouvert de 800 Elektro-Plancha 2-in-1 800 mm auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble abierto de ancho 800 € 8.552	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ kg 1 158 VAC Hz 400-3N 50/60 kW 16

05

Glassceramic Ranges

// *Cucine Vetrocaramica*

// *Vitroc ramique*

// *Glaskeramikherd*

// *Vitrocer mica*

ENG Glass ceramic electric boiling top, in AISI 304 stainless steel. Top or on open base versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 6 mm thick glass ceramic cooking surface hermetically sealed to the top and designed to create 2 or 4 independent cooking zones, each with underlying 4 kW Ø 300 mm radiant elements to reach maximum temperature of 400°C in 3 min. The cooking zones are marked by screen printed circles on the glass-ceramic surface and equipped with residual heat indicators. Energy regulator for heat control with shape designed to prevent water infiltration, with integral indicator lights for instant recognition of appliance operation. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat that trips if the appliance is switched on with an unsuitable pan or no pan at all. With static or ventilated oven available. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura vetroceramica elettrico, realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile Top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie in vetroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per n° 2 o 4 zone di cottura indipendenti, ciascuna con sottostanti elementi radianti Ø 300 mm da 4 kW di potenza per raggiungere una temperatura massima di 400°C in 3 min. Le zone riscaldate sono delimitate da contorni serigrafati sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Regolatore di energia per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del funzionamento. Piastre dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico che interviene in caso utilizzo a vuoto o con pentola inadatta. Disponibile con forno statico o ventilato. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Plaque en vitrocéramique électrique Top ou monobloc, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes ayant chacune des éléments chauffants Ø 300 mm d'une puissance de 4 kW pour atteindre une température maximale de 400  C en 3 min. Les zones de chauffe sont délimitées par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Régulateur d'énergie pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le fonctionnement. Plaque dotées d'un thermostat de sécurité à rétablissement automatique qui intervient en cas d'utilisation à vide ou d'une casserole non appropriée. Disponible sur four électrique statique ou ventilé. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Glaskeramikkochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau oder mit Elektro Backofen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Ceranfeld. Runde 1-Kreis-Heizelemente mit Steuerung über 6-Stufen-Energier gler, Ø 300 mm und 4 kW Leistung. Die Temperatur von 400 Grad C wird innerhalb 3 Minuten erreicht. Statusanzeige über Kontrollleuchte am Bedienfeld. Eine Sicherheitskontrollleuchte zeigt die Restwärme (50 Grad C) an. Die Heizelemente sind mit einem automatisch r cksetzenden Sicherheitsthermostat ausgestattet, der ausgelöst wird, wenn die Platte ohne, bzw. mit ungeeignetem Kochgeschirr benutzt wird. Kontrollleuchte zur Anzeige von Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status. Backofen GN 2/1, statisch oder mit Umluft. Thermostatische Temperaturregelung. Garraum aus Edelstahl, Ofenboden aus emailliertem Stahl mit großer Materialstärke. Tiefgezogene Ofeninnentür aus Edelstahl mit Labyrinthdichtung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standger te mit h henverstellbaren Edelstahlf  en.

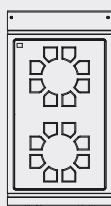
ESP Encimera de cocción con placa de vitrocerámica, realizada en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. 2 o 4 zonas de cocción independientes, cada una con elementos radiantes Ø 300 mm de 4 kW de potencia para alcanzar una temperatura máxima de 400  C en 3 min. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos de calor residual. Regulador de energía para controlar el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato el funcionamiento. Placas con termostato de seguridad de rearme automático que actúa en caso de recipiente ausente o inadecuado. Disponible con horno est tico o ventilado. Grado de protección contra el agua IPX5.

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

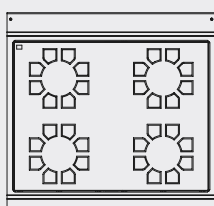
ENG	No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models.	ITA	N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno.
FRA	Grill en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz.	DEU	1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
ESP	Parrilla de acero cromado n° 1 en los modelos de horno de gas.		

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

STANDARD



2x 4 kW
Ø 300mm



4x 4 kW
Ø 300mm

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



6 KW

575x700x300(h) mm



6 KW

575x700x300(h) mm

GLASSCERAMIC RANGES // Cucine Vetroceramica // Vitrocéramique // Glaskeramikherd // Vitroc ramica //

Model	Description	Datas
 Mod. CV94ET Code MAMCOO03320 € 3.884	Piano cottura in vetroceramica 2 zone Top 2 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitrocéramique 2 zones Top Glaskeramikherd 2 Zonen Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 28 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
 Mod. CV94EG Code MAMCOO03330 € 4.595	Piano cottura in vetroceramica 2 zone su vano a giorno 2 ceramic hotplate boiling top on open stand Fourneau vitrocéramique 2 zones sur placard ouvert Glaskeramikherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 43 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8
 Mod. CV98ET Code MAMCOO03340 € 6.146	Piano cottura in vetroceramica 4 zone Top 4 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitrocéramique 4 zones Top Glaskeramikherd 4 Zonen Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 52 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
 Mod. CV98EG Code MAMCOO03350 € 7.023	Piano cottura in vetroceramica 4 zone su vano a giorno 4 ceramic hotplate electric boiling top on open stand Fourneau vitrocéramique 4 zones sur placard ouvert Glaskeramikherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas montada sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 67 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 16
 Mod. CV98EFE Code MAMCOO03360 € 8.913	Piano cottura in vetroceramica 4 zone su forno elettrico statico 4 ceramic electric hotplate electric static oven range Fourneau vitroc�ramique 4 zones sur four électrique statique Glaskeramikherd 4 Zonen auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas con horno eléctrico estático	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 134 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22
 Mod. CV98FEV Code MAMCOO03370 € 9.652	Piano cottura in vetroceramica 4 zone su forno elettrico ventilato 4 ceramic hotplate fan assisted electric oven range Fourneau vitroc�ramique 4 zones sur four électrique ventilé Glaskeramikherd 4 Zonen auf Elektro-Backofen mit Umluft Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas con horno eléctrico ventilado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 134 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22

06

Induction Ranges**// Cucine a Induzione****// Induction****// Induktionsherd****// Inducción**

ENG Induction boiling top, or on open cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. 6 mm thick glass ceramic cooking surface hermetically sealed to the top and designed to create 2 or 4 independent cooking zones. Pan detection system that activates heating when cooking receptacle is present. The cooking zones are identified by screen printed markings and equipped with residual heat indicators. 6 or 10-position energy selector for heat control with shape designed to prevent water infiltration, equipped with integral indicator lights for instant recognition of heating and correct operation of the appliance. Integral power-box complete with main safety sensor. Full surface and wok versions available. IPX5 water-resistant rating.

ITA Piano di cottura ad induzione, realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile Top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Superficie in vitroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato per n° 2 o 4 zone di cottura indipendenti. Sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Le zone riscaldate sono evidenziate da apposita serigrafia sul vetro, e dotate di lampade spia per il calore residuo. Selettore di energia a 6 o 10 posizioni per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua, dotate di lampade spia integrate per la visualizzazione immediata del riscaldamento e del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Power-Box integrato alla macchina completo di sensore principale di sicurezza. Disponibile tutt'ocampo e wok. Grado di protezione all'acqua IPX5.

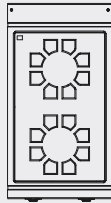
FRA Plaque à induction Top ou sur placard ouvert, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur fixée hermétiquement au plan et réalisée pour 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes ayant. Système de reconnaissance des casseroles qui enclenche le chauffage en présence du récipient de cuisson. Les zones de chauffe sont reconnaissables par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Sélecteur d'énergie de 6 à 10 positions pour le contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau, équipé de lampes témoin intégrées signalant immédiatement le chauffage et le fonctionnement correct de l'appareil. Power-Box intégré à l'appareil, avec capteur principal de sécurité. Disponible induction toute surface et wok. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Induktionskochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes Ceranfeld oder Wok-Mulde. Per Siebdruck markierte Heizzonen. In 6 oder 10 Stufen regelbare Leistung für spezielle Anforderungen und schonendes Garen. Die Heizfunktion schaltet sich nur beim Abstellen eines Kochgefäßes auf der Heizzone ein (Topferkennung). e Kontrollleuchte zur Anzeige von Aufheizphase, Betriebstemperatur oder Status. Im Gerät integrierte Power Box komplett mit Haupt-Sicherheitsfühler. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

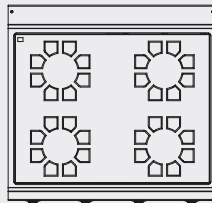
ESP Encimera de cocción con placa de inducción, realizada en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. 2 o 4 zonas de cocción independientes. Sistema de reconocimiento de ollas que activa el calentamiento en presencia del recipiente de cocción. Las zonas calientes están indicadas con líneas en el cristal y dotadas de testigos de calor residual. Selector de energía de 6 o 10 posiciones para regular el calor, especialmente diseñados con una forma que evita filtraciones de agua, dotado de testigos que indican de inmediato si el aparato se está calentando y si funciona correctamente. Caja eléctrica integrada en la máquina con sensor principal de seguridad. Disponible todo plancha y wok. Grado de protección contra el agua IPX5.

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

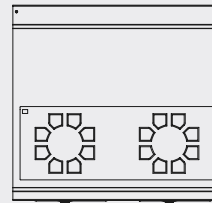
STANDARD



2x 5 kW
 Ø280mm

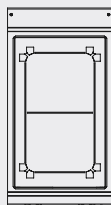


4x 5 kW
 Ø280mm

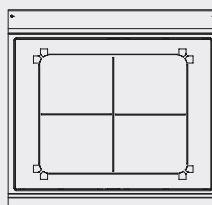


2x 5 kW
 Ø280mm

STANDARD



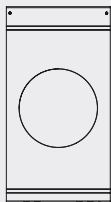
2x 7 kW
 345x695mm



4x 7 kW
 745x695mm

Full surface induction
 Induzione tuttocampo
 Induction tout surface
 Induktionsherd flächendeckend
 Inducción todo plancha

STANDARD - WOK



1x 5 kW
 Ø300mm

INDUCTION RANGES // Cucine a Induzione // Induction // Induktionsherd // Inducción //

Model	Description	Datas
	Mod. CI94ET	mm (LxPxH) 400x920x250
	Code MAMCOO03380	m ³ kg 0.25 44 VAC Hz 400-3 50
	€ 10.253	kW ⚡ 10
	Mod. CI94EG	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03390	m ³ kg 0.5 59 VAC Hz 400-3 50
	€ 11.129	kW ⚡ 10
	Mod. CI98ET	mm (LxPxH) 800x920x250
	Code MAMCOO03400	m ³ kg 0.5 68 VAC Hz 400-3 50
	€ 18.655	kW ⚡ 20
	Mod. CI98EG	mm (LxPxH) 800x920x900
	Code MAMCOO03410	m ³ kg 1 83 VAC Hz 400-3 50
	€ 19.405	kW ⚡ 20
	Mod. CI94ETT	mm (LxPxH) 400x920x250
	Code MAMCOO03420	m ³ kg 0.25 44 VAC Hz 400-3 50
	€ 15.923	kW ⚡ 14
	Mod. CI94ETG	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03430	m ³ kg 0.5 59 VAC Hz 400-3 50
	€ 16.634	kW ⚡ 14

INDUCTION RANGES // Cucine a Induzione // Induction // Induktionsherd // Inducción //

Model	Description	Datas
	Mod. CI98ETT Code MAMCOO03440 Piano cottura a induzione 4 zone tuttocampo Top 4 zone full surface induction top Plaque à induction toute surface 4 zones Top Induktionsherd 4 Zonen flächendeckend Oberteil Cocina de inducción todo plancha de 4 zonas de sobremesa € 30.699	mm (LxPxH) 800x920x250 m ³ 0.5 kg 68 VAC 400-3 Hz 50 kW ⚡ 28
	Mod. CI98ETG Code MAMCOO03450 Piano cottura a induzione 4 zone tuttocampo su vano a giorno 4 zone full surface induction top on open stand Fourneau à induction tout surface 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd 4 Zonen flächendeckend auf Unterbau offen Cocina de inducción todo plancha de 4 zonas montada sobre mueble abierto € 31.576	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ I kg 83 VAC 400-3 Hz 50 kW ⚡ 28
	Mod. CI98ETF Code MAMCOO09060 Piano cottura a induzione 2 zone frontali Top 2 zone front induction top Plaque à induction 2 zones frontales Top Induktionsherd 2 Zonen quer, Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas al frente de sobremesa € 11.146	mm (LxPxH) 800x920x250 m ³ 0.5 kg 60 VAC 400-3 Hz 50 kW ⚡ 10
	Mod. CI98EGF Code MAMCOO09070 Piano cottura a induzione 2 zone frontali su vano a giorno 2 zone front induction top on open stand Fourneau à induction 2 zones frontales sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen quer auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas al frente sobre mueble abierto € 11.897	mm (LxPxH) 800x920x900 m ³ I kg 75 VAC 400-3 Hz 50 kW ⚡ 10
	Mod. WI94ET Code MAMCOO03460 Cucina wok a induzione 1 zona Top Single wok induction top Plaque à induction Wok 1 zone Top Induktionswok 1 Zone Oberteil Cocina wok de inducción de 1 zona de sobremesa € 6.825	mm (LxPxH) 400x920x250 m ³ 0.25 kg 44 VAC 400-3 Hz 50 kW ⚡ 5
	Mod. WI94EG Code MAMCOO03470 Cucina wok a induzione 1 zona su vano a giorno Single wok induction top on open stand Fourneau à induction Wok 1 zone sur placard ouvert Induktionswok 1 Zone auf Unterbau offen Cocina wok de inducción de 1 zona montada sobre mueble abierto € 7.480	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ 0.5 kg 59 VAC 400-3 Hz 50 kW ⚡ 5

o7

Griddles

// Frytop

// Fry Top

// Griddleplatten

// Fry Top

ENG Gas or electric griddle, Top or on open cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Cooking surface with inclined plate, available smooth, ribbed or mixed. Chromed or ChromePlus hotplate. Hotplate recessed 40 mm compared to worktop, fully welded construction for guaranteed ease of cleaning. Cooking surface with 65 mm cold zone at front of hotplate. Round Ø 40 mm drain hole for fat. Grease collection container with 1.5 litre capacity. Electrical models with IPX5 water-resistant rating.

ITA Fry-top gas o elettrico. Realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Superficie di cottura con piastra inclinata, cromata o cromata satinata, liscia, rigata o mista. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare Ø 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Modelli elettrici con grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Fry-top à gaz ou électrique réalisé en acier inox AISI 304. Disponible Top ou sur placard. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plaque inclinée, disponible en version lisse, nervurée ou mixte, chrome ou ChromePlus. Plaque de cuisson rabassée de 40 mm par rapport au plan de travail, soudée de manière étanche pour faciliter le nettoyage. Surface de cuisson avec zone froide de 65 mm à l'avant de la plaque. Orifice d'égouttement des graisses de forme circulaire Ø 40 mm. Récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5 l. Bouton de contrôle du chauffage dont la forme protège contre les infiltrations d'eau. Modèles électriques avec indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Gas oder Elektro-Griddleplatten, Edelstahl AISI 304. Oberteile, Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Grillfläche glatt, gerillt oder gemischt erhältlich, hartverchromt glänzend poliert oder aus Chromplus, rau gebürstet, besonders widerstandsfähig gegen Kratzer sowie leicht zu reinigen. Bratfläche 40 mm in die Oberplatte abgesenkt und hermetisch verschweißt, geneigt nach vorne. 65 mm Kaltzone an der Vorderseite (nicht beheizt). Runde Fettablauföffnung Durchmesser 40 mm. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Fry-top de gas o eléctrico, realizado en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa o sobre mueble. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Superficie de cocción con placa inclinada, disponible lisa, rayada, mixta, cromada o ChromePlus. Plancha de cocción rebajada 40 mm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría de 65 mm delante de la plancha. Orificio de descarga de grasas circular Ø 40 mm. Contenedor recoge grasas de 1,5 l de capacidad. Modelos eléctricos con grado de protección contra el agua IPX5.

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

ENG Stainless steel scraper and grease container included.

ITA Raschietto per piastra e contenitore di raccolta grassi in dotazione.

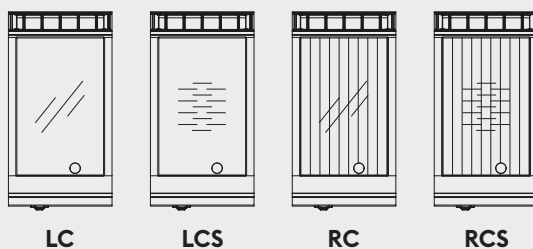
FRA Raclette en acier inox et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5 L.

DEU Edelstahlschaber und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.

ESP Paleta de acero inoxidable y contenedor recoge grasas incluido.

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

400
A/4



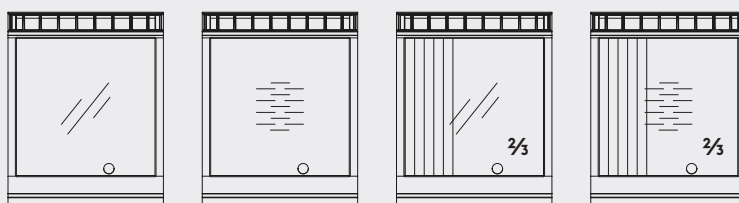
LC

LCS

RC

RCS

600
A/4



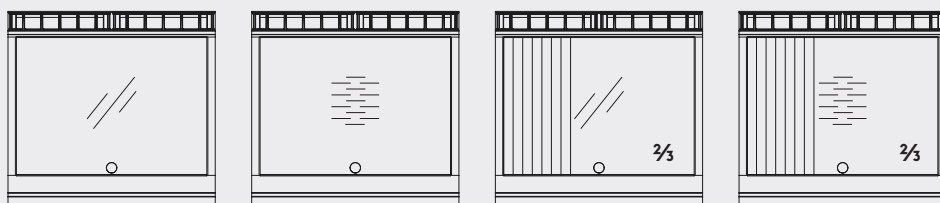
LC

LCS

MC

MCS

800
A/4



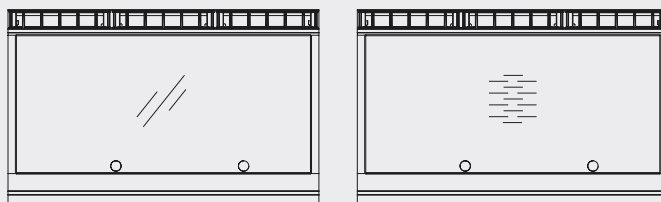
LC

LCS

MC

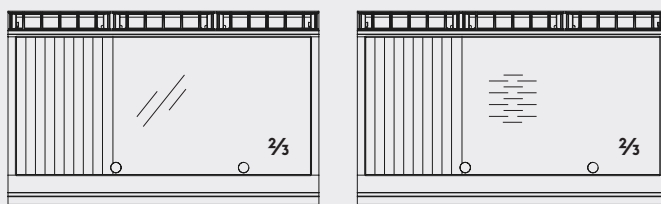
MCS

1200
A/4



LC

LCS



MC

MCS

- LC** Smooth chromed plate // Piastra liscia cromata // Plaque lisse chromée // Glatt, hartverchromt glänzend // Placa lisa cromada
- LCS** Smooth satin chromed plate // Piastra liscia cromata satinata // Plaque lisse en chrome satiné // Glatt, Chromplus rau gebürstet matt // Placa lisa cromada satinada
- RC** Chrome-plated ribbed plate // Piastra rigata cromata // Plaque nervurée chromée // Gerillt, hartverchromt glänzend // Placa acanalada cromada
- RCS** Satin chrome plated ribbed plate // Piastra rigata cromata satinata // Plaque nervurée en chrome satiné // Gerillt, Chromplus rau gebürstet matt // Placa estriada cromada satinada
- MC** Chromed smooth and ribbed plate // Piastra cromata liscia e rigata // Plaque chromée lisse et nervurée // Gemischt, hartverchromt glänzend // Placa cromada lisa y ranurada
- MCS** Satin chrome-plated smooth and ribbed plate // Piastra liscia e rigata cromata satinata // Plaque lisse et nervurée en chrome satiné // Gemischt, Chromplus rau gebürstet matt // Placa lisa y estriada cromada satinada

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT94GLCT Code MAMCOO03720 Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa € 3.564	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ 0.25 kg 6l kW ▲ 10.5
	Mod. FT94GLCG Code MAMCOO03730 Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto  € 4.274	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 kg 76 kW ▲ 10.5
	Mod. FT94GLCST Code MAMCOO03740 Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata Top Gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa € 3.392	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ 0.25 kg 6l kW ▲ 10.5
	Mod. FT94GLCSG Code MAMCOO03750 Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto € 4.102	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 kg 76 kW ▲ 10.5
	Mod. FT94GRCT Code MAMCOO03760 Fry-top a gas, piastra rigata cromata Top Gas griddle top with ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque nervurée chromée Top Gas Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa ranurada cromada de sobremesa € 4.016	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ 0.25 kg 6l kW ▲ 10.5
	Mod. FT94GRCG Code MAMCOO03770 Fry-top a gas, piastra rigata cromata su vano a giorno Gas griddle top with ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque nervurée chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa ranurada cromada montado sobre mueble abierto € 4.726	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 kg 76 kW ▲ 10.5

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT94GRCST Code MAMCOOO3780 € 3.729	Fry-top a gas, piastra rigata cromata satinata Top Gas griddle top with ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque nervurée chromée satinée Top Gas Grillplatte, gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa ranurada cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 61 kW ▲ 10.5
 Mod. FT94GRCSG Code MAMCOOO3790 € 4.439	Fry-top a gas, piastra rigata cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque nervurée chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa ranurada cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 76 kW ▲ 10.5
 Mod. FT96GLCT Code MAMCOOO3800 € 4.296	Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ kg 0.25 87 kW ▲ 14
 Mod. FT96GLCG Code MAMCOOO3810 € 5.093	Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ kg 0.5 102 kW ▲ 14
 Mod. FT96GLCST Code MAMCOOO3820 € 4.102	Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata Top Gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ kg 0.25 87 kW ▲ 14
 Mod. FT96GLCSG Code MAMCOOO3830 € 4.898	Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ kg 0.5 102 kW ▲ 14

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT96GMCT Code MAMCOO06760 € 4.503	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa mm (LxPxH) 600x920x250 m³ 0.25 kg 87 kW ▲ 14
	Mod. FT96GMCg Code MAMCOO06770 € 5.299	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto mm (LxPxH) 600x920x900 m³ 0.5 kg 102 kW ▲ 14
	Mod. FT96GMCST Code MAMCOO06780 € 4.308	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa mm (LxPxH) 600x920x250 m³ 0.25 kg 87 kW ▲ 14
	Mod. FT96GMCsg Code MAMCOO06790 € 5.104	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto mm (LxPxH) 600x920x900 m³ 0.5 kg 102 kW ▲ 14
	Mod. FT98GLCT Code MAMCOO03880 € 5.293	Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa mm (LxPxH) 800x920x250 m³ 0.25 kg 121 kW ▲ 21
	Mod. FT98GLCG Code MAMCOO03890 € 6.169	Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto mm (LxPxH) 800x920x900 m³ 0.5 kg 136 kW ▲ 21

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT98GLCST Code MAMCOOO3900 € 5.064	Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata Top Gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 121 kW ▲ 2l
 Mod. FT98GLCSG Code MAMCOOO3910 € 5.940	Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 136 kW ▲ 2l
 Mod. FT98GMCT Code MAMCOOO3920 € 5.454	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 121 kW ▲ 2l
 Mod. FT98GMCG Code MAMCOOO3930 € 6.329	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 136 kW ▲ 2l
 Mod. FT98GMCST Code MAMCOOO3940 € 5.225	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 121 kW ▲ 2l
 Mod. FT98GMCSG Code MAMCOOO3950 € 6.100	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 136 kW ▲ 2l

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT912GLCT Code MAMCOO03960 Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa € 8.306	mm (LxPxH) 1200x920x250 m ³ kg 0.25 149 kW ▲ 31.5
	Mod. FT912GLCG Code MAMCOO03970 Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto € 9.370	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 0.5 174 kW ▲ 31.5
	Mod. FT912GLCST Code MAMCOO03980 Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata Top Gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa € 8.043	mm (LxPxH) 1200x920x250 m ³ kg 0.25 149 kW ▲ 31.5
	Mod. FT912GLCSG Code MAMCOO03990 Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto € 9.107	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 0.5 174 kW ▲ 31.5
	Mod. FT912GMCT Code MAMCOO04000 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa € 8.512	mm (LxPxH) 1200x920x250 m ³ kg 0.25 149 kW ▲ 31.5
	Mod. FT912GMCG Code MAMCOO04010 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto € 9.577	mm (LxPxH) 1200x920x900 m ³ kg 0.5 174 kW ▲ 31.5

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT912GMCST Code MAMCOOO4020 € 8.248	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x920x250 m³ kg 0.25 149 kW ▲ 31.5
 Mod. FT912GMCSG Code MAMCOOO4030 € 9.314	Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 0.5 174 kW ▲ 31.5
 Mod. FT94ELCT Code MAMCOOO4200 € 3.684	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 55 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▼ 7.5
 Mod. FT94ELCG Code MAMCOOO4210 € 4.394	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▼ 7.5
 Mod. FT94ELCST Code MAMCOOO4220 € 3.397	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth chromed matt plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 55 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▼ 7.5
 Mod. FT94ELCSG Code MAMCOOO4230 € 4.107	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▼ 7.5

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	Mod. FT94ERCT Code MAMCOOO4240 Fry-top elettrico, piastra rigata cromata Top Electric griddle top with ribbed chromed plate Frytop électrique, plaque nervurée chromée Top Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa ranurada cromada de sobremesa € 3.844	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ 0.25 VAC 400-3N kW 7.5
	Mod. FT94ERCG Code MAMCOOO4250 Fry-top elettrico, piastra rigata cromata su vano a giorno Electric griddle top with ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque nervurée chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa ranurada cromada montado sobre mueble abierto € 4.554	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 VAC 400-3N kW 7.5
	Mod. FT94ERCST Code MAMCOOO4260 Fry-top elettrico, piastra rigata cromata satinata Top Electric griddle top with ribbed chromed matt plate Frytop électrique, plaque nervurée chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa ranurada cromada y satinada de sobremesa € 3.558	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ 0.25 VAC 400-3N kW 7.5
	Mod. FT94ERC SG Code MAMCOOO4270 Fry-top elettrico, piastra rigata cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque nervurée chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa ranurada cromada y satinada montado sobre mueble abierto € 4.268	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 VAC 400-3N kW 7.5
	Mod. FT96ELCT Code MAMCOOO4280 Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa € 4.812	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ 0.25 VAC 400-3N kW 10.5
	Mod. FT96ELCG Code MAMCOOO4290 Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto € 5.608	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ 0.5 VAC 400-3N kW 10.5

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT96ELCST Code MAMCOOO4300 € 4.526	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth chromed matt plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ 0.25 kg 85 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.5
 Mod. FT96ELCSG Code MAMCOOO4310 € 5.322	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ 0.5 kg 100 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.5
 Mod. FT96EMCT Code MAMCOOO6700 € 5.018	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ 0.25 kg 85 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.5
 Mod. FT96EMCG Code MAMCOOO6710 € 5.814	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ 0.5 kg 100 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.5
 Mod. FT96EMCST Code MAMCOOO6720 € 4.732	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ 0.25 kg 85 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.5
 Mod. FT96EMCSG Code MAMCOOO6730 € 5.528	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ 0.5 kg 100 VAC 400-3N Hz 50/60 kW ⚡ 10.5

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT98ELCT Code MAMCOOO4360 € 5.339	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 115 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 15
 Mod. FT98ELCG Code MAMCOOO4370 € 6.215	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 130 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 15
 Mod. FT98ELCST Code MAMCOOO4380 € 5.053	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth chromed matt plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 115 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 15
 Mod. FT98ELCSG Code MAMCOOO4390 € 5.929	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 130 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 15
 Mod. FT98EMCT Code MAMCOOO4400 € 5.603	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 115 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 15
 Mod. FT98EMCG Code MAMCOOO4410 € 6.478	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 130 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 15

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT98EMCST Code MAMCOOO4420 € 5.316	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 115 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 15
 Mod. FT98EMCSG Code MAMCOOO4430 € 6.193	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 130 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 15
 Mod. FT912ELCT Code MAMCOOO4440 € 7.836	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x920x250 m³ kg 0.25 143 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22.5
 Mod. FT912ELCG Code MAMCOOO4450 € 8.902	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 0.5 158 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22.5
 Mod. FT912ELCST Code MAMCOOO4460 € 7.549	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth chromed matt plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x920x250 m³ kg 0.25 143 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22.5
 Mod. FT912ELCSG Code MAMCOOO4470 € 8.615	Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 0.5 158 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22.5

GRIDDLES // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 Mod. FT912EMCT Code MAMCOOO4480 € 8.043	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x920x250 m³ 0.25 kg 143 VAC 400-3N Hz 50/60 kW 22.5
 Mod. FT912EMCG Code MAMCOOO4490 € 9.107	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ 0.5 kg 158 VAC 400-3N Hz 50/60 kW 22.5
 Mod. FT912EMCST Code MAMCOOO4500 € 7.756	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa	mm (LxPxH) 1200x920x250 m³ 0.25 kg 143 VAC 400-3N Hz 50/60 kW 22.5
 Mod. FT912EMCSG Code MAMCOOO4510 € 8.822	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ 0.5 kg 158 VAC 400-3N Hz 50/60 kW 22.5

08

Griddles - Mild Steel Plate**// Frytop - Piastra in ferro****// Fry-top - Plaque en fer****// Bratplatten - Eisenplatte****// Fry-top - Placa de hierro**

ENG Gas or electric griddle, Top or on open cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Cooking surface with inclined plate, available smooth, ribbed or mixed. Hotplate recessed 40 mm compared to worktop, fully welded construction for guaranteed ease of cleaning. Cooking surface with 65 mm cold zone at front of hotplate. Round Ø 40 mm drain hole for fat. Grease collection tub with 1.5 litre capacity. Electrical models with IPX5 water-resistant rating.

ITA Fry-top a gas o elettrico, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Superficie di cottura con piastra inclinata, disponibile liscia, rigata o mista. Piastra di cottura ribassata di 40 mm rispetto al piano di lavoro, saldata ermeticamente per garantire un'agevole pulizia. Superficie di cottura con zona fredda di 65 mm sul fronte piastra. Foro per lo scarico grassi di forma circolare Ø 40 mm. Cassetto di raccolta grassi con capacità di 1,5 lt. Modelli elettrici con grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Fry-top à gaz ou électrique réalisé en acier inox AISI 304. Disponible Top ou sur placard. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plaque inclinée, disponible en version lisse, nervurée ou mixte. Plaque de cuisson rabassée de 40 mm par rapport au plan de travail, fixée hermétiquement pour faciliter le nettoyage. Surface de cuisson avec zone froide de 65 mm à l'avant de la plaque. Orifice d'égouttement des graisses de forme circulaire Ø 40 mm. Récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5 l. Modèles électriques avec indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Gas oder Elektro-Grillplatte, Tischgerät oder Standgerät, aus Edelstahl AISI 304. Tiefgezogene Deckplatte 20/10 mit vorderer Überlaufschutzkante, ausgelegt für stirnseitigen Verbund inklusive hermetischer Dichtung. Grillplatte mit schräger Platte, glatt, gerillt oder 1/2 gerillt erhältlich. Reinigungsfreundliche Grill- und Bratplatte, 40 mm in die Deckplatte abgesenkt und nahtlos eingeschweißt. Garfläche mit 65 mm großer Kaltzone an der Plattenvorderseite. Runde Fettablauföffnung Ø 40 mm. Fettauffangschale, Inhalt 1,5 l. Elektrische Modelle mit Schutzart IPX5 (Strahlwasser).

ESP Fry-top de gas o eléctrico, realizado en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa o sobre mueble. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Superficie de cocción con placa inclinada, disponible lisa, rayada, mixta. Plancha de cocción rebajada 40 mm respecto al nivel de la encimera y soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría de 65 mm delante de la plancha. Orificio de descarga de grasas circular Ø 40 mm. Cajón recoge grasas de 1,5 l de capacidad. Modelos eléctricos con grado de protección contra el agua IPX5.

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

ENG Stainless steel scraper and grease container included.

ITA Raschietto per piastra e contenitore di raccolta grassi in dotazione.

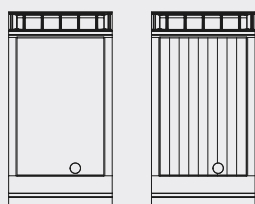
FRA Raclette en acier inox et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5 L.

DEU Edelstahlschaber und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.

ESP Paleta de acero inoxidable y contenedor recoge grasas incluido.

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

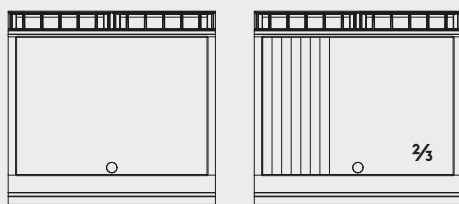
400
A/4



L

R

800
A/4



L

M

- L** Smooth plate // Piastra liscia // Plaque lisse // Glatt // Placa lisa
R Ribbed plate // Piastra rigata // Plaque nervurée // Gerillt // Placa ranurada
M Smooth and ribbed plate // Piastra liscia e rigata // Plaque lisse et nervurée // 2/3 glatt 1/3 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 PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Bratplatten - Eisenplatte // Fry-top - Placa de hierro //

Model	Description	Datas
	Mod. FT94GLT# Code MAMCOOO4040 Fry-top a gas, piastra liscia Top Gas griddle top with smooth plate Frytop gaz, plaque lisse Top Gas Grillplatte, glatt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa € 2.727	mm (LxPxH) 400x920x250 m ³ 0.25 kg 6l kW ▲ 7
	Mod. FT94GLG# Code MAMCOOO4050 Fry-top a gas, piastra liscia su vano a giorno Gas griddle top with smooth plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa montado sobre mueble abierto € 3.437	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ 0.5 kg 76 kW ▲ 7
	Mod. FT94GRT# Code MAMCOOO4060 Fry-top a gas, piastra rigata Top Gas griddle top with ribbed plate Frytop gaz, plaque nervurée Top Gas Grillplatte, gerillt, Oberteil Fry-top a gas con placa ranurada de sobremesa € 2.934	mm (LxPxH) 400x920x250 m ³ 0.25 kg 6l kW ▲ 7
	Mod. FT94GRG# Code MAMCOOO4070 Fry-top a gas, piastra rigata su vano a giorno Gas griddle top with ribbed plate on open stand Frytop gaz, plaque nervurée sur placard ouvert Gas Grillplatte, gerillt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa ranurada montado sobre mueble abierto € 3.644	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ 0.5 kg 76 kW ▲ 7
	Mod. FT98GLT# Code MAMCOOO4120 Fry-top a gas, piastra liscia Top Gas griddle top with smooth plate Frytop gaz, plaque lisse Top Gas Grillplatte, glatt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa de sobremesa € 3.896	mm (LxPxH) 800x920x250 m ³ 0.25 kg 12l kW ▲ 14



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 PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Bratplatten - Eisenplatte // Fry-top - Placa de hierro //

Model	Description	Datas
	Mod. FT98GLG# Code MAMCOOO4I30 Fry-top a gas, piastra liscia su vano a giorno Gas griddle top with smooth plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa montado sobre mueble abierto € 4.772	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 136 kW ▲ 14
	Mod. FT98GMT# Code MAMCOOO4I40 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia Top Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse Top Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Oberteil Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa de sobremesa € 4.056	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 121 kW ▲ 14
	Mod. FT98GMG# Code MAMCOOO4I50 Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa montado sobre mueble abierto € 4.933	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 136 kW ▲ 14
	Mod. FT94ELT# Code MAMCOOO4520 Fry-top elettrico, piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique, plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa € 3.043	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 55 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ 7.5
	Mod. FT94ELG# Code MAMCOOO4530 Fry-top elettrico, piastra liscia su vano a giorno Electric griddle top with smooth plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa montado sobre mueble abierto € 3.753	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ▲ 7.5



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 PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Bratplatten - Eisenplatte // Fry-top - Placa de hierro //

Model	Description	Datas
	Mod. FT94ERT# Code MAMCOOO4540 Fry-top elettrico, piastra rigata Top Electric griddle top with ribbed plate Frytop électrique, plaque nervurée Top Elektro-Grillplatte, gerillt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa ranurada de sobremesa € 3.266	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ 0.25 VAC 400-3N kW ⚡ 7.5 kg 55 Hz 50/60
	Mod. FT94ERG# Code MAMCOOO4550 Fry-top elettrico, piastra rigata su vano a giorno Electric griddle top with ribbed plate on open stand Frytop électrique, plaque nervurée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, gerillt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa ranurada montado sobre mueble abierto € 3.976	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ 0.5 VAC 400-3N kW ⚡ 7.5 kg 70 Hz 50/60
	Mod. FT98ELT# Code MAMCOOO4600 Fry-top elettrico, piastra liscia Top Electric griddle top with smooth plate Frytop électrique, plaque lisse Top Elektro-Grillplatte, glatt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa de sobremesa € 4.303	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ 0.25 VAC 400-3N kW ⚡ 15 kg 115 Hz 50/60
	Mod. FT98ELG# Code MAMCOOO4610 Fry-top elettrico, piastra liscia su vano a giorno Electric griddle top with smooth plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa montado sobre mueble abierto € 5.178	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ 0.5 VAC 400-3N kW ⚡ 15 kg 130 Hz 50/60
	Mod. FT98EMT# Code MAMCOOO4620 Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia Top Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse Top Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa de sobremesa € 4.532	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ 0.25 VAC 400-3N kW ⚡ 15 kg 115 Hz 50/60



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 Europäische Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

GRIDDLES - MILD STEEL PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Bratplatten - Eisenplatte // Fry-top - Placa de hierro //

Model	Description	Datas
	Mod. FT98EMG#	mm (LxPxH) 800x920x900
	Code MAMCOO04630	m ³ kg 0.5 130
		VAC Hz 400-3N 50/60
		kW ⚡ 15
	€ 5.407	

FRY TOPS ACCESSORIES // Accessori Frytop // Accessoires pour Fry Top // Zubehör für Griddleplatten // Accesorios Frytop //

Model	Description	Datas
 Mod. AFTC4 Code CR0592070 € 270	Cassetto per pulizia piastra da 400. Per modelli Top. Drawer for plate cleaning 400 mm width. For Top models. Tiroir pour le nettoyage plaque de 400. Pour les modèles Top. Reinigungsschublade für Grillplatt 400 mm. Für Top-Modelle. Cajón para la limpieza de la placa de ancho 400. Para modelos Top.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTT Code CR0592060 € 156	Tappo chiusura scarico per pulizia piastra Plug for plate cleaning Bouchon pour la fermeture vidange pour le nettoyage de la plaque Ablassstopfen für Plattenreinigung Tapón de cierre de drenaje para la limpieza de la placa	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTC6812 Code CR0592080 € 282	Cassetto per pulizia piastra da 600 800 1200. Per modelli Top. Drawer for plate cleaning 600 800 1200 mm width. For Top models. Tiroir pour le nettoyage plaque de 600-800-1200. Pour les modèles Top. Reinigungsschublade für Grillplatte 600 800 1200 mm. Für Top-Modelle. Cajón para la limpieza de la placa de ancho 600, 800 y 1200. Para modelos Top.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTRPL Code MA97310000 € 167	Raschietto per piastra liscia Scraper for smooth plate griddle Raclette pour plaque lisse Schaber für glatte Platte Rasqueta para placa lisa	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTKLR Code MA97312000 € 93	Kit IO lame per raschietto IO blade scraper kit Kit IO lames pour raclette Satz IO Klingen für Schaber Kit IO cuchillas para rasquesta	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFTRPR Code MA97311000 € 69	Raschietto per piastra rigata Scraper for ribbed plate griddle Raclette pour plaque nervurée Schaber für gerillte Platte Rasqueta para placa ranurada	mm (LxPxH) m³ kg

FRY TOPS ACCESSORIES // Accessori Frytop // Accessoires pour Fry Top // Zubehör für Griddleplatten // Accesorios Frytop //

Model	Description		Datas	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	AFTPP4	Paraspruzzi posteriore per fry-top da 400		
	Code	Griddle back and sides screen 400 mm width	m ³	kg
	MAMCOO08980	Pare-éclaboussure arrière pour fry-top de 400		
		Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 400 mm		
		Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras de ancho 400		
	€	213		
	Mod.		mm (LxPxH)	
	AFTPP6	Paraspruzzi posteriore per fry-top da 600		
	Code	Griddle back and sides screen 600 mm width	m ³	kg
	MAMCOO08990	Pare-éclaboussure arrière pour fry-top de 600		
		Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 600 mm		
		Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras de ancho 600		
	€	276		
	Mod.		mm (LxPxH)	
	AFTPP8	Paraspruzzi posteriore per fry-top da 800		
	Code	Griddle back and sides screen 800 mm width	m ³	kg
	MAMCOO09000	Pare-éclaboussure arrière pour fry-top de 800		
		Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 800 mm		
		Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras de ancho 800		
	€	299		
	Mod.		mm (LxPxH)	
	AFTPP12	Paraspruzzi posteriore per fry-top da 1200		
	Code	Griddle back and sides screen 1200 mm width	m ³	kg
	MAMCOO09010	Pare-éclaboussure arrière pour fry-top de 1200		
		Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 1200 mm		
		Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras de ancho 1200		
	€	350		

09

Multipla

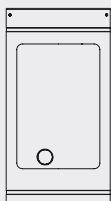
// **Multipla**
 // **Sauteuse multifonction**
 // **Elektro-Multibräter**
 // **Cocedor multifunción**

- ENG** Freestanding multi-purpose electric appliance on cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Stainless steel rectangular pan, with mirror-polished stainless steel bottom. Two differentiated cooking zones. Armored heating elements in located underneath the tank. Thermostatic temperature control from 50°C to 300°C. Safety thermostat. Drain plug supplied, container runners and removable container. Indicator lights showing correct appliance operation IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.
- ITA** Multifunzione elettrica monoblocco su vano armadiato, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Vasca in acciaio inox di forma rettangolare con fondo a specchio in acciaio inox. Due zone di cottura differenziate. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca. Termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 300°C. Termostato di sicurezza. Tappo di scarico in dotazione, guida portabacinella e bacinella estraibile. Lampade spia per il controllo del corretto funzionamento dell'apparecchiatura. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Appareil multifonction électrique sur armoire, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Cuve en acier inox de forme rectangulaire, avec fond poli miroir en acier inox. Deux zones de cuisson différenciées. Chauffage par résistances blindées installées sous la cuve. Thermostat de réglage de la température de 50 °C à 300 °C. Thermostat de sécurité. Comprend, bouchon de vidage, glissière porte bac et bac amovible. Lampes témoins indiquant si l'appareil fonctionne correctement. Pieds réglables en hauteur en acier inox. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Elektro-Multibräter, Edelstahl AISI 304. Standgeräte mit Unterbau, komplett mit Türen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Rechteckiges Becken mit Edelstahlboden AISI 430 glänzend poliert. Gepanzerte Heizwiderstände aus Incoloy unter dem Becken. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50°C und 300°C. Sicherheitsthermostat. Beckenablauf mit 60 mm Durchmesser. Verschlussstopfen und ausziehbarer Behälter GN1/1 mit 15 cm Höhe im Lieferumfang enthalten. Kontrollleuchte zur Statusanzeige. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.
- ESP** Multifunción eléctrica monobloc, sobre mueble armario, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Cuba rectangular en acero inoxidable con fondo de acero inoxidable pulido a espejo. Dos zonas de cocción diferenciadas. Calentamiento mediante resistencias blindadas debajo de la cuba. Termostato para regular la temperatura de 50°C a 300°C. Termostato de seguridad. Tapón de descarga incluido, guía de bandeja y bandeja. Testigos luminosos que indican si el aparato funciona correctamente. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

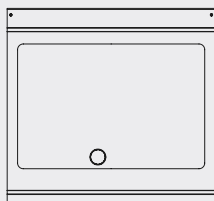
Configurations // Configurazioni // Configurations //

Konfigurationen // Configuraciones

STANDARD



4 kW
 320x650x100(h) mm



9 kW
 720x650x100(h) mm

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

Model	Description		Datas	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	MF94EA	Multifunzione elettrica 1 zona di cottura, su vano armadiato	400x920x900	
	Code	1 zone multifunctional electric pan on stand with door	m ³	kg
	MAMCOO03700	Multifonction électrique 1 zone de cuisson sur placard fermé	0.25	55
		Elektro-Multibräter 1 Heizzone, Standgerät	VAC	Hz
		Cocedor multifunción eléctrico de 1 zona de cocción, montado sobre mueble con puerta	400-3N	50/60
	€		kW ⚡	
	6.302		4	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	MF98EA	Multifunzione elettrica 2 zone di cottura, su vano armadiato	800x920x900	
	Code	2 zone multifunctional electric pan on stand with door	m ³	kg
	MAMCOO03710	Multifonction électrique 2 zones de cuisson sur placard fermé	1	109
		Elektro-Multibräter 2 Heizzonen, Standgerät	VAC	Hz
		Cocedor multifunción eléctrico de 2 zona de cocción, montado sobre mueble con puerta	400-3N	50/60
	€		kW ⚡	
	7.664		9	

10

Grills

// Griglie

// Grills

// Grillgeräte

// Barbacoas

ENG Electric, gas or grill with lava rocks, cast iron or stainless steel grid, in AISI 304 stainless steel. Top or on open base unit versions available. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Top designed to accommodate water column accessory. Underlying water container to impart the correct moisture level to meat and collect cooking fat. In the electric version, heat control with energy regulator with 5 cooking settings plus "Clean" setting to clean the cooking surface. Safety thermostat with manual reset: trips in overtemperature conditions. Electrical models with IPX5 water-resistant rating.

ITA Griglia elettrica, a gas o a pietra lavica, in ghisa o acciaio inox, realizzata in acciaio inox AISI 304. Disponibile Top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano predisposto per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Bacinella sottostante per il contenimento dell'acqua per conferire un giusto grado di umidità alle carni e allo stesso tempo raccogliere i grassi di cottura. Nella versione elettrica gestione del riscaldamento con regolatore di energia a 5 posizioni di cottura più la posizione "Clean" per la pulizia della superficie di cottura. Termostato di sicurezza a ripristino manuale che interviene in caso di sovratemperatura. Modelli elettrici con grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Grill électrique, à gaz ou à gaz pierre de lave en fonte ou inox, réalisée en acier inox AISI 304. Disponible top ou sur placard. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan prédisposé pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Cuvette pour contenir de l'eau afin de donner le bon degré d'humidité à la viande et dans le même temps récupérer les graisses de cuisson. En version électrique, équipé d'un régulateur d'énergie de 1 à 5 + programme "Clean" pour le nettoyage. Thermostat de sécurité avec réarmement manuel en cas de surchauffe. Modèles électriques avec indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Gas Lavasteingrill, Gas Grill oder Elektro Grillgeräte, Edelstahl AISI 304. Oberteile oder Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör, nur Elektro-Modelle). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. 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. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Barbacoa eléctrico, de gas o con piedras volcánicas, parrilla en hierro fundido o en acero inoxidable, realizado en acero inoxidable AISI 304. Sobre mesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera con preinstalación para el accesorio columna de agua. Bandeja para agua en la parte inferior para dar la humedad adecuada a las carnes y, al mismo tiempo, recoger la grasa de cocción. En la versión eléctrica, opción CLEAN mediante pirólisis. Termostato de seguridad con rearme manual que interviene en caso de sobrecalentamiento. Modelos eléctricos con grado de protección contra el agua IPX5.

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

ENG Lava stone models come complete with 2 bags of stone for 400mm modules and 4 bags for 800mm modules.

ITA Modelli a pietra lavica forniti di 2 sacchetti di pietra per moduli da 400mm, 4 sacchetti per moduli 800mm.

FRA Les modèles à pierre de lave sont fournis avec 2 sacs de pierres pour les modules de 400 mm, 4 sacs pour les modules de 800 mm.

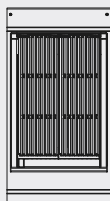
DEU Lavasteingrills geliefert mit 2 Steinsäcken bei 400-mm-Modulen und 4 Säcken bei 800-mm-Modulen im Lieferumfang enthalten.

ESP Los modelos de piedra volcánica incluyen 2 bolsas de piedra para módulos de 400 mm y 4 bolsas para módulos de 800 mm.

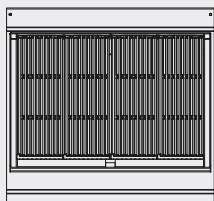
Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones



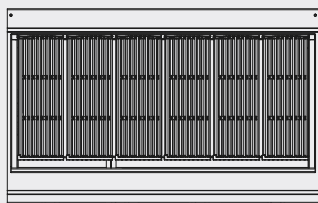
Gas radiant chargrill // Griglie a gas // Grill
à gaz // Gasgrill // Barbacoa gas



11 kW
 316x627 mm



22 kW
 632x627 mm



32 kW
 1080x535 mm

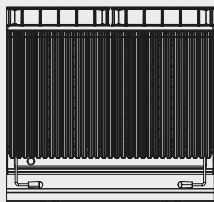
STANDARD:

Cast-iron grid
 Griglia in ghisa
 Grille en fonte
 Gussrost
 Parrilla en hierro fundido

Gas charcoal grill // Griglie a pietra lavica
// Grill pierre de lave // Lavasteingrill //
Barbacoa con piedras volcánicas



12.5 kW
 380x645 mm



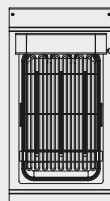
25 kW
 780x645 mm

STANDARD:

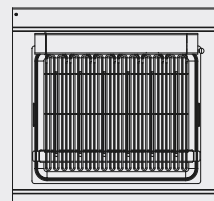
Multipurpose stainless steel grid
 Griglia universale in acciaio inox
 Universelle grille inox
 Universal-Edelstahlrost
 Parrilla universal de acero inoxidable



Electric chargrill // Griglie elettriche // Grill
électrique // Elektro-Grill // Barbacoa eléctrico



5.42 kW
 255x640 mm



10.84 kW
 545x640 mm

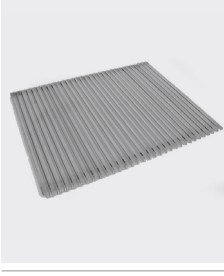
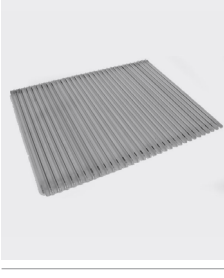
GRILLS // Griglie // Grills // Grillgeräte // Barbacoas //

Model	Description	Datas
 Mod. GL94GIT Code MAMCOOO5070 € 3.564	Griglia in acciaio inox a pietra lavica da 400 Top Gas charcoal grill 400 mm width top with lava rocks and stainless steel grid Grill inox pierre de lave de 400 Top Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 400 mm Oberteil Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de ancho 400 de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 53 kW ▲ 12.5
 Mod. GL94GIG Code MAMCOOO5080 € 4.274	Griglia in acciaio inox a pietra lavica da 400 su vano a giorno Gas charcoal grill 400 mm width top with lava rocks and stainless steel grid on open stand Grill inox pierre de lave de 400 sur placard ouvert Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 400 mm Unterbau offen Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de ancho 400 montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 68 kW ▲ 12.5
 Mod. GL98GIT Code MAMCOOO5090 € 5.648	Griglia in acciaio inox a pietra lavica da 800 Top Gas charcoal grill 800 mm width top with lava rocks and stainless steel grid Grill inox pierre de lave de 800 Top Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 800 mm Oberteil Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de ancho 800 de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 93 kW ▲ 25
 Mod. GL98GIG Code MAMCOOO5100 € 6.525	Griglia in acciaio inox a pietra lavica da 800 su vano a giorno Gas charcoal grill 800 mm width top with lava rocks and stainless steel grid on open stand Grill inox pierre de lave de 800 sur placard ouvert Gas Lavasteingrill mit Edelstahlrost 800 mm Unterbau offen Barbacoa gas con piedras volcánicas y parrilla en acero inoxidable de ancho 800 montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 108 kW ▲ 25
 Mod. GR94GA Code MAMCOOO2630 € 4.452	Griglia a gas con cassetto acqua da 400 su vano armadiato Gas radiant chargrill with water drawer 400 mm width on cabinet base Grill à gaz avec tiroirs à eau de 400 sur placard Gasgrill mit Wasserschublade 400 mm Standgerät Barbacoa gas con cajón con agua de ancho 400 montado sobre mueble	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 72 kW ▲ 11
 Mod. GR98GA Code MAMCOOO2600 € 6.393	Griglia a gas con cassetti acqua da 800 su vano armadiato Gas radiant chargrill with water drawer 800 mm width on cabinet base Grill à gaz avec tiroirs à eau de 800 sur placard Gasgrill mit Wasserschublade 800 mm Standgerät Barbacoa gas con cajón con agua de ancho 800 montado sobre mueble	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 122 kW ▲ 22

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

Model	Description	Datas
	Mod. GR912GT	mm (LxPxH) 1200x920x250
	Code MAMCOO06800	m ³ kg 0.5 147 kW ▲ 32
	Griglia a gas High Performance Top da 1200 Gas radiant chargrill High Performance 1200 mm width Top Grill à gaz High Performance de 1200 Top Gasgrill High Performance 1200 mm Oberteil Barbacoa gas High Performance de ancho 1200 de sobremesa	
	€ 8.787	
	Mod. GR912GA	mm (LxPxH) 1200x920x900
	Code MAMCOO06810	m ³ kg 0.5 147 kW ▲ 32
	Griglia a gas High Performance da 1200 su vano armadiato Gas radiant chargrill High Performance 1200 mm width on cabinet base Grill à gaz High Performance de 1200 sur placard ouvert Gasgrill High Performance 1200 mm Standgerät Barbacoa gas High Performance de ancho 1200 montado sobre mueble	
	€ 9.852	
	Mod. GR94ET	mm (LxPxH) 400x920x250
	Code MAMCOO05010	m ³ kg 0.25 38 VAC Hz 400-3N 50/60
	Griglia elettrica Top da 400 Electric chargrill 400 mm width top Grill électrique de 400 Top Elektro-Grill 400 mm Oberteil Barbacoa eléctrico de ancho 400 de sobremesa	
	€ 4.296	kW ⚡ 5.42
	Mod. GR94EG	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO05020	m ³ kg 0.5 53 VAC Hz 400-3N 50/60
	Griglia elettrica su vano a giorno da 400 Electric chargrill 400 mm width on open stand Grill électrique de 400 sur placard ouvert Elektro-Grill 400 mm Unterbau offen Barbacoa eléctrico de ancho 400 montado sobre mueble abierto	
	€ 5.007	kW ⚡ 5.42
	Mod. GR98ET	mm (LxPxH) 800x920x250
	Code MAMCOO05030	m ³ kg 0.5 52 VAC Hz 400-3N 50/60
	Griglia elettrica Top da 800 Electric chargrill 800 mm width top Grill électrique de 800 Top Elektro-Grill 800 mm Oberteil Barbacoa eléctrico de ancho 800 de sobremesa	
	€ 6.382	kW ⚡ 10.84
	Mod. GR98EG	mm (LxPxH) 800x920x900
	Code MAMCOO05040	m ³ kg 1 67 VAC Hz 400-3N 50/60
	Griglia elettrica su vano a giorno da 800 Electric chargrill 800 mm width on open stand Grill électrique de 800 sur placard ouvert Elektro-Grill 800 mm Unterbau offen Barbacoa eléctrico de ancho 800 montado sobre mueble abierto	
	€ 7.257	kW ⚡ 10.84

GRILLS ACCESSORIES // Accessori Griglie // Accessoires pour Grills // Grillgerate Zubehör // Accesorios barbacoas //

Model	Description	Datas
 Mod. AGR94GCI Code CRO980069 € 362	Griglia in acciaio inox per carne da 400. Per mod. a pietra lavica. 400 mm width stainless steel meat grid for lava rocks charcoal grill Grille inox viande pour module de 400. Modèle à pierre de lave Edelstahlrost 400 mm für Lavasteingrill Parrilla en acero inoxidable para carnes de ancho 400 para barbacoas de piedras volcánica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR94GCIKM Code CRO980069M € 53	Griglia in acciaio inox per carne da 400. Per mod. a pietra lavica, fornito montato. 400 mm width stainless steel meat grid for lava rocks charcoal grill, factory fitted Grille inox viande pour module de 400. Modèle à pierre de lave. Fourni montée. Edelstahlrost 400 mm für Lavasteingrill, montiert geliefert Parrilla en acero inoxidable para carnes de ancho 400 para barbacoas de piedras volcánicas, montada de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR94GG Code CRO980119 € 276	Griglia in ghisa da 400. Per mod. a pietra lavica. 400 mm width cast iron grid for lava rocks charcoal grill Grille en fonte pour module de 400. Modèle à pierre de lave Gussrost 400 mm für Lavasteingrill Parrilla en hierro fundido de ancho 400 para barbacoas de piedras volcánicas	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR94GGKM Code CRO980119M € 53	Griglia in ghisa da 400, fornito montato. Per mod. a pietra lavica. 400 mm width cast iron grid for lava rocks charcoal grill, factory fitted Grille en fonte pour module de 400. Modèle à pierre de lave. Fourni montée. Gussrost 400 mm für Lavasteingrill, montiert geliefert Parrilla en hierro fundido de ancho 400 para barbacoas de piedras volcánicas, montada de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR98GCI Code CRO980079 € 608	Griglia in acciaio inox per carne da 800. Per mod. a pietra lavica. 800 mm width stainless steel meat grid for lava rocks charcoal grill Grille inox viande pour module de 800. Modèle à pierre de lave. Edelstahlrost 800 mm für Lavasteingrill Parrilla en acero inoxidable para carnes de ancho 800 para barbacoas de piedras volcánicas	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGR98GCIKM Code CRO980079M € 64	Griglia in acciaio inox per carne da 800. Per mod. a pietra lavica, fornito montato. 800 mm width stainless steel meat grid for lava rocks charcoal grill, factory fitted Grille inox viande pour module de 800. Modèle à pierre de lave. Fourni montée. Edelstahlrost 800 mm für Lavasteingrill, montiert geliefert Parrilla en acero inoxidable para carnes de ancho 800 para barbacoas de piedras volcánicas, montada de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg

GRILLS ACCESSORIES // Accessori Griglie // Accessoires pour Grills // Grillgerate Zubehör // Accesorios barbacoas //

Model	Description		Datas	
	Mod. AGR98GG	Griglia in ghisa da 800. Per mod. a pietra lavica.	mm (LxPxH)	
	Code CRO98OI29	800 mm width cast iron grid for lava rocks charcoal grill Grille en fonte pour module de 800. Modèle à pierre de lave. Gussrost 800 mm für Lavasteingrill Parrilla en hierro fundido de ancho 800 para barbacoas de piedras volcánicas	m ³	kg
	€ 688			
	Mod. AGR98GGKM	Griglia in ghisa da 800. Per mod. a pietra lavica, fornito montanto.	mm (LxPxH)	
	Code CRO98OI29M	800 mm width cast iron grid for lava rocks charcoal grill, factory fitted Grille en fonte pour module de 800. Modèle à pierre de lave. Fourni montée. Gussrost 800 mm für Lavasteingrill montiert geliefert Parrilla en hierro fundido de ancho 800 para barbacoas de piedras volcánicas, montada de fábrica	m ³	kg
	€ 76			

11

Fryers

// Friggitrici

// Friteuses

// Fritteusen

// Freidoras

ENG Freestanding gas or electric fryer on cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Pressed AISI 304 stainless steel cooking tank, with radiused internal profile. Tank with wide front expansion zone for oil and foam and extended cold zone for collection of food particles. There are no flame tubes in the tank. Safety thermostat with manual reset. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet. Electrical models with IPX5 water-resistant rating. Top models with front-mounted drain operated by a dedicated lever on the dashboard.

ITA Friggitrice a gas o elettrica monoblocco su vano armadiato, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Vasca dotata di ampio invaso anteriore per l'espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Non sono presenti tubi di fiamma in vasca. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Modelli elettrici con grado di protezione all'acqua IPX5. Modelli top dotati di scarico frontale azionabile da apposita leva presente nel cruscotto. Modelli top dotati di scarico frontale azionabile da apposita leva presente nel cruscotto.

FRA Friteuse à gaz ou électrique sur armoire, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Cuve de cuisson emboutie en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Cuve avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Il n'y a pas de tubes de flamme dans la cuve. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox. Modèles électriques avec indice de protection à l'eau IPX5. Modèles top équipés d'un système de vidange avant actionné par un levier situé dans le tableau de bord.

DEU Gas und Elektro Fritteusen sowie Modelle mit elektronischer Temperaturregelung, Edelstahl AISI 304. Standgeräte mit Unterbau und Tür. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Im Becken befinden sich keine Flammrohre. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Tiefgezogene Becken mit abgerundete Kanten, Schaumrand und Kaltzone im unteren Teil. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Aussenliegende Brenner, Heizkörper im Backen drehbar. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen. Top-Modelle mit frontalem Abfluss, der über einen speziellen Hebel am Armaturen Brett bedient wird.

ESP Freidora de gas o eléctrica monobloc, sobre mueble armario, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Cuba de cocción estampada en acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado. Cuba con amplia cavidad frontal para la expansión del aceite y la espuma, y amplia zona fría para recoger los residuos de cocción. No hay tubos de llama en la cuba. Termostato de seguridad de rearme manual. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura. Modelos eléctricos con grado de protección contra el agua IPX5. Modelos de sobremesa equipados con drenaje frontal accionable mediante una palanca específica ubicada en el tablero.

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

ENG Removable filter, basket, lid and pipe for supplied drain tap.

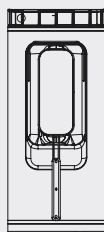
ITA Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione.

FRA Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidange fournis.

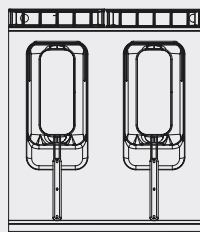
DEU Herausnehmbares Bodennetz, Korb, Deckel und Ablassverlängerungsrohr für den Ablasshahn im Lieferumfang enthalten.

ESP Filtro extraíble, cesta, tapa y colector para el grifo de vaciado incluidos.

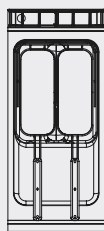
Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones



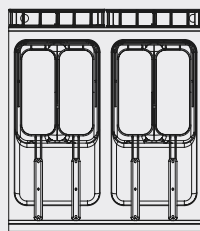
1x 15 L
14 kW
255x530mm



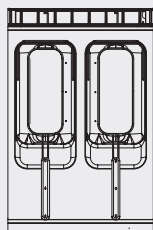
2x 15 L
28 kW
2x 255x530mm



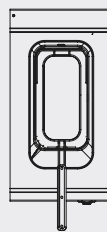
1x 23 L
21 kW
385x685mm



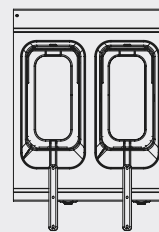
2x 23 L
42 kW
2x 385x685mm



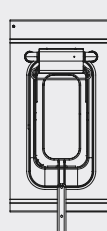
2x 10 L
20 kW
2x 255x530mm



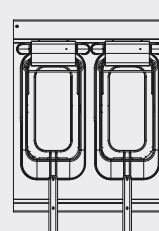
1x 10 L
9 kW
255x530mm



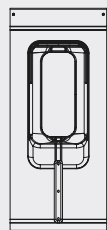
2x 10 L
18 kW
2x 255x530mm



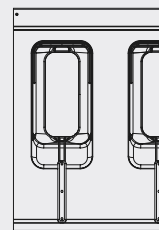
1x 10 L
9 kW
255x530mm



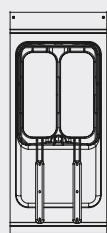
2x 10 L
18 kW
2x 255x530mm



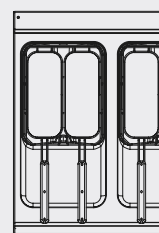
1x 15 L
12 kW
255x530mm



2x 15 L
24 kW
2x 255x530mm



1x 22 L
18 kW
385x685mm



2x 22 L
36 kW
2x 385x685mm

Configurations // Configurazioni // Configurations //

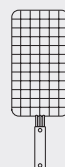
Konfigurationen // Configuraciones

BASKETS // Cestini // Paniers //

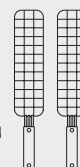
Körbe // Cestillos

		
10 L	AFRCEI/2	/
15 L	AFRCGEI/2	AFRCGEI/2
22 L	/	AFRC22-23
23 L	AFRC22-23	/

10 & 15 L:

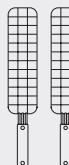


1/1
Included
In dotazione
Sumministrado
Fourni
Im Lieferumfang

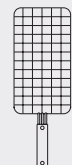


1/2
mod.
AFRCGEI/2
mod.
AFRCGEI/2

22 & 23 L:



1/2
Included
In dotazione
Sumministrado
Fourni
Im Lieferumfang



1/1
mod.
AFRC22-23

Controls // Comandi // Contrôles //

Steuerung // Controles



FR96EIOKT | FR94EIOKT | FR94G23KA | FR98G23KA

FR96EIOKA | FR94EIOKA | FR94E22KA | FR98E22KA

ENG The electronic control allows precise control of the cooking temperature, cooking time, displays the instantaneous oil temperature and indicates when the set t° is reached, safety alarms are displayed.

ITA Il controllo elettronico permette il controllo preciso della temperatura di cottura, il tempo di cottura, visualizza la temperatura dell'olio istantanea e indica il raggiungimento del t° set, indicazione di allarmi di sicurezza.

FRA Le contrôle électronique permet un réglage plus précis de la température de cuisson, du temps de cuisson, affiche la température instantanée de l'huile et indique lorsque la t° programmée est atteinte, les alarmes de sécurité sont indiquées.

DEU Die elektronische Steuerung ermöglicht eine präzise Kontrolle der Gartemperatur und der Garzeit, zeigt die Öltemperatur an sowie Alarme. Ein Alarmsignal meldet, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist oder wenn die Garzeit zu Ende ist.

ESP El control electrónico permite un control preciso de la temperatura de cocción, el tiempo de cocción, muestra la temperatura instantánea del aceite e indica cuando se alcanza la t° establecida, se muestran alarmas de seguridad.

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

Model	Description	Datas
	Mod. FR94GI5A	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03480 Friggitrice a gas 1 vasca 15 lt. su vano armadiato Single pan gas fryer 15 litres Friteuse gaz 1 cuve 15 lt. sur placard fermé Gas-Fritteuse 1 Becken 15 Liter Standgerät Freidora a gas de 1 cuba de 15 litros montado sobre mueble con puerta	m ³ 0.5 kg 62 kW ▲ 14
	€ 4.479	
	Mod. FR94G23A	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03490 Friggitrice a gas 1 vasca 23 lt. su vano armadiato Single pan gas fryer 23 litres Friteuse gaz 1 cuve 23 lt. sur placard fermé Gas-Fritteuse 1 Becken 23 Liter Standgerät Freidora a gas de 1 cuba de 23 litros montado sobre mueble con puerta	m ³ 0.5 kg 74 kW ▲ 21
	€ 5.018	
	Mod. FR94G23KA	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03500 Friggitrice a gas 1 vasca 23 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan gas fryer 23 litres with electronic controls Friteuse gaz 1 cuve 23 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 23 Liter Standgerät Freidora a gas de 1 cuba de 23 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	m ³ 0.5 kg 84 VAC 230-V Hz 50/60 kW ▲ 0.1 kW ▲ 23
	€ 6.209	
	Mod. FR96GIOA	mm (LxPxH) 600x920x900
	Code MAMCOO03510 Friggitrice a gas 2 vasche 10+10 lt. su vano armadiato Twin pan gas fryer 10+10 litres Friteuse gaz 2 cuves de 10+10 lt. sur placard fermé Gas Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora a gas de 2 cubas de 10+10 litros montada sobre mueble con puerta	m ³ 0.75 kg 87 kW ▲ 20
	€ 6.892	
	Mod. FR98GI5A	mm (LxPxH) 800x920x900
	Code MAMCOO03520 Friggitrice a gas 2 vasche 15+15 lt. su vano armadiato Twin pan gas fryer 15+15 litres Friteuse gaz 2 cuves de 15+15 lt. sur placard fermé Gas Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Standgerät Freidora a gas de 2 cubas de 15+15 litros montada sobre mueble con puertas	m ³ 1 kg 124 kW ▲ 28
	€ 7.968	
	Mod. FR98G23A	mm (LxPxH) 800x920x900
	Code MAMCOO03530 Friggitrice a gas 2 vasche 23+23 lt. su vano armadiato Twin pan gas fryer 23+23 litres Friteuse gaz 2 cuves de 23+23 lt. sur placard fermé Gas Fritteuse 2 Becken 23+23 Liter Standgerät Freidora a gas de 2 cubas de 23+23 litros montada sobre mueble con puertas	m ³ 1 kg 128 kW ▲ 42
	€ 8.740	

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

Model	Description	Datas
 Mod. FR98G23KA Code MAMCOOO3540 € 11.215	Friggitrice a gas 2 vasche 23+23 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan gas fryer 23+23 litres with electronic control Friteuse gaz 2 cuves 23+23 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Gas-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 23+23 Liter Standgerät Freidora a gas de 2 cubas de 23+23 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l l15 VAC Hz 230-1 50/60 kW ⚡ kW ⬆ 0.1 46
 Mod. FR94EIOT Code MAMCOOO8710 € 3.319	Friggitrice elettrica a 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 Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 30 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR94EIOKT Code MAMCOOO8750 € 4.120	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. con controllo elettronico Top Single pan electric fryer 10 litres top with electronic controls Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. avec contrôle électronique Top Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros con controles electrónicos de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.25 32 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR94EIOA Code MAMCOOO8730 € 3.896	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. sur placard avec porte Elektro-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.5 47 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR94EIOKA Code MAMCOOO8770 € 4.755	Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 54 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 9
 Mod. FR94EI5A Code MAMCOOO3550 € 3.953	Friggitrice elettrica 1 vasca 15 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 15 litres Friteuse électrique 1 cuve 15 lt. sur placard fermé Elektro-Fritteuse 1 Becken 15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 15 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 54 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 12

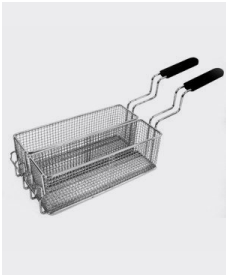
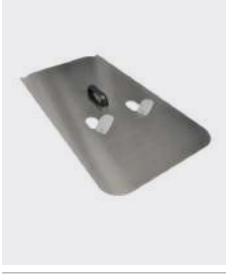
FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR94E22A Code MAMCOO03560  € 4.343	Friggitrice elettrica 1 vasca 22 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 22 litres Friteuse électrique 1 cuve 22 lt. sur placard fermé Elektro-Fritteuse 1 Becken 22 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 22 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 62 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 18
 Mod. FR94E22KA Code MAMCOO03570 € 5.029	Friggitrice elettrica 1 vasca 22 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Single pan electric fryer 22 litres with electronic controls Friteuse électrique 1 cuve 22 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 1 Becken 22 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 22 litros montada sobre mueble con puerta	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg 0.5 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 18
 Mod. FR96EIOT Code MAMCOO08720 € 5.521	Friggitrice elettrica a 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 Oberteil Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ kg 0.4 45 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR96EIOKT Code MAMCOO08760 € 6.989	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. con controllo elettronico Top Twin pan electric fryer 10+ 10 litres top with electronic controls Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. avec contrôle électronique Top Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 10+10 Liter Oberteil Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros con controles electrónicos de sobremesa	mm (LxPxH) 600x920x250 m³ kg 0.3 47 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR96EIOA Code MAMCOO08740 € 6.026	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+10 litres on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. sur placard ouvert Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ kg 0.75 87 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18
 Mod. FR96EIOKA Code MAMCOO08780 € 7.587	Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+ 10 litres with electronic controls on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. avec contrôle électronique sur placard avec porte Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ kg 0.75 87 VAC Hz 400 3N 50 / 60 kW ⚡ 18

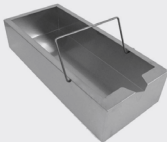
FRYERS // Friggitrici // Friteuses // Fritteusen // Freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. FR98E15A Code MAMCOOO3580 € 6.925	Friggitrice elettrica 2 vasche 15+15 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 15+15 litres Friteuse électrique 2 cuves 15+15 lt. sur placard fermé Elektro-Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 15+15 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 78 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 24
 Mod. FR98E22A Code MAMCOOO3590 € 7.366	Friggitrice elettrica 2 vasche 22+22 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 22+22 litres Friteuse électrique 2 cuves de 22+22 lt. sur placard fermé Elektro-Fritteuse 2 Becken 22+22 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 22+22 litros montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 90 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 36
 Mod. FR98E22KA Code MAMCOOO3600 € 8.678	Friggitrice elettrica 2 vasche 22+22 lt. con controllo elettronico su vano armadiato Twin pan electric fryer 22+22 litres with electronic controls Friteuse élec. 2 cuves 22+22 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung 2 Becken 22+22 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 22+22 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 98 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 36

FRYERS ACCESSORIES // Accessori Friggitrici // Accessoires pour friteuses // Zubehör für Fritteusen // Accesorios para freidoras //

Model	Description	Datas
	Mod. AFRCGEI/2 Code CRO599830 2 cestini 1/2 per friggitrice gas 10-15 lt. e friggitrice elettrica 15 lt. Pair of 1/2 baskets for gas fryer 10-15 litres and electric fryer 15 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse gaz 10-15 lt. et friteuse électrique 15 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Gas Fritteuse 10-15 Liter und Elektro-Fritteuse 15 Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras a gas de 10 y 15 litros y eléctricas de 15 litros € 156	mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AFRCEI/2 Code MAIO405246000 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 € 162	mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AFRC22-23 Code CRO592130 Cestino intero per friggitrice da 22-23 lt. Single basket for 22-23 litres capacity fryer well Panier entier pour friteuse 22-23 lt. Ganzer Korb für Fritteuse 22-23 L Cestillo entero para freidora de 22-23 litros € 162	mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. ACFR91/1 Code MAMCOO9020 Coperchio friggitrice da 22-23 litri per 1 cestino da 1/1. Pan lid for 22 and 23 litre capacity fryer well for single 1/1 basket Couvercle pour friteuse de 22-23 lt. pour panier 1/1 Deckel für Fritteuse 22-23 Liter mit 1 ganzem Korb Tapa para freidora de 22-23 litros para 1 cestillo de 1/1 € 144	mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AFRCI/2 Code CRI303710 Coperchio friggitrice da 10-15 lt. per 2 cestini da 1/2. Pan lid for fryer 10-15 litres for pair of 1/2 baskets Couvercle friteuse de 10-15 lt. pour 2 paniers de 1/2 Deckel für Fritteuse 10-15 Liter mit 2x1/2 Körbe Tapa para freidora de 10 y 15 litros para 2 cestillos de 1/2 € 98	mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AFR9D23 Code CRI206880 Deflettore olio per friggitrice 23 lt. Coated and breaded food deflector for 23 litre capacity fryer well Déflecteur d'huile pour friteuse 23 lt. Ableitblech für bemehlte und panierte Produkte, Gas Fritteuse mit 23 L Becken Deflector de aceite para freidoras gas de 23 litros € 196	mm (LxPxH) m³ kg

FRYERS ACCESSORIES // Accessori Friggitrici // Accessoires pour friteuses // Zubehör für Fritteusen // Accesorios para freidoras //

Model	Description	Datas
 Mod. AFR9BO Code MA97328000 € 316	Bacinella di raccolta olio in acciaio smaltato capacità 23,5lt Oil drain bucket 23,5 litre capacity Bac de récolte huile en acier émaillé capacité 23,5 lt. Ölauffangbehälter Kapazität 23,5 L Recipiente para recoger el drenaje de aceite	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFR9GF23 Code CR1206890 € 465	Filtro di fondo per friggitrici a gas da 23 lt. Bottom filter for gas 23 litre capacity fryer well Filtre de fond pour friteuse gaz de 23 lt. Grobschmutzfilter für Gasfriteuse mit 23 L Becken Filtro inferior interior a la cuba para freidoras a gas de 23 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFR9GF15 Code CR1206540 € 436	Filtro fondo per friggitrice a gas 15 lt. Bottom filter for gas 15 litre capacity fryer well Filtre de fond pour friteuse gaz de 15 lt. Grobschmutzfilter für Gasfriteuse mit 15 L Becken Filtro inferior interior a la cuba para freidoras a gas de 15 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFR9EF22 Code CR1304410 € 242	Filtro di fondo per friggitrice elettrica da 22 lt. Bottom filter for electric 22 litre capacity fryer well Filtre de fond pour friteuse électrique de 15 lt. Schmutzsammelschale für Elektrofriteuse mit 22 L Becken Filtro inferior interior a la cuba para freidoras eléctricas de 22 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AFRPIO15 Code MAMCOOIO660 € 200	Paraschizzi per friggitrice, compatibile con 1 vasca da 10-15L Splashguard for fryers, compatible with 1 x 10-15L well Para-éclaboussure friteuse, compatible avec 1 cuve 10-15L Spritzschutz für Fritteusenbecken à 10 und 15 Liter Peto para evitar salpicaduras para freidoras, compatible con 1 cuba de 10-15L	mm (LxPxH) 300x450x160 m³ kg 0,1 0,5
 Mod. AFRPIO15K Code MAMCOOIO670 € 211	Paraschizzi per friggitrice, compatibile con 1 vasca da 10-15L con controllo elettronico tipo K. Splashguard for fryers, compatible with 1 x 10-15L well with electronic controls Para-éclaboussure pour friteuse, compatible avec 1 cuve 10-15L avec contrôle électronique K Spritzschutz für Fritteusenbecken à 10 und 15 Liter mit elektronischer Steuerung K Peto para evitar salpicaduras para freidoras con control electrónico tipo K, compatible con 1 cuba de 10-15L	mm (LxPxH) 310x500x160 m³ kg 0,1 0,5

11

i-Fry

// i-Fry

// i-Fry

// i-Fry

// i-Fry

ENG Freestanding gas or electric fryer on cabinet base with electronic temperature control, high productivity, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Pressed AISI 304 stainless steel cooking tank, with radiused internal profile. Tank capacity 22 or 23 litres. Tanks with wide front expansion zone for oil and foam and extended cold zone for collection of food particles. There are no flame tubes in the tank. Output modulation to optimise heating and efficiency. Automatic cooking function to guarantee high quality fried products. The operator selects one of the 30 available programs to choose the type, quantity, and storage temperature of the product to be fried. The electronic system automatically adapts the cooking cycle, making the necessary compensation according to the selection made. Control panel with 7-inch high-resolution Touch Screen with electronic control board for cooking temperature control from 0 to 185°C with accuracy of $\pm 1^\circ\text{C}$. Management HACCP alarms, tank cleaning cycle, preheating function, maintenance at 100°C, and system diagnostics. Manual reset safety thermostat. IPX5 water-resistant rating. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

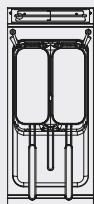
ITA Friggitrice a gas o elettrica monoblocco su vano armadiato con controllo elettronico della temperatura, ad elevata produttività realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Capacità vasca di 22 o 23lt. Vasca dotata di ampio invaso anteriore per la espansione dell'olio e delle schiume e ampia zona fredda per la raccolta dei residui di cottura. Modulazione della potenza per ottimizzare il riscaldamento e l'efficienza. Funzione di cottura automatica per garantire l'elevata qualità del prodotto fritto. Grazie ai 30 programmi l'operatore può scegliere facilmente la tipologia, la quantità e la temperatura di conservazione del prodotto da friggere. L'elettronica adatta automaticamente il ciclo di cottura compensando in base alla scelta effettuata. Pannello di controllo con Display Touch screen da 7 ad alta risoluzione con scheda di controllo elettronica per la gestione della temperatura di cottura da 0 a 185°C con precisione di $\pm 1^\circ\text{C}$. Gestione degli allarmi HACCP, del ciclo di pulizia della vasca, della funzione di preriscaldamento e mantenimento a 100°C, della diagnostica del sistema. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Friteuse à gaz ou électrique sur armoire, à contrôle électronique de la température, haut rendement, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Bac de cuisson embouti en acier inox AISI 304, avec profil intérieur rayonné. Capacité cuve 22 ou 23 l. Cuve avec partie avant concave pour l'expansion de l'huile et de l'écume et large zone froide pour la récupération des résidus de cuisson. Il n'y a pas de tubes de flamme dans le cuve. Modulation de la puissance pour optimiser le chauffage et l'efficacité. Fonction de cuisson automatique pour une friture de haute qualité. 30 programmes permettent à l'opérateur de choisir facilement le type, la quantité et la température de conservation du produit à frire. L'électronique adapte automatiquement le cycle de cuisson en compensant en fonction du choix effectué. Panneau de commande avec afficheur tactile 7 pouces haute définition, avec carte de contrôle électronique pour la gestion de la température de cuisson de 0 à 185 °C, avec une précision de $\pm 1^\circ\text{C}$. Gestion des alarmes HACCP, du cycle de nettoyage de la cuve, de la fonction de préchauffage et de conservation à 100 °C, du diagnostic du système. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

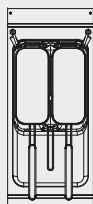
DEU Gas und Elektro-Fritteusen, Standgeräte, auf Unterbau mit Tür, Edelstahl AISI 304. Elektronische Temperaturregelung, hohe Produktionsleistung. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Tiefgezogenes Frittierbecken aus Edelstahl AISI 304, Innenprofil abgerundet. Beckeninhalt 23 l. Becken mit großzügiger Schaumzone im vorderen Bereich und ebenfalls großer Kaltzone für Frittierückstände. Im Becken befinden sich keine Flammrohre. Leistungsmodulation für optimierte und effiziente Beheizung. Automatische Garfunktion zur Gewährleistung der hohen Qualität des Frittiergutes. Der Bediener kann unter 30 Programmen Typ, Menge und Aufbewahrungstemperatur des Frittiergutes problemlos auswählen. Die Elektronik passt den Garzyklus je nach getroffener Wahl durch Kompensation automatisch an. Das 7" Touchscreen-Display ermöglicht die einfache Einstellung und Handhabung der 30 personalisierbaren Frittierprogramme sowie der Temperatur. Temperaturregelung von 0°C bis 185°C mit einer Abweichung von $\pm 1^\circ\text{C}$. Verwaltung HACCP-Alarme, Beckenreinigungszyklus, Vorheiz- und Haltefunktion bei 100 °C, Systemdiagnose. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Freidora de gas o eléctrica monobloc, sobre mueble armario, con control electrónico de la temperatura, de elevada productividad, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Cuba de cocción estampada en acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado. Capacidad de la cuba de 22 o 23 l. Cuba con amplia cavidad frontal para la expansión del aceite y la espuma, y amplia zona fría para recoger los residuos de cocción. No hay tubos de llama en la cuba. Modulación de la potencia para optimizar el calentamiento y la eficacia. Función de cocción automática para garantizar la elevada calidad del producto frito. Gracias a treinta programas, el operador puede seleccionar fácilmente el tipo, la cantidad y la temperatura de conservación del producto que debe freír. La electrónica adapta automáticamente el ciclo de cocción compensándolo en función de la elección efectuada. Panel de control con pantalla táctil de 7" de alta resolución con tarjeta de control electrónica para ajustar la temperatura de cocción entre 0 y 185 °C con una precisión de ± 1 °C. También permite controlar las alarmas HACCP, el ciclo de limpieza de la cuba, la función de precalentamiento y mantenimiento de la temperatura a 100 °C y efectuar el diagnóstico del sistema. Termostato de seguridad de rearme manual. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura. Modelos eléctricos con grado de protección contra el agua IPX5.

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



1x 23 L
25 kW
385x685mm



1x 22 L
22 kW
385x685mm

I-FRY // i-Fry // i-Fry // i-Fry // i-Fry //

Model	Description	Datas
	Mod. IFR94G23K	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03610	m³ kg 0.6 84 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.1 25
	Mod. IFR94G23KA	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03620	m³ kg 0.6 84 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.2 25
	Mod. IFR94G23KF	mm (LxPxH) 400x920x910
	Code MAMCOO03630	m³ kg 0.6 84 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.2 25
	Mod. IFR94G23KFA	mm (LxPxH) 400x920x910
	Code MAMCOO03640	m³ kg 0.6 84 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ kW ▲ 0.2 25 ⚡
	Mod. IFR94E22K	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03650	m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22
	Mod. IFR94E22KA	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOO03660	m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22

I-FRY // i-Fry // i-Fry // i-Fry // i-Fry //

Model	Description	Datas
 Mod. IFR94E22KF Code MAMCOO03670 € 11.570	Friggitrice elettrica I vasca 22 lt. con controllo elettronico con sistema di filtrazione olio Single pan electric fryer 22 litres with electronic controls and automatic filtration Friteuse électrique I cuve 22 lt. avec contrôle électronique et filtrage de l'huile. Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung und Ölfilterung, I Becken 22 Liter Freidora eléctrica de I cuba de 22 litros con controles electrónicos y filtración del aceite	mm (LxPxH) 400x920x910 m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22
 Mod. IFR94E22KFA Code MAMCOO03680 € 14.205	Friggitrice elettrica I vasca 22 lt. con controllo elettronico con sistema di filtrazione olio e sollevamento automatico dei cestelli Single pan electric fryer 22 litres with electronic controls, automatic filtration and automatic basket lifting Friteuse électrique I cuve 22 lt. avec contrôle électronique, filtrage de l'huile et soulèvement automatique des paniers El.-Fritteuse mit elektronischer Steuerung I Becken 22 Liter Freidora eléctrica de I cuba de 23 litros con controles electrónicos, filtración del aceite y sistema automático de elevación de cestillos	mm (LxPxH) 400x920x910 m³ kg 0.6 58 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 22

IFRY ACCESSORIES // Accessori iFry // Accessoires pour iFry // Zubehör für iFry // Accesorios para iFry //

Model	Description	Datas
 Mod. AFR9RS Code CR1301940 € 1.078	Kit di riempimento e svuotamento olio Hose and nozzle kit for oil fill and drain Kit tuyaux pour le remplissage et la vidange de l'huile Zubehör zum Füllen und Entleeren des Beckens Kit para realizar el llenado y el vaciado de la cuba con aceite	mm (LxPxH) m³ kg

19

Chips Scuttle**// Scaldapatate****// Chauffe-frites****// Elektro-Frittenwanne****// Mantenedor de Fritos**

ENG Electric chips scuttle in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Heating by means of lower elements with thermostatic temperature control from 30°C to 90°C. Overhead infrared heater with On /Off switch. GN 1/1 container H=150 mm. IPX5 water-resistant rating.

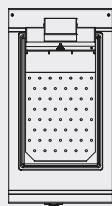
ITA Scaldapatate elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Riscaldamento tramite resistenza inferiore con termostato per la regolazione della temperatura da 30°C a 90°C. Riscaldatore ad infrarossi superiore con interruttore On /Off. Bacinella GN 1/1 H=150 mm. Grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Chauffe-frites électrique, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Chauffage par résistance inférieure avec thermostat de réglage de la température de 30 °C à 90 °C. Réchauffeur à infrarouges supérieur avec interrupteur On /Off. Bac GN 1/1 H=150 mm. Indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Elektro-Frittenwanne aus Edelstahl AISI 304. Ausziehbares GN Behälter (GN 1/1 150h mm) mit gelochtem Einsatzboden. Beheizung durch gekapselte Widerstände unter dem Becken. Temperaturregelung zwischen 30°C und 90°C über Thermostat. Beheizung von oben mittels Infrarotstrahlern (ON-/OFF-Schalter). LED-Betriebsanzeigen. Schutzart IPX5 (Strahlwasser).

ESP Mantenedor de fritos eléctrico realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Calentamiento mediante resistencia inferior con termostato para regular la temperatura de 30 °C a 90 °C. Calentador superior de infrarrojos con interruptor de encendido y apagado. Cubeta GN 1/1 H=150 mm. Grado de protección contra el agua IPX5.

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

STANDARD**2 kW**

530x325x150(h) mm

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

Model	Description		Datas	
	Mod.	Scaldapatate elettrico Top	mm (LxPxH)	
	SP94ET	Electric chip scuttle top	400x920x250	
	Code	Chauffe-frites électrique Top	m ³	kg
	MAMCOOO3690	Elektro-Frittenwanne Oberteil	0.25	28
		Mantenedor de fritos de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos de sobremesa	VAC	Hz
			230-l	50/60
	€		kW ⚡	
	2.338		2	
	Mod.	Scaldapatate elettrico su vano a giorno	mm (LxPxH)	
	SP94EG	Electric chip scuttle on open stand	400x920x900	
	Code	Chauffe-frites électrique sur placard ouvert	m ³	kg
	MAMCOOO0270	Elektro-Frittenwanne auf Unterbau offen	0.5	43
		Mantenedor de fritos de calentamiento eléctrico mediante lámpara de infrarrojos sobre mueble abierto	VAC	Hz
			230-l	50/60
	€		kW ⚡	
	3.048		2	

13

Pasta Cookers**// Cuocipasta****// Cuiseur à pâtes****// Nudelkocher****// Cocedores de pasta**

ENG Freestanding gas or electric pasta cooker on open cabinet base, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge and tank perimeter well with wide expansion zone for foam. Top designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Deep drawn tank in AISI 316 polished stainless steel with radiused bottom for ease of cleaning. Water filling via ball valve with fine flow rate adjustment. Water tap located in zone protected against accidental impact. Heating control knob shaped to prevent water infiltration. Tank capacity 42 litres or 42+42 litres. Tank dimensions: 305x510x285h mm. Water drainage by means of accessible tap located in lower cabinet. Safety guaranteed by pressure switch that prevents heating if tank is empty. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet. Electrical models with IPX5 water-resistant rating.

ITA Cuocipasta a gas o elettrico monoblocco su vano a giorno realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antiracimazione ed invaso perimetrale della vasca con ampia zona di espansione schiume. Piano predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Vasca stampata realizzata in acciaio inox AISI 316 lucido con fondo raggiato per una facile pulizia. Carico acqua tramite rubinetto a sfera con regolazione fine della portata. Erogatore acqua posizionato in zona protetta da urti accidentali. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Capacità della vasca 42 lt o 42+42 lt. Dimensioni della vasca mm 305x510x285h. Scarico acqua mediante rubinetto posizionato all'interno del vano inferiore accessibile. Pressostato di sicurezza che impedisce l'attivazione del riscaldamento in assenza di acqua nella vasca. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Modelli elettrici con grado di protezione all'acqua IPX5.

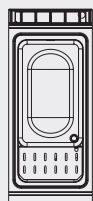
FRA Cuiseur à pâtes à gaz ou électrique sur placard ouvert, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, canal périmétral et large zone d'expansion de l'écume. Plan conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Cuve emboutie réalisée en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi pour faciliter le nettoyage. Remplissage eau par robinet à sphère avec réglage précis du débit. Distributeur d'eau installé dans une zone protégée contre les chocs accidentels. Capacité de la cuve 42 l ou 42+42 l. Dimensions cuve 305x510x285h mm. Vidage de l'eau par robinet installé à l'intérieur du compartiment inférieur accessible. Pressostat de sécurité empêchant l'enclenchement du chauffage en l'absence d'eau dans la cuve. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox. Modèles électriques avec indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Gas und Elektro Nudelkocher, Standgerät,Edelstahl AISI 304. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Tiefgezogenes Becken aus poliertem Edelstahl AISI 316, reinigungsfreundlich mit abgerundeten Bodenkanten. Ein Energieregler dosiert die Energiezufuhr. Außenliegende Edelstahlbrenner beim Gasgerät. Im Becken drehbar angebrachter Heizwiderstand beim Elektrogerät. Wasserzulauf über Kugelhahn mit Feinregelung der Durchflussmenge. Wasserzulauf in einem vor Stößen geschützten Bereich. Kontrolllampe für die unmittelbare Anzeige der Aufheizung und des korrekten Gerätebetriebs. Wasserablass über Hahn im Unterschrank. Trockengehschutz, der die Aktivierung der Heizung ohne Wasser verhindert. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

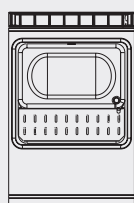
ESP Cocedor de pastas de gas o eléctrico monobloc, sobre mueble abierto, realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame y cavidad perimétrica en la cuba con amplia zona de expansión de la espuma. Encimera apta para unión lateral con junta hermética de serie. Cuba estampada en acero inoxidable AISI 316 pulido, con fondo de ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Carga de agua mediante grifo de bola con regulación precisa del caudal. Caño de carga situado en una zona protegida contra golpes accidentales. Mando para regular el calor, especialmente diseñado con una forma que evita filtraciones de agua. Capacidad de la cuba de 42 l o de 42+42 l. Medidas de la cuba 305x510x285h mm. Vaciado mediante grifo situado en el compartimento inferior accesible. Presostato de seguridad que impide la activación del calentamiento si no hay agua en la cuba. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura. Modelos eléctricos con grado de protección contra el agua IPX5.

Configurations // Configurazioni // Configurations //

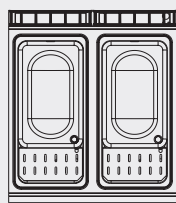
Konfigurationen // Configuraciones



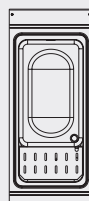
1x 42 L
14 kW
310x510x275(h) mm
GN I/I



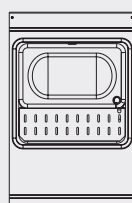
1x 42 L
14 kW
510x310x275(h) mm
GN I/I



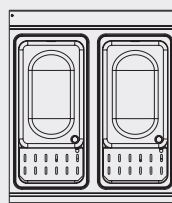
2x 42 L
28 kW
2x 310x510x275(h) mm
GN I/I



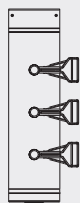
1x 42 L
9 kW
310x510x275(h) mm
GN I/I



1x 42 L
9 kW
510x310x275(h) mm
GN I/I



2x 42 L
17 kW
2x 310x510x275(h) mm
GN I/I



ACP9MSC
0,07 kW

BASKETS // Cestini // Cestillos //

Paniers // Körbe



1/1
mod.
ACPCI/1



2/3
mod.
ACPC2/3



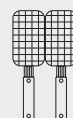
1/2
mod.
ACPCI/2



1/3
mod.
ACPCI/3



1/3
mod.
ACPCI/3M



2x 1/3
mod.
ACP2CI/3M



1/6
mod.
ACPCI/6D



1/6
mod.
ACPCI/6S



2x 1/6
mod.
ACPCI/6TV



2x 1/6
mod.
ACPCI/6TC



3x 1/9
mod.
ACPCI/9T

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

Model	Description	Datas
	Mod. CP94G	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOOO4990	m ³ kg 0.5 63 kW ▲ 14
	Cuocipasta gas 1 vasca 42 lt. Single well gas pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve de 42 lt. Gas Nudelkocher 1 Becken 42 Liter Cocedor de pasta a gas de 1 cuba de 42 litros	
	 € 4.904	
	Mod. CP96G	mm (LxPxH) 600x920x900
	Code MAMCOOO4970	m ³ kg 0.75 74 kW ▲ 14
	Cuocipasta gas 1 vasca 42 lt. Trasversale Single well gas pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve de 42 lt. Transversal Gas Nudelkocher 1 Becken 42 Liter quer Cocedor de pasta a gas de 1 cuba de 42 litros transversal	
	€ 6.358	
	Mod. CP98G	mm (LxPxH) 800x920x900
	Code MAMCOOO5000	m ³ kg 1 89 kW ▲ 28
	Cuocipasta gas 2 vasche 42+42 lt. Double well gas pasta cooker, 42+42 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz 2 cuves de 42+ 42 lt. Gas Nudelkocher 2 Becken 42+42 Liter Cocedor de pasta a gas de 2 cubas de 42+42 litros	
	€ 8.306	
	Mod. CP94E	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOOO4950	m ³ kg 0.5 59 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 8.5
	Cuocipasta elettrico 1 vasca 42 lt. Single well electric pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 42 lt. Elektro Nudelkocher 1 Becken 42 Liter Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba de 42 litros	
	 € 4.577	
	Mod. CP96E	mm (LxPxH) 600x920x900
	Code MAMCOOO4980	m ³ kg 0.75 82 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 9
	Cuocipasta elettrico 1 vasca 42 lt. Trasversale Single well electric pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 42 lt. Transversal Elektro Nudelkocher 1 Becken 42 Liter quer Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba de 42 litros transversal	
	€ 6.215	
	Mod. CP98E	mm (LxPxH) 800x920x900
	Code MAMCOOO4960	m ³ kg 1 70 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 17
	Cuocipasta elettrico 2 vasche 42+42 lt. Double well electric pasta cooker, 42+42 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique 2 cuves de 42+ 42 lt. Elektro Nudelkocher 2 Becken 42+42 Liter Cocedor de pasta eléctrico de 2 cubas de 42+42 litros	
	€ 7.785	

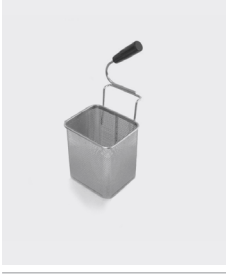
PASTA COOKERS // Cuocipasta // Cuiseur à pâtes // Nudelkocher // Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
	Mod. ACP9MSC	mm (LxPxH) 200x920x900
	Code MAMCOO03100	m ³ kg 0,15 29
	Modulo elettrico per il sollevamento automatico dei cestelli cuocipasta. Electric automatic basket lifting unit for pasta cookers	VAC Hz 230 50/60
	Module électrique pour le soulevement automatique des paniers cuiseur à pâtes Hebe- und Senkevorrichtung für Nudelkörbe Módulo eléctrico para elevación automática de cestillos de cocedores de pasta.	kW ⚡ 0,07
	€ 5.419	

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cuocipasta // Accessoires pour Cuiseurs a pates // Nudelkocher Zubehör // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
	Mod. ACP9C42	mm (LxPxH)
	Code MA97344000	m ³ kg
	Coperchio per vasca da 42 litri Lid for 42 litre well Couvercle pour bac de 42 lt. Deckel für Becken 42 L Tapa para cuba de 42 litros	
	€ 109	
	Mod. ACPCI/1	mm (LxPxH) 295x490x200
	Code MA97342000	m ³ kg
	I cestino da 1/1 Single 1/1 basket I panier 1/1 I Korb 1/1 I cestillo 1/1	
	€ 324	
	Mod. ACPCI/2	mm (LxPxH) 295x245x200
	Code MA97339000	m ³ kg
	I cestino da 1/2 Single 1/2 basket I panier 1/2 I korb 1/2 I cestillo 1/2	
	€ 247	
	Mod. ACPC2/3	mm (LxPxH) 295x327x200
	Code MA97338000	m ³ kg
	I cestino da 2/3 Single 2/3 basket I panier 2/3 I korb 2/3 I cestillo colador 2/3	
	€ 258	

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cuocipasta // Accessoires pour Cuiseurs a pates // Nudelkocher Zubehör // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
 Mod. ACPCI/3 Code MA97336000 € 202	I cestino da 1/3 Single 1/3 basket I panier 1/3 I Korb 1/3 I cestillo 1/3	mm (LxPxH) 295x165x200 m³ kg
 Mod. ACPCI/3M Code MA97337000 € 202	I cestino da 1/3 monomanico Single 1/3 single handle basket I panier 1/3 avec 1 seule poignée I KORB 1/3 mit Frontgriff I cestillo 1/3 con mango simple	mm (LxPxH) 165x295x200 m³ kg
 Mod. ACP2CI/3M Code CRO599950 € 499	Kit 2 cestini da 1/3 monomanico frontale e telaio di supporto Kit of 2 1/3 single frontal handle baskets with support frame 2 paniers 1/3 avec 1 seule poignée et support Satz mit 2 Körben 1/3 mit Frontgriff und Rahmengestell Kit 2 cestillos 1/3 con mango simple frontal con bastidor de soporte	mm (LxPxH) 275x165x200 m³ kg
 Mod. ACPCI/6S Code CRI639920 € 138	I cestino sinistro monoporzione con sollevamento cestelli I single-portion left side basket for automatic basket lifting unit I panier gauche ronds, portion unique avec soulevement paniers I Körbe 1/6 linke Seite für Hebe- und Senkevorrichtung I cestillo izquierdo 1/6 para módulo elevación automática de los cestillos	mm (LxPxH) 145x165x200 m³ kg
 Mod. ACPCI/6D Code CRI639910 € 138	I cestino destro monoporzione con sollevamento cestelli I single-portion right side basket for automatic basket lifting unit I panier droite ronds, portion unique avec soulevement paniers I Körbe 1/6 rechts Seite für Hebe- und Senkevorrichtung I cestillo derecho 1/6 para módulo elevación automática de los cestillos	mm (LxPxH) 145x165x200 m³ kg
 Mod. ACPCI/6TV Code CRO953450 € 362	Kit n. 2 cestini biporzione con telaio di supporto e manici verticali Kit of two portion vertical handle basket with support frame Kit 2 paniers deux portions avec support et poignées verticales Satz mit 2 Körben 1/6 und Rahmengestell, senkrechte Griffe Kit 2 cestillos biporción con mangos verticales con bastidor de soporte	mm (LxPxH) 145x165x200 m³ kg

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cuocipasta // Accessoires pour Cuisseurs a pates // Nudelkocher Zubehör // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
 Mod. ACPCI/6TC Code CRO957490 € 385	Kit 2 cestini circolari biporzione con telaio di supporto Kit of two portion circular basket with support frame Kit 2 paniers ronds deux portions avec support Satz mit 2 runden Körben 1/6 und Rahmengestell Kit 2 cestillos redondos biporción con bastidor de soporte	mm (LxPxH) 140x180x200 m³ kg
 Mod. ACPCI/9T Code MA97341000 € 442	Kit 3 cestini monoporzione con telaio di supporto Kit of three single portion basket with support frame Kit 3 paniers portion individuelle avec support Satz mit 3 Körben 1/9 und Rahmengestell Kit 3 cestillos monoporción con bastidor de soporte	mm (LxPxH) 345x170x250 m³ kg

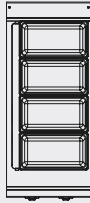
14

Bain-Marie**// Bagnomaria****// Bain-Marie****// Wasserbäder****// Baño María**

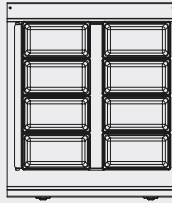
-
- ENG** Electric bain marie in AISI 304 stainless steel. Top or on open cabinet. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Working top without flue apertures, fitted for insertion of water column accessory. Tank in AISI 304 stainless steel with radiused internal corners to facilitate cleaning. Sloping tank bottom for optimum drainage of water. Designed to accommodate containers up to 150 mm deep. Armored heating elements located underneath the tank. Water temperature thermostatically controlled, with adjustment from 30°C to 90°C. Safety thermostat trips in the event of activation of heating without water in the tank, manual reset. Activation of heating signalled by an orange indicator light on the control panel. Automatic water filling. Appliance equipped with vertical overflow drain. IPX5 water-resistant rating.
- ITA** Bagnomaria elettrico realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile top o monoblocco. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Vasca in acciaio inossidabile AISI 304, con profilo interno arrotondato per facilitarne la pulizia. Fondo vasca dotato di pendenza per migliorare il drenaggio dell'acqua verso lo scarico. Possibilità di contenere bacinelle con altezza massima di 150 mm. Riscaldamento tramite resistenze corazzate poste sotto alla vasca. Temperatura dell'acqua controllata termostaticamente con regolazione da 30°C a 90°C. Termostato di sicurezza che interviene in caso di attivazione del riscaldamento senza acqua in vasca, a ripristino manuale. Attivazione del riscaldamento segnalato da una lampada spia di colore arancione collocata sul pannello comandi. Carico acqua automatico. Apparecchio dotato di scarico acqua tramite sistema a troppo pieno a scarico verticale. Grado di protezione all'acqua IPX5.
- FRA** Bain-marie électrique réalisé en acier inox AISI 304. Top ou sur placard ouvert. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan de travail sans orifice carneau, conçu pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Cuve en acier inoxydable AISI 304, profil intérieur arrondi pour faciliter le nettoyage. Fond de la cuve incliné pour améliorer le drainage de l'eau vers l'écoulement. Possibilité d'accueillir des bacs hauteur maxi 150 mm. Chauffage par résistances blindées installées sous la cuve. Température de l'eau contrôlée par thermostat réglable de 30 °C à 90 °C. Thermostat de sécurité intervenant en cas d'enclenchement du chauffage lorsque le bac est vide, à rétablissement manuel. Enclenchement du chauffage signalé par un témoin orange du bandeau de commande. Remplissage automatique eau. Appareil doté de vidage de l'eau par un système de trop-plein à écoulement vertical. Indice de protection à l'eau IPX5.
- DEU** Elektro-Wasserbad, Edelstahl AISI 304. Oberteile oder Standgeräte mit Unterbau. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Das Design der Regelschalter schützt vor Wassereindringen. Becken aus Edelstahl AISI 304, reinigungsfreundlich mit abgerundetem Innenprofil. Beckenboden mit Gefälle zum Ablauf. Geeignet für max. 150 mm hohe GN Behälter. Beheizung durch gepanzerte Heizelemente unter dem Becken. Einstellung der Wassertemperatur zwischen 30°C und 90°C über Thermostat. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung, der bei Beheizung des Beckens ohne Wasser anspricht. Die Einschaltung der Heizfunktion wird durch das Aufleuchten einer orangefarbenen Kontrolllampe an der Bedienblende angezeigt. Automatischer Wasserzulauf. Wasserablass aus dem Gerät mit Überlaufsystem und vertikalem Abfluss. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- ESP** Baño maría eléctrico, realizado en acero inoxidable AISI 304. Sobre mesa o sobre mueble abierto. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera sin orificios para chimenea, con preinstalación para accesorio columna de agua. Cuba de acero inoxidable AISI 304 con perfil interior redondeado para facilitar la limpieza. Fondo de la cuba inclinado para favorecer el flujo de agua hacia el desagüe. Posibilidad de contener cubetas de hasta 150 mm de altura. Calentamiento mediante resistencias blindadas debajo de la cuba. Control termostático de la temperatura del agua con regulación de 30 °C a 90 °C. Termostato de seguridad de rearme manual que actúa si se activa el calentamiento sin agua en la cuba. Activación del calentamiento señalada por un testigo naranja en el panel de mandos. Carga de agua automática. Descarga de agua mediante rebosadero con salida vertical. Grado de protección contra el agua IPX5.

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

STANDARD



1,8 kW
 687x386x170(h) mm
 1x GN 1/1 + 1/3



5,4 kW
 678x748 x170(h) mm
 2x GN 1/1 + 1/3

BAIN-MARIE // Bagnomaria // Bain-Marie // Wasserbäder // Baño María //

Model	Description	Datas
 Mod. BA94ET Code MAMCOOO4760 € 2.865	Bagnomaria elettrico Top da 400 l x GN I/I Electric bain mair 400 mm width top l x GN I/I Bain-marie électrique Top de 400 l x GN I/I Elektro Bainmarie 400 mm Oberteil l x GN I/I Baño maría eléctrico de sobremesa de ancho 400 l x GN I/I	mm (LxPxH) 400x920x250 m³ kg 0.5 30 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ 1.8
 Mod. BA94EG Code MAMCOOO4770 € 3.575	Bagnomaria elettrico su vano a giorno da 400 l x GN I/I Electric bain mair 400 mm width on open stand l x GN I/I Bain-marie électrique sur placard ouvert de 400 l x GN I/I Elektro Bainmarie 400 mm Unterbau offen l x GN I/I Baño maría eléctrico montado sobre mueble abierto de ancho 400 l x GN I/I	mm (LxPxH) 400x920x900 m³ kg l 45 VAC Hz 230-I 50/60 kW ⚡ 1.8
 Mod. BA98ET Code MAMCOOO4740 € 3.953	Bagnomaria elettrico Top da 800 2 x GN I/I Electric bain marie 800 mm width top 2 x GN I/I Bain-marie électrique Top de 800 2 x GN I/I Elektro Bainmarie 800 MM Oberteil 2 x GN I/I Baño maría eléctrico de sobremesa de ancho 800 2 x GN I/I	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.25 40 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 5.4
 Mod. BA98EG Code MAMCOOO4750 € 4.829	Bagnomaria elettrico su vano a giorno da 800 2 x GN I/I Electric bain mair 800 mm width on open stand 2 x GN I/I Bain-marie électrique sur placard ouvert de 800 2 x GN I/I Elektro Bainmarie 800 MM Unterbau offen 2 x GN I/I Baño maría eléctrico montado sobre mueble abierto de ancho 800 2 x GN I/I	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 0.5 55 VAC Hz 400-3N 50/60 kW ⚡ 5.4
 Mod. ABATU Code MA973I5000 € 69	Traversino universale per bacinelle GN Universal cross bar for GN trays Traverse universelle pour les cuvettes GN Quersteg für GN-Schalen Travesaño universal para apoyo de recipientes	mm (LxPxH) m³ kg

15

Boiling Pans**// Pentole****// Marmites****// Kochkessel****// Marmitas**

ENG Freestanding direct or indirect heating gas or electric boiling pan in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Tank base in polished AISI 316L stainless steel, walls in AISI 304 stainless steel. Thick insulating panels for thermal insulation of tank. Cold or hot water filling via solenoid valves controlled by a selector; water tap located on top 1 1/2 safety drain tap with grip in heatproof material. Temperature controlled by an energy regulator. Model equipped with safety thermostat with reset button accessible to the user. Indirect heating version with automatic condensed steam outlet and water filling of the jacket. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet. Electrical models with IPX5 water-resistant rating.

ITA Pentola a gas o elettrica monoblocco, con riscaldamento diretto o indiretto realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitracimazione, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Fondo del recipiente in acciaio inox AISI 316L lucidato, pareti in inox AISI 304. Pannelli isolanti di grosso spessore per l'isolamento termico del recipiente. Carico acqua fredda o calda tramite elettrovalvole attivate da selettore, erogatore fisso sul piano. Scarico con rubinetto di sicurezza da 1 1/2 con impugnatura in materiale atermico. Temperatura controllata da regolatore di energia. Modello dotato di termostato di sicurezza con pulsante di ripristino accessibile all'utente. Versioni indirette con sfiato e carico acqua interapedine automatico. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox. Modelli elettrici con grado di protezione all'acqua IPX5.

FRA Marmite à chauffage direct ou indirect à gaz ou électrique, réalisée en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Fond du récipient en acier inox AISI 316L poli, parois en inox AISI 304. Panneaux isolants forte épaisseur pour l'isolation thermique du récipient. Remplissage eau froide ou chaude par électrovannes enclenchées par sélecteur, distributeur fixe sur le plan. Vidage par robinet de sécurité 1 1/2 avec poignée en matériau athermique. Température contrôlée par régulateur d'énergie. Modèle avec thermostat de sécurité avec bouton de réarmement accessible à l'opérateur. Toutes les versions indirectes avec vidange automatique du retour et remplissage automatique de l'eau dans la cuve. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox. Modèles électriques avec indice de protection à l'eau IPX5.

DEU Elektro und Gas Kochkessel, Standgeräte, Edelstahl AISI 304, direkt oder indirekt beheizt. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Kesselboden aus poliertem Edelstahl AISI 316L, Wände aus Edelstahl AISI 304. Wärmeisolierung des Behälters mit sehr starken Dämmplatten. Kalt- oder Warmwasserbefüllung über Magnetventil, Steuerung an der Frontblende. Nicht schwenkbarer Wasserhahn auf der Deckplatte. Ablauf mit 1 1/2 Sicherheitshahn, mit wärmeisoliertem Griff. Temperatureinstellung mittels Leistungsregler. Sicherheitsthermostat, leicht zugängliche Rückstell Taste. Indirekt beheizte Kochkessel sind mit Kondensatablassventil und automatischer Wasserbefüllung des Doppelmantels ausgestattet. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Marmita de gas o eléctrica monobloc, con calentamiento directo o indirecto, realizada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Fondo del recipiente en acero inoxidable AISI 316L pulido, paredes de acero inoxidable AISI 304. Aislamiento térmico del recipiente mediante paneles de gran espesor. Carga de agua fría o caliente mediante electroválvulas activadas por selector, caño fijo en la encimera. Descarga con válvula de seguridad de 1 1/2 con empuñadura de material atermico. Temperatura controlada por regulador de energía. Versión de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático y llenado automático de la cámara. Modelo dotado de termostato de seguridad con pulsador de rearme al alcance del usuario. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura. Modelos eléctricos con grado de protección contra el agua IPX5.

BOILING PANS // Pentole // Marmites // Kochkessel // Marmitas //

Model	Description	Datas
	Mod. PE98GDI0 Code MAMCOO05I30	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 105 kW ▲ 21
	Pentola a gas riscaldamento diretto 100 lt. Gas boiling pan 100 litre capacity, with direct heating system Marmite gaz à chauffage direct 100 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt 100 L Marmita a gas de calentamiento directo de 100 litros € 8.036	
	Mod. PE98GDI5 Code MAMCOO05I40	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 124 kW ▲ 24
	Pentola a gas riscaldamento diretto 150 lt. Gas boiling pan 150 litre capacity, with direct heating system Marmite gaz à chauffage direct 150 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt 150 L Marmita a gas de calentamiento directo de 150 litros € 8.243	
	Mod. PE98GDI5A Code MAMCOO05I50	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 134 kW ▲ 24
	Pentola a gas riscaldamento diretto con coperchio autoclave 150 lt. Gas boiling pan 150 litre capacity, with direct heating system and autoclave lid Marmite gaz à chauffage direct avec couvercle autoclave 150 lt. Gas Kochkessel direkt beheizt mit Autoklavendeckel 150 L Marmita a gas de calentamiento directo con tapa autoclave de 150 litros € 10.590	
	Mod. PE98GII0V Code MAMCOO05I60	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 140 kW ▲ 21
	Pentola a gas riscaldamento indiretto con valvola di scarico condensa automatico 100 lt. Gas boiling pan 100 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite gaz à chauffage indirect avec vidange automatique du retour 100 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 100 L Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara de 100 litros € 12.682	
	Mod. PE98GII4V Code MAMCOO05I70	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 160 kW ▲ 24
	Pentola a gas riscaldamento indiretto con valvola di scarico condensa automatico 140 lt. Gas boiling pan 140 litre capacity, with indirect heating system and automatic condensed steam outlet Marmite gaz à chauffage indirect avec vidange automatique du retour 140 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil 140 L Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara de 140 litros € 13.266	
	Mod. PE98GII4AV Code MAMCOO05I80	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 175 kW ▲ 24
	Pentola a gas riscaldamento indiretto con valvola di scarico condensa automatico e coperchio autoclave 140 lt. Gas boiling pan 140 litre capacity, with indirect heating system, automatic condensed steam outlet and autoclave lid Marmite gaz à chauffage indirect avec vidange automatique du retour et couvercle autoclave 140 lt. Gas Kochkessel indirekt beheizt mit Kondensatablassventil und Autoklavendeckel 140 L Marmita a gas de calentamiento indirecto con válvula de purgado automático de la cámara y con tapa autoclave de 140 litros € 15.007	

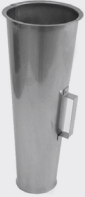
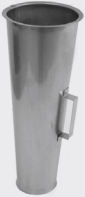
BOILING PANS // Pentole // Marmites // Kochkessel // Marmitas //

Model	Description	Datas	
	Mod. PE98ED10	mm (LxPxH) 800x920x900	
	Code MAMCOO05190	m ³ l VAC 400-3N	kg 129 Hz 50/60
	€ 7.996	kW ⚡ 12	
	Mod. PE98EI10V	mm (LxPxH) 800x920x900	
	Code MAMCOO05200	m ³ l VAC 400-3N	kg 145 Hz 50/60
	€ 12.589	kW ⚡ 21	
	Mod. PE98ED15	mm (LxPxH) 800x920x900	
	Code MAMCOO05210	m ³ l VAC 400-3N	kg 126 Hz 50/60
	€ 8.375	kW ⚡ 12	
	Mod. PE98EI15V	mm (LxPxH) 800x920x900	
	Code MAMCOO05220	m ³ l VAC 400-3N	kg 153 Hz 50/60
	€ 13.266	kW ⚡ 21	

BOILING PANS ACCESSORIES // Accessori Pentole // Accessoires pour Marmites // Zubehör für Kochkessel //
Accesorios para Marmitas //

Model	Description	Datas
 Mod. APEC P5 Code MA97347000 € 929	Cestino colapasta 1 settore per 50 lt. 1 section pasta strainer for 50 litre boiling pan Panier à pâtes 1 secteur 50 lt. Nudelkorb für 50 L Kochkessel Cesto colador para pasta entero para marmitas de 50 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC V5 Code MA97348000 € 917	Cestino colaverdure 1 settore per 50 lt. 1 section vegetable strainer for 50 litre boiling pan Panier à legumes 1 secteur 50 lt. Gemüsekorb für 50 L Kochkessel Cesto colador para verduras entero para marmitas de 50 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC VIO Code MA97352000 € 1.060	Cestino colaverdure 2 settori per 100 lt. 2 section vegetable strainer for 100 litre boiling pan Panier à legumes 2 secteurs 100 lt. Gemüsekorb zweiteilig für 100 L Kochkessel. Löcher Ø 6 mm Cesto colador para verduras 2 sectores para marmitas de 100 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC VI5 Code MA97353000 € 1.227	Cestino colaverdure 2 settori per 140-150 lt. 2 section vegetable strainer for 140-150 litre boiling pan Panier à legumes 2 secteurs 140-150 lt. Gemüsekorb zweiteilig für 140-150 L Kochkessel. Löcher Ø 6 mm Cesto colador para verduras 2 sectores para marmitas de 140-150 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC PIO Code MA97350000 € 1.044	Cestino colapasta 2 settori per 100 lt. 2 section pasta strainer for 100 litre boiling pan Panier à pâtes 2 secteurs 100 lt. Nudelkorb zweiteilig für 100 L Kochkessel. Löcher Ø 3 mm Cesto colador para pasta de 2 sectores para marmitas de 100 litros	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APEC PI5 Code MA97351000 € 1.169	Cestino colapasta 2 settori per 140-150 lt. 2 section pasta strainer for 140-150 litre boiling pan Panier à pâtes 2 secteurs 140-150 lt. Nudelkorb zweiteilig für 140-150 L Kochkessel. Löcher Ø 3 mm Cesto colador para pasta de 2 sectores para marmitas de 140-150 litros	mm (LxPxH) m³ kg

BOILING PANS ACCESSORIES // Accessori Pentole // Accessoires pour Marmites // Zubehör für Kochkessel // Accesorios para Marmitas //

Model	Description		Datas	
	Mod. APEIS	Imbuto per scarico pentola 50-80 lt. Drain funnel for 50-80 litre pan Entonnoir pour la vidange de la marmite 50-80 lt. Ablassstrichter für Kochkessel 50-80 L Embudo para facilitar el vaciado de la marmita 50-80 lt.	mm (LxPxH)	
	Code MA97349000		m ³	kg
	€ 167			
	Mod. APEISIO	Imbuto per scarico pentola 100 lt. Drain funnel for 100 litre pan Entonnoir pour la vidange de la marmite 100 lt. Ablassstrichter für Kochkessel 100 L Embudo para facilitar el vaciado de la marmita de 100 litros	mm (LxPxH)	
	Code MA97354000		m ³	kg
	€ 167			
	Mod. APEIS15	Imbuto per scarico pentola 150 lt. Drain funnel for 150 litre pan Entonnoir pour la vidange de la marmite 150 lt. Ablassstrichter für Kochkessel 150 L Embudo para facilitar el vaciado de la marmita de 150 litros	mm (LxPxH)	
	Code MA97355000		m ³	kg
	€ 167			

16

Bratt Pans**// Brasiere****// Sauteuses****// Kippbratpfannen****// Sartenes**

ENG Freestanding gas or electric tilting bratt pan in AISI 304 stainless steel. Cooking tank with manual lifting mechanism, in stainless steel, 60-litre capacity, with 10 mm gauge bottom in Duplex. Rectangular with radiused corners for improved cleaning. Double skinned lid with drip zone at rear to convey condensate into the pan, fitted with sturdy AISI 304 stainless steel hinges with spring balancing. Manual water filling activated by a tap. Fixed water tap positioned on the top. Satin-finish tubular AISI 304 steel handle with front grip, joined to lid. The product complies with EC regulation 1935/2004 and Italian ministerial decree 21/O3/1973 (Materials and Objects intended to come into contact with Food) MOCA. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.

ITA Brasiera rovesciabile a gas o elettrica monoblocco, realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca di cottura con sollevamento manuale, realizzata in acciaio inox capacità litri 60 con fondo in Duplex spessore 10 mm. Forma rettangolare con spigoli raggiati per una migliore pulizia. Coperchio a doppia parete con gocciolatoio in zona posteriore per convogliare nella vasca l'acqua di condensa, dotato di robuste cerniere in acciaio inox AISI 304 con bilanciamento a molle. Carico acqua manuale attivato da rubinetto. Erogatore dell'acqua fisso posizionato sul piano. Maniglia con presa frontale in tubo di acciaio AISI 304 satinato collegata al coperchio. Grado di protezione all'acqua IPX5. 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. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Sauteuse à gaz ou électrique basculante, réalisée en acier inox AISI 304. Cuve de cuisson à soulèvement manuel, réalisée en acier inox capacité 60 l avec fond en Duplex épaisseur 10 mm. Forme rectangulaire avec angles rayonnés pour faciliter le nettoyage. Couvercle à double paroi avec égouttoir à l'arrière pour diriger l'eau de condensation dans la cuve, charnières robustes en acier inox AISI 304, avec contrebalancement à ressorts. Remplissage manuel de la cuve par le robinet. Robinet de l'eau fixe sur le plan. Poignée à préhension frontale en tube d'acier AISI 304 satiné, reliée au couvercle. Indice de protection à l'eau IPX5. Le produit est conforme au règlement CE 1935/2004 et au Décret du 21/03/1973 (Matériaux et Objets destinés à venir au Contact des denrées Alimentaires). Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.

DEU Gas und Elektro Kippbratpfannen, Standgeräte, Edelstahl AISI 304. Edelstahltiegel mit Boden aus robustem, 10 mm starkem Duplex, rechteckig mit abgerundeten Kanten für einfache Reinigung. Manuelle Kippung. Handrad mit einziehbarem Griff. Fassungsvermögen 60 Liter brutto, Doppelwandiger Deckel mit ausbalancierter Öffnung und Kondenswasser-Ableitung in den Tiegel. Robuste, gefederte Scharniere aus Edelstahl AISI 304 für maximale Betriebssicherheit. Wasserzulauf über Hahn mit manueller Betätigung. Nicht schwenkbarer Wasserhahn auf der Deckplatte. Deckel mit frontseitigem Rohrgriff aus satiniertem Edelstahl AISI 304. Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen. Konformität gem. VO (EG) Nr. 1935/2004 (Materialien und Gegenstände in Berührung mit Lebensmitteln) und DM and 21/03/1973. Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Sartén basculante de gas o eléctrica monobloc, realizada en acero inoxidable AISI 304. Cuba de cocción con elevación manual de 60 l de capacidad, realizada en acero inoxidable con fondo en acero dúplex de 10 mm de espesor. Forma rectangular con ángulos redondeados para facilitar la limpieza. Tapa de doble pared con escurridor en la parte posterior para enviar el agua de condensación a la cuba, dotada de robustas bisagras en acero inoxidable AISI 304 con muelles de equilibrado. Llenado manual de agua activado por grifo. Grifo fijo situado en la encimera. Asa frontal en tubo de acero AISI 304 satinado, fijada a la tapa. 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 - MOCA). Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

BRATT PANS // Brasiere // Sauteuses // Kippbratpfannen // Sartenes //

Model	Description	Datas
 Mod. BR98G80 Code MAMCOOO4680 € 10.047	Brasiera a gas 80 lt. Gas tilting bratt pan 80 litres with manual tilt Sauteuse basculante gaz 80 lt. Gas Kippbratpfanne 80 Liter Sartén basculante a gas de 80 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 180 VAC Hz 220-240 IN 50 kW ⚡ kW ▲ 0.015 20
 Mod. BR98G80M Code MAMCOOO4690 € 11.244	Brasiera a gas 80 lt. con sollevamento motorizzato Gas tilting bratt pan 80 litres with electric power tilt Sauteuse basculante gaz 80 lt. avec relevage motorisé Gas Kippbratpfanne mit Motorkippung 80 Liter Sartén basculante a gas de 80 litros con sistema de elevación de la cuba motorizado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 172 VAC Hz 220-240 IN 50 kW ⚡ kW ▲ 0.12 20
 Mod. BR912GI20M Code MAMCOOO4700 € 14.130	Brasiera a gas 120 lt. con sollevamento motorizzato Gas tilting bratt pan 120 litres with electric power tilt Sauteuse basculante gaz 120 lt. avec relevage motorisé Gas Kippbratpfanne mit Motorkippung 120 Liter Sartén basculante a gas de 120 litros con sistema de elevación de la cuba motorizado	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 243 VAC Hz 220-240 IN 50 kW ⚡ kW ▲ 0.12 24
 Mod. BR98E80 Code MAMCOOO4710 € 10.860	Brasiera elettrica 80 lt. Electric tilting bratt pan 80 litres with manual tilt Sauteuse basculante électrique 80 lt. Elektro Kippbratpfanne 80 Liter Sartén basculante eléctrico de 80 litros	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 168 VAC Hz 380-415 3N 50-60 kW ⚡ 9
 Mod. BR98E80M Code MAMCOOO4720 € 11.743	Brasiera elettrica 80 lt. con sollevamento motorizzato Electric tilting bratt pan 80 litres with electric power tilt Sauteuse basculante électrique 80 lt. avec relevage motorisé Elektro-Kippbratpfanne mit Motorkippung 80 Liter Sartén basculante eléctrico de 80 litros con sistema de elevación de la cuba motorizado	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg l 168 VAC Hz 380-415 3N 50-60 kW ⚡ 9
 Mod. BR912EI20M Code MAMCOOO4730 € 14.697	Brasiera elettrica 120 lt. con sollevamento motorizzato Electric tilting bratt pan 120 litres with electric power tilt Sauteuse basculante électrique 120 lt. avec relevage motorisé Elektro-Kippbratpfanne mit Motorkippung 120 Liter Sartén basculante eléctrico de 120 litros con sistema de elevación de la cuba motorizado	mm (LxPxH) 1200x920x900 m³ kg 1.5 240 VAC Hz 380-415 3N 50-60 kW ⚡ 13.5

17

Neutral Elements**// Elementi Neutri****// Elements Neutres****// Neutralelemente****// Elementos Neutros**

ENG Neutral unit top or on open stand, with or without drawer, in AISI 304 stainless steel. 20/10 pressed steel top with anti-spill front edge, designed for flush alignment with hermetic seal supplied. Worktop without flue apertures and fitted to provide stability and freedom of movement for chopping board accessory. Top designed also to accommodate water column accessory. Fully sealed underside.

ITA Elemento neutro top o monoblocco su vano a giorno, con o senza cassetto, realizzato in acciaio inox AISI 304. Piano in 20/10 stampato con bordo anteriore antitrascinamento, predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Piano di lavoro privo di fori camino e predisposto per permettere stabilità e scorrevolezza dell'accessorio tagliere. Piano predisposto inoltre per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. Fondo top completamente chiuso.

FRA Élément neutre Top ou sur placard ouvert, avec ou sans tiroir, réalisé en acier inox AISI 304. Plan embouti, épaisseur 20/10, avec bord avant anti-débordement, conçu pour la jonction d'extrémité avec joint hermétique fourni. Plan de travail sans orifice carneau et prédisposé pour assurer la stabilité et le glissement de l'accessoire planche à découper. Plan prédisposé également pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Fond top entièrement fermé.

DEU Neutralelemente mit und ohne Schublade, Edelstahl AISI 304. Oberteile und Standgeräte mit Unterbau offen. Tiefgezogene Arbeitsplatte mit vorderer Überlaufschutzkante, 2 mm Materialstärke, ausgelegt für bündige Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Eine hermetische Dichtung ist im Lieferumfang enthalten. Geeignet für die Installation einer Wasserhahnsäule (Zubehör). Deckplatte ohne Kaminanöffnungen, kann das Schneidebrett empfangen und schieben lassen (Zubehör). Schutzart IPX5 (Strahlwasser). Standgeräte mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.

ESP Elemento neutro de sobremesa o monobloc, sobre mueble abierto, con o sin cajón, realizado en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 estampada con borde anterior antiderrame, apta para unión lateral con junta hermética de serie. Encimera sin orificios para chimenea, preparada para asegurar la estabilidad y el deslizamiento del accesorio tajo. Encimera con preinstalación también para el accesorio columna de agua. Fondo top completamente cerrado. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Elements Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
	Mod. EN92T Code MAMCOOO4780 Elemento neutro da 200 Top 200 mm width worktop unit Elément neutre de 200 Top Neutralelement 200 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 200 de sobremesa	mm (LxPxH) 200x920x250 m ³ 0.12 kg 25
	Mod. EN92G Code MAMCOOO4790 Elemento neutro da 200 su vano a giorno 200 mm width worktop unit on open stand Elément neutre de 200 sur placard ouvert Neutralelement 200 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 200 montado sobre meuble abierto	mm (LxPxH) 200x920x900 m ³ 0.25 kg 40
	Mod. EN92PB Code MAMCOOO4800 Elemento neutro da 200 con portabottiglie 200 mm width worktop unit on stand with bottle holder Elément neutre de 200 avec porte-bouteille Neutralelement 200 mm, Unterbau mit ausziehbarer Flaschenschublade Elemento neutro de ancho 200 montado sobre mueble botellero	mm (LxPxH) 200x920x900 m ³ 0.25 kg 44
	Mod. EN94T Code MAMCOOO4870 Elemento neutro da 400 Top 400 mm width worktop unit Elément neutre de 400 Top Neutralelement 400 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 400 de sobremesa	mm (LxPxH) 400x920x250 m ³ 0.25 kg 30
	Mod. EN94G Code MAMCOOO4880 Elemento neutro da 400 su vano a giorno 400 mm width worktop unit on open stand Elément neutre de 400 sur placard ouvert Neutralelement 400 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 400 montado sobre meuble abierto	mm (LxPxH) 400x920x900 m ³ 0.5 kg 45
	Mod. EN94CT Code MAMCOOO4890 Elemento neutro da 400 Top con cassetto 400 mm width worktop unit with drawer Elément neutre de 400 Top avec tiroir Neutralelement mit Schublade 400 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 400 de sobremesa con cajón	mm (LxPxH) 400x920x250 m ³ 0.25 kg 32

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Elements Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
	Mod. EN94CG	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOOO4900 Elemento neutro da 400 su vano a giorno con cassetto 400 mm width worktop unit with drawer on open stand Elément neutre de 400 avec tiroir sur placard ouvert Neutralelement mit Schublade 400 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 400 con cajón montado sobre mueble abierto	m ³ 0.5 kg 47
	€ 1.959	
	Mod. EN94VT	mm (LxPxH) 400x920x250
	Code MAMCOOO4910 Elemento neutro da 400 Top con vasca con foro 400 mm width worktop with sink prepared with tap hole Elément neutre de 400 Top avec cuve et trou robinet Neutralelement mit Becken 400 mm, mit Bohrung für Armatur, Oberteil Elemento neutro de ancho 400 con fregadero de sobremesa	m ³ 0.25 kg 32
	€ 1.583	
	Mod. EN94VG	mm (LxPxH) 400x920x900
	Code MAMCOOO4920 Elemento neutro da 400 a giorno con vasca con foro. 400 mm width worktop with sink prepared with tap hole on open stand Elément neutre de 400 Top avec cuve et trou robinet sur placard ouvert Neutralelement mit Becken 400 mm, mit Bohrung für Armatur, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 400 con fregadero de sobremesa montado sobre mueble abierto	m ³ 0.5 kg 47
	€ 2.235	
	Mod. EN96T	mm (LxPxH) 600x920x250
	Code MAMCOOO4850 Elemento neutro da 600 Top 600 mm width worktop unit Elément neutre de 600 Top Neutralelement 600 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 600 de sobremesa	m ³ 0.35 kg 38
	€ 1.095	
	Mod. EN96G	mm (LxPxH) 600x920x900
	Code MAMCOOO4860 Elemento neutro da 600 su vano a giorno 600 mm width worktop unit on open stand Elément neutre de 600 sur placard ouvert Neutralelement 600 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 600 montado sobre meuble abierto	m ³ 0.75 kg 53
	€ 1.892	
	Mod. EN96CT	mm (LxPxH) 600x920x250
	Code MAMCOOO4930 Elemento neutro da 600 Top con cassetto 600 mm width worktop unit with drawer Elément neutre de 600 Top avec tiroir Neutralelement mit Schublade 600 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 600 de sobremesa con cajón	m ³ 0.35 kg 39
	€ 1.387	

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Elements Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
 Mod. EN96CG Code MAMCOOO4940 € 2.183	Elemento neutro da 600 su vano a giorno con cassetto 600 mm width worktop unit with drawer on open stand Elément neutre de 600 avec tiroir sur placard ouvert Neutralelement mit Schublade 600 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 600 con cajón montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ kg 0.75 54
 Mod. EN96PSG Code MAMCOOO2290 € 3.775	Elemento neutro predisposto al montaggio del piano di appoggio rialzato per salamandra APSS su vano a giorno. 600 mm width worktop unit on open stand prepared for salamander support installation Elément neutre 600 mm prédisposé pour l'installation du support surélevé pour salamandre APSS sur placard ouvert. Neutralelement 600 mm vorbereitet für die Installation von der Salamanderablage APSS. Unterbau offen Elemento neutro de ancho 600 montado sobre mueble abierto preparado para la instalación del soporte salamandra	mm (LxPxH) 600x920x900 m³ kg 0.6 45
 Mod. EN98T Code MAMCOOO4810 € 1.278	Elemento neutro da 800 Top 800 mm width worktop unit Elément neutre de 800 Top Neutralelement 800 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 800 de sobremesa	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 48
 Mod. EN98G Code MAMCOOO4820 € 2.155	Elemento neutro da 800 su vano a giorno 800 mm width worktop unit on open stand Elément neutre de 800 sur placard ouvert Neutralelement 800 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 800 montado sobre meuble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 63
 Mod. EN98CT Code MAMCOOO4830 € 1.725	Elemento neutro da 800 Top con cassetto 800 mm width worktop unit with drawer Elément neutre de 800 Top avec tiroir Neutralelement mit Schublade 800 mm Oberteil Elemento neutro de ancho 800 de sobremesa con cajón	mm (LxPxH) 800x920x250 m³ kg 0.5 49
 Mod. EN98CG Code MAMCOOO4840 € 2.602	Elemento neutro da 800 su vano a giorno con cassetto 800 mm width worktop unit with drawer on open stand Elément neutre de 800 avec tiroir sur placard ouvert Neutralelement mit Schublade 800 mm, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 800 con cajón montado sobre mueble abierto	mm (LxPxH) 800x920x900 m³ kg 1 64

NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Elements Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //

Model	Description	Datas
	Mod. EN98PSG	mm (LxPxH) 800x920x900
	Code MAMCOO02350	m ³ kg l 55
	€ 4.039	
	Elemento neutro predisposto al montaggio del piano di appoggio rialzato per salamandra APSS su vano a giorno. 800 mm width worktop unit on open stand prepared for salamander support installation Élément neutre 800 mm prédisposé pour l'installation du support surélevé pour salamandre APSS sur placard ouvert. Neutralelement 800 mm vorbereitet für die Installation von der Salamanderablage APSS. Unterbau offen Elemento neutro de ancho 800 montado sobre mueble abierto preparado para la instalación del soporte salamandra	

NEUTRAL ELEMENTS ACCESSORIES // Accessori Elementi Neutri // Accessoires pour Elements Neutres // Neutrale Elemente Zubehör // Accesorios Elementos neutros //

Model	Description	Datas
	Mod. ALA7RD	mm (LxPxH) 50x270x450
	Code CR1304220	m ³ kg 0.l 3
	€ 385	
	Rubinetto miscelatore monoforo con doccia Single-hole mixer tap Mélangeur monotrou avec douche I-Loch Mischbatterie mit Brause Grifo mezclador ducha para instalación de 1 agujero	
	Mod. ABVT2	mm (LxPxH) 200x45x500
	Code MAMCOO06550	m ³ kg 0.0l l
	€ 98	
	Pannello di chiusura per base vano da 200 Cover panel for 200 mm width stand Panneau de recouvrement pour soubassement de 200 Frontblende für Unterbau zu 200 mm Panel de cierre para mueble bajo de ancho 200	
	Mod. ABVT2M	mm (LxPxH) 200x45x500
	Code MAMCOO06550M	m ³ kg 0.0l l
	€ 218	
	Pannello di chiusura per base vano da 200. Fornito montato. Cover panel for 200 mm width stand, factory fitted. Panneau de recouvrement pour soubassement de 200 mm. Fourni assemblé. Frontblende für Unterbau zu 200 mm, montiert geliefert. Panel de cierre para mueble bajo de ancho 200 mm de fábrica	
	Mod. AKPE	mm (LxPxH)
	Code MAMCOO08440	m ³ kg
	€ 534	
	Kit presa elettrica montata su cruscotto. Compatibile con elementi neutri da 400 mm. Dashboard socket kit for neutral worktop units 400 mm. Kit prise électrique monté sur le tableau de bord. Compatible avec les éléments neutres 400 mm. Steckdose montiert auf der Frontblende von Neutralelement 400 mm. Kit de toma de corriente en el tablero, para elementos neutros 400 mm.	

18

Base Units

- // *Basi Vano*
- // *Elements Base*
- // *Unterbauten*
- // *Elementos Base*

- ENG** Hygienic double skin H2 base unit in stainless steel. Molded tray supports with 5 tiers, 55 mm pitch. Stainless steel adjustable feet.
- ITA** Base vano igienica H2 a doppia parete, realizzata in acciaio inox. Supporti portateglie stampati a n.5 ripiani, passo 55 mm. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Soubassement rayonné H2 à double paroi, réalisé en acier inox. Côtés moulés pour porte-plateaux à 5 niveaux, pas de 55 mm. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Doppelwandige Unterbauten in H2 Hygieneausführung, vorne offen. 5 eingeprägte Auflagesicken, Abstand 55 mm. Höhenverstellbare Edelstahlfüßen.
- ESP** Mueble base higiénico H2 con doble pared, realizado en acero inoxidable. Soportes moldeados para bandejas con 5 niveles, paso de 55 mm. Pies de acero inoxidable regulables en altura.

BASE UNITS // Basi Vano // Elements Base // Unterbauten // Elementos Base //

Model	Description	Datas
 Mod. BV94H Code MAMCOO05250 € 2.120	Base vano igienica H2 a doppia parete da 400 Double skin hygienic H2 stand, 400 mm wide. Soubassement rayonné H2 double paroi de 400 Doppelwandiger Unterbau, H2 Hygieneausführung, 400 mm Mueble bajo higiénico H2 de doble pared de ancho 400	mm (LxPxH) 400x835x620 m³ kg 0.25 17
 Mod. BV96H Code MAMCOO05230 € 2.309	Base vano igienica H2 a doppia parete da 600 Double skin hygienic H2 stand, 600 mm wide. Soubassement rayonné H2 double paroi de 600 Doppelwandiger Unterbau, H2 Hygieneausführung, 600 mm Mueble bajo higiénico H2 de doble pared de ancho 600	mm (LxPxH) 600x835x620 m³ kg 0.33 20
 Mod. BV98H Code MAMCOO05240 € 2.493	Base vano igienica H2 a doppia parete da 800 Double skin hygienic H2 stand, 800 mm wide. Soubassement rayonné H2 double paroi de 800 Doppelwandiger Unterbau, H2 Hygieneausführung, 800 mm Mueble bajo higiénico H2 de doble pared de ancho 800	mm (LxPxH) 800x835x620 m³ kg 0.5 23

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori Basi Vano // Accessoires pour Elements Base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios Elements Base //

Model	Description	Datas
	Mod. ABVP4 Code MAMCOOO6450 Portina per base vano da 400 e 800 Door for 400 and 800 mm width open stand Porte pour soubassement de 400 et 800 Tür 400 mm für Unterbau Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 400 y 800 € 276	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVP4M Code MAMCOOO6450M Portina per base vano da 400 e 800. Fornita montata. Door for 400 and 800 mm width open stand factory fitted Porte pour soubassement de 400 et 800. Fourni assemblé. Tür 400 mm für Unterbau, montiert geliefert. Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 400 y 800 montados de fábrica € 379	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVP4A Code MAMCOOO6830 Porta tamburata autochiudente per base vano da 400 e 800 Double skin door for 400 and 800 mm width open stand with spring loaded hinge Porte isolée avec fermeture automatique pour soubassement de 400 et 800 Tür 400 mm für Unterbau, schalldämmend isoliert und mit Rückholfeder Puerta contrachapada de sierra automático para acoplar con mueble bajo de ancho 400 y 800 € 333	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVP6 Code MAMCOOO6460 Portina per base vano da 600 Door for 600 mm width open stand Porte pour soubassement de 600 Tür 600 mm für Unterbau Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 600 € 322	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVP6M Code MAMCOOO6460M Portina per base vano da 600. Fornita montata. Door for 600 mm width open stand factory fitted Porte pour soubassement de 600. Fourni assemblé. Tür 600 mm für Unterbau, montiert geliefert. Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 600 montados de fábrica € 448	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVP6A Code MAMCOOO6840 Porta tamburata autochiudente per base vano da 600 Double door for 600 mm width open stand with spring loaded hinge Porte isolée avec fermeture automatique pour soubassement de 600 Tür 600 mm für Unterbau, schalldämmend isoliert und mit Rückholfeder Puerta contrachapada de sierra automático para acoplar con mueble bajo de ancho 600 € 390	mm (LxPxH) m ³ kg

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori Basi Vano // Accessoires pour Elements Base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios Elements Base //

Model	Description	Datas
 Mod. ABVC4 Code MAMCOOO6470 € 895	2 cassetti per base vano da 400 e 800 Pair of drawers for 400 and 800 mm width open stand 2 tiroirs pour soubassement de 400 et 800 Satz mit 2 Schubladen 400 mm für Unterbau 2 cajones para mueble bajo de ancho 400 y 800	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVC4M Code MAMCOOO6470M € 1.353	2 cassetti per base vano da 400 e 800. Forniti montati. Pair of drawers for 400 and 800 mm width open stand factory fitted. 2 tiroirs pour soubassement de 400 et 800. Fourni assemblé. Satz mit 2 Schubladen 400 mm für Unterbau, montiert geliefert. 2 cajones para mueble bajo de ancho 400 y 800 de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVC6 Code MAMCOOO6480 € 1.004	2 cassetti per base vano da 600 Pair of drawers for 600 mm width open stand 2 tiroirs pour soubassement de 600 Satz mit 2 Schubladen 600 mm für Unterbau 2 cajones para mueble bajo de ancho 600	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVC6M Code MAMCOOO6480M € 1.490	2 cassetti per base vano da 600. Forniti montati. Pair of drawers for 600 mm width open stand factory fitted. 2 tiroirs pour soubassement de 600 mm. Fourni assemblé. Satz mit 2 Schubladen 600 mm für Unterbau, montiert geliefert. 2 cajones para mueble bajo de ancho 600 mm de fábrica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AACC Code MAMCOOO6820 € 67	Kit installazione sistema di rallentamento chiusura per 1 cassetto Soft closing installation kit for one drawer Kit installation système de ralentissement de fermeture pour 1 tiroir Satz zur Installation von Auszugsführungen mit Softeinzug für 1 Schublade Kit de instalación de sistema de cierre lento para un cajón	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVRG4 Code MAMCOOO6850 € 276	Coppia reggigriglie per base vano da 400 Pair of grid support for 400 mm width open stand Paire de glissières pour soubassement de 400 Paar Gitterstützen für Unterbau Pareja guías para parrillas para mueble bajo de ancho 400	mm (LxPxH) m³ kg

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori Basi Vano // Accessoires pour Elements Base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios Elements Base //

Model	Description	Datas
	Mod. ABVRG4M Code MAMCOO06850M € 322	Coppia reggigriglie per base vano da 400. Fornita montata. Pair of grid support for 400 mm width open stand factory fitted. Paire de glissières pour soubassement de 400. Fourni assemblé. Paar Gitterstützen für Unterbau, montiert geliefert. Pareja guías para parrillas para mueble bajo de ancho 400 de fábrica mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVMC Code MAMCOO06510 € 64	Montante centrale per base vano da 600 800 1200 Central upright for 600, 800 and 1200 mm width open stand Montant central pour soubassements de 600 800 1200 Zentralsteg für Unterbauten 600 800 1200 mm Montante central para mueble bajo de ancho 600, 800 y 1200 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVML Code MAMCOO07660 € 64	2 montanti laterali per base vano da 800 Pair of side upright for 800 mm width open stand 2 montants lateraux pour soubassement de 800 Paar Seitenstege für Unterbau 800 mm Pareja montantes laterales para mueble bajo de ancho 800 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVG4GNI/1 Code MA97365000 € 58	Griglia GN 1/1 per base vano da 400 GN 1/1 grid for 400 mm width stand Grille GN 1/1 pour soubassement de 400 Rost GNI/1 für Unterbau Parrilla GN 1/1 para mueble bajo de ancho 400 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABVG8GN2/1 Code MA97372000 € 69	Griglia GN 2/1 per base vano da 800 GN 2/1 grid for 800 mm width stand Grille GN 2/1 pour soubassement de 800 Rost GN2/1 für Unterbau Parrilla GN 2/1 para mueble bajo de ancho 800 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. ABFG8GN2/1 Code MA97375000 € 70	Griglia GN 2/1 per base forno GN 2/1 grid for oven range Grille GN 2/1 pour four Rost GN2/1 für Backofen Parrilla GN 2/1 para horno bajo mm (LxPxH) m ³ kg

BASE UNITS ACCESSORIES // Accessori Basi Vano // Accessoires pour Elements Base // Zubehör für Unterbauten // Accesorios Elements Base //

Model	Description	Datas
 Mod. APSF Code CRO957440 € 87	Piedino con staffa di fissaggio Single foot with side fixing brackets Pied avec support pour l'anchorage Sonderfuss zwischen 2 Geräten Pie con estribo de fijación	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABVFC94 Code MAMCO008190 € 848	Fondo caldo per basi vano da 400 e 600, per serie 90 Heated bottom plate for 400 and 600 mm width open stand 90 range Kit chauffant pour soubassement de 400 et 600, pour serie 90 Beheizter Boden für Unterbau zu 400 und 600 mm serie 90 Fondo caliente para instalar en meuble bajo de ancho 400 y 600, serie 90	mm (LxPxH) 355x725x70 m³ kg 7
 Mod. ABVFC98 Code MAMCO008200 € 1.187	Fondo caldo per basi vano da 800 Heated bottom plate for 800 mm width open stand Kit chauffant pour soubassement de 800 Beheizter Boden für Unterbau zu 800 mm Fondo caliente para instalar en meuble bajo de ancho 800	mm (LxPxH) 650x725x70 m³ kg 12

19

Refrigerated Bases

// **Basi Refrigerate**
 // **Beses Refrigerées**
 // **Kühlunterbauten**
 // **Bases Refrigeradas**

- ENG** Refrigerated or freezer cabinet base (-2+8°C or -15-20°C) without worktop for countertop installation of M1 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. Refrigerated drawers with AISI 304 stainless steel telescopic guides. Bottom with radiused corners. Corrosion-resistant evaporator. Appliance equipped with stainless steel adjustable feet.
- ITA** Base refrigerata -2+8°C o freezer -15-20°C senza piano per sovrapporre elementi di Cottura M1. 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.
- FRA** Soubassement réfrigéré -2+8 °C ou congélateur -15-20 °C, sans plan pour superposer des éléments de cuisson M1. 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. Appareil doté de pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Kühlunterbau -2+8°C oder Tiefkühlunterbau -15°-20°C, ohne Platte, zum Aufstellen von Kochgeräten M1. 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. Gerät mit höhenverstellbaren Edelstahlfüßen.
- ESP** Mesa baja refrigerada -2+8 °C o congeladora -15-20°C sin encimera para superponer elementos de cocción M1. 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. Cajones refrigerados con guías telescópicas de acero inoxidable AISI 304. Fondo con ángulos redondeados. Evaporador con tratamiento anticorrosión. Equipo con pies de acero inoxidable regulables en altura.

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**

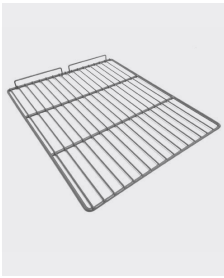
REFRIGERATED BASES // Basi Refrigerate // Beses Refrigerées // Kühlunterbauten // Bases Refrigeradas //

Model	Description	Datas
	Mod. BRT2PTNSP Code MACROOOO790 Base refrigerata -2+8°C 2 porte GN I/I 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 € 4.755	mm (LxPxH) 1200x650x610 m ³ 0.69 VAC 230 kW ⚡ 0.17 kg 125 Hz 50
	Mod. BRT3PTNSP Code MACROOOO830 Base refrigerata -2+8°C 3 porte GN I/I 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 € 5.786	mm (LxPxH) 1600x650x610 m ³ 0.69 VAC 230 kW ⚡ 0.17 kg 150 Hz 50
	Mod. BRT2PBTSP Code MACROOOO810 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 € 5.442	mm (LxPxH) 1200x650x610 m ³ 0.92 VAC 230 kW ⚡ 0.5 kg 133 Hz 50
	Mod. BRT3PBTSP Code MACROOOO850 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 € 6.450	mm (LxPxH) 1600x650x610 m ³ 0.92 VAC 230 kW ⚡ 0.5 kg 158 Hz 50

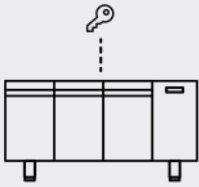
ACCESSORIES FOR REFRIGERATED BASES // Accessori Basi Refrigerate // Accessoires pour soubassement réfrigéré // Zubehör für Kühlunterbau // Accesorios para bases refrigeradas //

Model	Description	Datas
 Mod. MKBCAMOO1 Code MAAROOO0310 € 730	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	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCAMOO2 Code MAAROOO0320 € 322	1 cassettone per base refrigerata -2+8°C fornito montato 1 drawer for refrigerated bases -2+8°C supplied installed 1 grand tiroir pour soubassement réfrigéré -2+8°C déjà installé Mehrpreis hohe Einzelschublade für Kühlunterbau -2+8°C, montiert geliefert Cajón para bases refrigeradas -2+8°C suministrado montado	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCAMOO3 Code MAAROOO0330 € 794	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	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCAMOO4 Code MAAROOO0340 € 387	1 cassettone per base refrigerata -10-20°C fornito montato 1 drawer for refrigerated bases -10-20°C supplied installed 1 grand tiroir pour soubassement réfrigéré -10-20°C déjà installé Mehrpreis hohe Einzelschublade für Tiefkühlunterbau -10-20°C, montiert geliefert Cajón para bases refrigeradas -10-20°C suministrado montado	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCA0001 Code MAAROOO0350 € 1.350	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	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MKBCA0002 Code MAAROOO0360 € 773	Kit 1 cassettone per base refrigerata -2+8°C Kit 1 drawer for refrigerated bases -2+8°C Kit 1 grand tiroir pour soubassement réfrigéré -2+8°C Mehrpreis hohe Einzelschublade für Kühlunterbau -2+8°C nachrüstbar Kit Cajón para bases refrigeradas -2+8°C	mm (LxPxH) m³ kg

ACCESSORIES FOR REFRIGERATED BASES // Accessori Basi Refrigerate // Accessoires pour soubassement réfrigéré // Zubehör für Kühlunterbau // Accesorios para bases refrigeradas //

Model	Description	Datas
 Mod. MGRIOOI4 Code MAAROOOO180 € 47	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	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. MGTGIOO5 Code MAAROOOO410 € 40	Coppia di guide per basi refrigerate compatibile con griglia MGRIOOI4 Pair of runners for refrigerated bases compatible with MGRIOOI4 grid Un paire de glissières pour soubassements réfrigérés compatible avec grille MGRIOOI4 Schienenpaar für Kühlunterbauten, geeignet für Rost MGRIOOI4 Par de guías para bases refrigeradas compatibles con rejilla MGRIOOI4	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABR9C4 Code MAMCOOO6530 € 127	Cornice base refrigerata h. 40 mm da 400 40mm high frame for installation of 400 mm unit on refr. base Cornière pour installation de 400 équipement sur base réfrigérée 40 mm hoher Rahmen für Installation von 400 mm Oberteil auf Kühlunterbau Marco h.40 mm. para la instalación de elementos ancho 400 sobre base refrigerada	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ABR9CI2 Code MAMCOOO6540 € 184	Cornice base refrigerata h. 40 mm da 1200 40mm high frame for installation of 1200 mm unit on refr. base Cornière pour installation de 1200 équipement sur base réfrigérée 40 mm hoher Rahmen 1200 mm breit für Installation von Oberteilen auf Kühlunterbau Marco h.40 mm. para la instalación de elementos ancho 1200 sobre base refrigerada	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ACBR12 Code MAMCOOO8670 € 140	Copertura per cornici delle basi refrigerate MI in acciaio inox 1200mm. Stainless steel frame cover for MI 1200 mm refrigerated counters. Couverture pour cadres de soubassements réfrigérés MI en acier inoxydable 1200 mm. Blende zur Abdeckung des Rahmens für Installation auf Kühlunterbau 1200 mm Cubierta de acero inoxidable para los marcos para bases refrigeradas 1200.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ACBR16 Code MAMCOOO8680 € 158	Copertura per cornici delle basi refrigerate MI in acciaio inox 1600mm. Stainless steel frame cover for MI 1600 mm refrigerated counters. Couverture pour cadres de soubassements réfrigérés MI en acier inoxydable 1600 mm. Blende zur Abdeckung des Rahmens für Installation auf Kühlunterbau 1600 mm Cubierta de acero inoxidable para los marcos para bases refrigeradas 1600.	mm (LxPxH) m³ kg

ACCESSORIES FOR REFRIGERATED BASES // Accessori Basi Refrigerate // Accessoires pour soubassement réfrigéré // Zubehör für Kühlunterbau // Accesorios para bases refrigeradas //

Model	Description	Datas
	Mod. MKHCA1004 Code MAAR0000560 € 165	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-Kühltische und -Kühlsockel wird montiert geliefert Kit de bloqueo suministrado montado para mesas refrigeradas MI y bases refrigeradas mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. MACTROOI Code MACRO0000980 € 1.238	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 mm (LxPxH) m ³ kg VAC 230 Hz 50
	Mod. AKPBR Code MAAR0000570 € 32	Kit piedini aggiuntivi per basi refrigerate - Ipz. Add-on foot for refrigerated bases Kit pied supplémentaires pour soubassements réfrigérés - Ipcs. I zusätzlicher Fuss für Kühlunterbau, zur Installation unter dem Motor. Juego de I pie adicional para bases refrigeradas mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AKPBRZM Code MAAR0000580 € 42	Kit piedini aggiuntivi per basi refrigerate - Ipz. Per installazione su zoccolo in muratura. Add-on foot for refrigerated bases for installation on concrete shed base Kit pied supplémentaires pour soubassements réfrigérés - Ipcs pour installation sur socle en maçonné I zusätzlicher Fuss für Kühlunterbau. Für Sockelaufstellung. Juego de I pie adicional para bases refrigeradas para instalación sobre zócalo de mampostería mm (LxPxH) 50 kg m ³

20

Hot Holding Base**// Base Mantentore****// Base Maintien Chaud****// Warmhaltegerätunterbau****// Mantenedor Caliente**

ENG 800mm width hot holding base unit. Supports for installation with top M1-90 equipment included (not required for M1-70). The unit features an airtight chamber with all rounded corners, externally insulated with 40mm rock wool, and heated by a low-consumption wire resistance element located around its entire perimeter. The operating temperature is adjustable between 30°C and 120°C, controlled via an electronic panel located below the dashboard. The drawers are equipped with heat and aging resistant silicone rubber gaskets and are fitted with manual humidity vents on the front. Drawers are constructed with stainless steel frames for GN pans up to 150mm in height, GN 1/1 capacity. A safety thermostat is present in the chamber, along with a manual keypad lock. The maintainer can also be used for low-temperature cooking due to the uniformity of the temperature achieved in the cooking chamber. A core probe is also supplied as standard. The maintainer base has a maximum product capacity of 12 kg.

ITA Base vano mantentore da 800mm. Adattatori per installazione con apparecchiature top M1-90 in dotazione (non necessari per M1-70). Il mantentore è dotato di una camera a tenuta stagna con tutti gli angoli arrotondati, isolata esternamente con 40mm di lana di roccia e riscaldata tramite resistenza a filo a basso consumo posta tutto intorno ad essa. La temperatura di esercizio è regolabile tra i 30°C e i 120°C, regolabile tramite pannello elettronico posto sotto il cruscotto. I cassetti sono dotati di guarnizioni in gomma silconica resistente al calore e all'invecchiamento, e sono dotati di sfianti per l'evacuazione manuale dell'umidità sul fronte. Inoltre, i cassetti sono formati da telai in acciaio inox per bacinelle GN fino a 150mm di altezza, capacità GN 1/1. È presente il termostato di sicurezza in camera e il blocco manuale della tastiera. Il mantentore è utilizzabile anche per cucinare a bassa temperatura grazie all'uniformità di temperatura raggiunta dalla camera di cottura. Di serie, è fornita anche la sonda al cuore. La base mantentore ha una capacità massima di prodotto di 12 Kg.

FRA Base maintien chaud de 800 mm. Adaptateurs pour l'installation de l'équipement top M1-90 inclus (non requis pour M1-70). Le maintien chaud a une chambre étanche avec tous les coins arrondis, isolée extérieurement avec 40 mm de laine de roche et chauffée par un élément chauffant à fil à basse consommation placé tout autour. La température de fonctionnement est réglable entre 30°C et 120°C, par un panneau électronique situé sous le tableau de bord. Les tiroirs sont équipés de joints en silicone résistant à la chaleur et au vieillissement, et sont dotés de bouches d'aération pour l'évacuation manuelle de l'humidité sur la face avant. De plus, les tiroirs sont dotés de cadres en acier inoxydable pour les bacs GN d'une hauteur maximale de 150 mm et d'une capacité GN 1/1. La chambre est équipée d'un thermostat de sécurité et d'un blocage manuel du clavier. Le maintien chaud peut également être utilisé pour cuisiner à basse température grâce à l'uniformité de la température atteinte par la chambre de cuisson. De série, la sonde au cœur est également fournie. La base mainteneur a une capacité maximale de produit de 12 kg.

DEU 800-mm Unterbau mit Warmhaltegerät. 2 Rahmenschublade zur Einnahme von GN1/1 Behälter bis 150h mm. Zubehörteile zur Montage von Oberteilen Serie M1 70 und M1 90 im Lieferumfang. Dichter Garraum mit abgerundeten Ecken. Wärmeisolierung des Garraums Stärke 40 mm. Statisches Beheizungssystem über energiesparenden Drahtwiderstand, der den gesamten Garraum umgibt. Elektronische Temperaturregelung zwischen 30°C und 120°C über Bedienpaneel auf der Frontblende, manuelle Tastatursperre. Schubladendichtung aus hitze- und alterungsbeständigem Silikongummi. Eine Entlüftungsöffnung pro Schublade zum manuellen Ablassen der Feuchtigkeit. Sicherheitsthermostat im Garraum. Durch die Gleichmäßigkeit der Temperatur im Garraum kann das Gerät auch zum Niedertemperaturgaren verwendet werden. Ein Kernfühler ist im Lieferumfang enthalten. Maximale Produktkapazität: 12 kilos. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl

ESP Mantenedor caliente de ancho 800 mm, con dos cajones GN 1/1. Incluye adaptadores para instalación con equipos superiores M1-90 (no necesarios para M1-70). La base cuenta con una cámara estanca con todas las esquinas redondeadas, aislada externamente con 40 mm de lana de roca y calentada mediante una resistencia eléctrica de bajo consumo ubicada alrededor de todo su perímetro. La temperatura de funcionamiento es regulable entre 30°C y 120°C, controlada mediante un panel electrónico ubicado debajo del tablero. Los cajones están equipados con juntas de silicona resistentes al calor y al envejecimiento, y cuentan con respiraderos para la evacuación manual de la humedad en la parte frontal. Los cajones están fabricados con marcos de acero inoxidable para bandejas GN de hasta 150 mm de altura, capacidad GN 1/1. Incluye un termostato de seguridad en la cámara y un bloqueo manual del teclado. El mantenedor también puede utilizarse para cocinar a baja temperatura gracias a la uniformidad de la temperatura alcanzada en la cámara de cocción. También se suministra de serie una sonda de núcleo. La base del mantenedor tiene una capacidad máxima de producto de 12 kg.

HOT HOLDING BASE // Base Mantenitore // Base Maintien Chaud // Warmhaltegerätunterbau // Mantenedor Caliente //

Model	Description		Datas	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	BVC8M	Base vano mantenitore da 800mm con due cassettei GN I/I	800x680x650	
	Code	Hot holding base unit with 2 gn I/I drawers- width 800 mm	m³	kg
	MAMCOOI0680	Base maintien chaud de 800 mm avec deux tiroirs GN I/I	0.4	60
		Warmhaltegerätunterbau 800mm breit mit 2x GN I/I Schubladen	VAC	Hz
		Mantenedor caliente de ancho 800 mm con 2 cajones GN I/I	220-240 1N	50-60
	€		kW ⚡	
	6.422		1	

21

Front cupboard end units

// Armadi di testa

// Armoire terminale

// Arbeitschrank stirnseitig

// Modulos terminal de pase

ENG Front cupboard end units made of stainless steel. 2 mm thick top with front and rear non-spill edge. Versions available with open compartment, with sliding doors or with heated compartment by means of a dedicated thermostat knob from 30 to 90°C. Cabinet depth 600 mm. All versions have a stainless steel intermediate shelf. Height-adjustable feet. The side panels recall the M1 doors and are paintable, as are the front sliding doors.

ITA Armadi terminali realizzati in acciaio inox. Piano di spessore 2 mm con bordo anteriore e posteriore antiracimazione. Disponibili le versioni con vano a giorno, con portine scorrevoli oppure con vano riscaldato mediante manopola dedicata termostata dai 30 ai 90°C. Profondità dell'armadio di 600 mm. In tutte le versioni è presente un ripiano intermedio in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza. I fianchi richiamano le portine M1 e sono verniciabili, così come le porte scorrevoli frontali.

FRA Armoire terminale en acier inoxydable. Plateau de 2 mm d'épaisseur avec bord anti-éclaboussures à l'avant et à l'arrière. Versions disponibles avec compartiment ouvert, avec portes coulissantes ou avec compartiment chauffé au moyen d'un bouton de thermostat dédié de 30 à 90°C. Profondeur de l'armoire 600 mm. Toutes les versions sont équipées d'une étagère intermédiaire en acier inoxydable. Pieds réglables en hauteur. Les panneaux latéraux rappellent les portes M1 et peuvent être peints, de même que les portes avant coulissantes.

DEU Arbeitschrank stirnseitig aus rostfreiem Stahl. 2 mm dicke Platte mit vorderem und hinterem Anti-Rutsch-Rand. Erhältlich mit offenem Fach, mit Schiebetüren oder mit beheiztem Fach mittels eines speziellen Thermostatknopfes von 30 bis 90°C. Schranktiefe 600 mm. Alle Versionen sind mit einem Zwischenboden aus rostfreiem Stahl ausgestattet. Höhenverstellbare Füße. Die Seitenwände erinnern an die M1-Türen und sind lackierbar, ebenso wie die vorderen Schiebetüren.

ESP Modulos terminal de pase de acero inoxidable. Encimera de 2 mm de grosor con borde delantero y trasero antiderrame. Versiones disponibles con compartimento abierto, con puertas correderas o con compartimento calentado mediante un mando termostático dedicado de 30 a 90°C. Profundidad del armario 600 mm. Todas las versiones tienen un estante intermedio de acero inoxidable. Pies regulables en altura. Los paneles laterales recuerdan a las puertas M1 y se pueden pintar, al igual que las puertas correderas delanteras.

FRONT CUPBOARD END UNITS // Armadi di testa // Armoire terminale // Arbeitschrank stirnseitig // Modulos terminal de pase //

Model	Description	Datas
	Mod. AAT6G99 Armadio terminale con vano a giorno per blocchi M1 90+90 Open fronted cupboard end unit for M1 90+90 cooking suites. Code MAMCOO08480 Armoire terminale avec compartiment ouvert pour blocs M1 90+90 Offener Arbeitschrank, stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten M1 90 +90 Modulo terminal de pase abierto, para bloques de cocción M1 90+90 € 3.384	mm (LxPxH) 1840x600x900 m ³ l.l kg 84
	Mod. AAT6G79 Armadio terminale con vano a giorno per blocchi M1 70+90 Open fronted cupboard end unit for M1 70+90 cooking suites. Code MAMCOO08470 Armoire terminale avec compartiment ouvert pour blocs M1 70+90 Offener Arbeitschrank, stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten M1 70 +90 Modulo terminal de pase abierto, para bloques de cocción M1 70+90 € 3.157	mm (LxPxH) 1670x600x900 m ³ 0.9 kg 91

FRONT CUPBOARD END UNITS // Armadi di testa // Armoire terminale // Arbeitsschrank stirnseitig // Modulos terminal de pase //

Model	Description	Datas
	Mod. AAT6A99 Armadio terminale con porte scorrevoli per blocchi MI 90+90 Front cupboard end unit with sliding doors for MI 90+90 cooking suites. Code MAMCOO08510 Armoire terminale avec portes coulissantes pour blocs MI 90+90 Arbeitsschrank mit Schiebetüren, stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten MI 90 +90 Modulo terminal de pase con puertas correderas, para bloques de cocción MI 90+90 € 5.226	mm (LxPxH) 1840x600x900 m³ kg 1,1 98
	Mod. AAT6A79 Armadio terminale con porte scorrevoli per blocchi MI 70+90 Front cupboard end unit with sliding doors for MI 70+90 cooking suites. Code MAMCOO08500 Armoire terminale avec portes coulissantes pour blocs MI 70+90 Arbeitsschrank mit Schiebetüren, stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten MI 70 +90 Modulo terminal de pase con puertas correderas, para bloques de cocción MI 70+90 € 4.869	mm (LxPxH) 1670x600x900 m³ kg 0,9 95
	Mod. AAT6VC99 Armadio terminale con vano riscaldato per blocchi cottura MI 90+90 Front heated cupboard end unit for MI 90+90 cooking suites. Code MAMCOO08540 Armoire terminale chauffante pour blocs de cuisson MI 90+90 Wärmeschrank, stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten MI 90 +90 Modulo terminal de pase caliente, para bloques de cocción MI 90+90 € 7.625	mm (LxPxH) 1840x600x900 m³ kg 1,1 115 VAC Hz 230 IN 50 kW ⚡ 2,5
	Mod. AAT6VC79 Armadio terminale con vano riscaldato per blocchi cottura MI 70+90 Front heated cupboard end unit for MI 70+90 cooking suites. Code MAMCOO08530 Armoire terminale chauffante pour blocs de cuisson MI 70+90 Wärmeschrank, stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten MI 70 +90 Modulo terminal de pase caliente, para bloques de cocción MI 70+90 € 7.163	mm (LxPxH) 1670x600x900 m³ kg 0,9 108 VAC Hz 230 IN 50 kW ⚡ 2,5
	Mod. AZAT99 Zoccolatura dedicata ad armadi terminali per blocchi MI 90+90 Front cupboard end unit kicking strip for MI 90+90 cooking suites. Code MAMCOO08560 Socle dédiée aux armoires terminaux pour blocs de cuisson MI 90+90 Sockelblende für Schrank installiert stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten MI 90+90 Zócalo para modulos terminales de pase, para bloques de cocción MI 90+90 € 236	mm (LxPxH) 1840x600x140 m³ kg 0,1 10
	Mod. AZAT79 Zoccolatura dedicata ad armadi terminali per blocchi MI 70+90 Front cupboard end unit kicking strip for MI 70+90 cooking suites. Code MAMCOO08550 Socle dédiée aux armoires terminaux pour blocs de cuisson MI 70+90 Sockelblende für Schrank installiert stirnseitig bei Doppelblockaufstellung von Geräten MI 70+90 Zócalo para modulos terminales de pase, para bloques de cocción MI 70+90 € 228	mm (LxPxH) 1670x600x140 m³ kg 0,1 8

22

Salamander

// Salamandra
 // Salamandre
 // Salmänder
 // Salamandra

ENG Electric salamander constructed in AISI 304 stainless steel. Ideal for adding the finishing touch to dishes, making gratins or reheating food. Heating element with height adjustment from 115 to 220 mm Tray with plate presence sensor. Control panel to set cooking or holding operating mode, time, and temperature, with digital display. Storage of programs and cooking cycles. Heating system with heating elements that can be fully or partially activated. Heating elements housed within a ceramic reflective dish, protected by a glass diffuser. Cooking temperature 230°C, holding temperature from 40°C.

ITA Salamandra elettrica realizzata in acciaio inox Aisi 304. Ideale per le finiture dei piatti, le gratinature o per riscaldare il cibo. Elemento riscaldante spostabile in altezza da 115 a 220 mm. Vassoio con sensore presenza piatto. 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 resistenze attivate nella totalità o con funzionamento parziale. Resistenze alloggiate all'interno di una parabola riflettente in ceramica, protette da un vetro diffusore. Temperatura di cottura di 230 °C, mantenimento da 40 °C.

FRA Salamandre électrique en acier inox Aisi 304. Idéale pour la finition des plats, les gratins ou pour réchauffer les aliments. Élément de chauffe à déplacement vertical de 115 à 220 mm. Plateau avec capteur de présence du plat. 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 chauffe composé de résistances activées toutes ensemble ou partiellement. Résistances logées dans une parabole réfléchissante en céramique et protégées par un verre diffusant. Température de cuisson de 230 °C et de maintien à partir de 40 °C.

DEU Elektro Salamander mit elektronischer Touch-Steuerung, aus Edelstahl AISI 304. Ideal zum Bräunen, Überbacken oder Erwärmen von Speisen. Heizelement höhenverstellbar zwischen 115 und 220 mm. Tablett mit Tellersensor. Bedienfeld für die Anwahl des Gar- oder Warmhaltemodus, Zeit- und Temperatureinstellung über Digitaldisplay. Speicher für Garprogramme und -zyklen. Heizelemente, die zusammen oder einzeln eingeschaltet werden können. Heizelemente in einem Keramikreflektor, geschützt durch eine Streuscheibe. Gartemperatur 230 °C, Warmhaltetemperatur 40 °C.

ESP Salamandra eléctrica realizada en acero inoxidable AISI 304. Ideal para acabar los platos, gratinar o recalentar comida. Elemento calentador de altura regulable entre 115 y 220 mm. Bandeja con sensor de presencia de plato. Panel de mandos para programar el modo cocción o mantenimiento, regulación del tiempo y de la temperatura con pantalla digital. Memorización de programas y ciclos de cocción. Sistema de calentamiento con resistencias en funcionamiento total o parcialmente. Resistencias alojadas dentro de una parábola reflectante de cerámica, protegidas por un vidrio difusor. Temperatura de cocción de 230 °C, mantenimiento desde 40 °C.

SALAMANDER // Salamandra // Salamandre // Salamander // Salamandra //

Model	Description		Datas	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	SAE6	Salamandra elettrica con comandi elettronici da 600	600x540x500	
	Code	Electric salamander 600 mm width, with electronic controls	m ³	kg
	MAMCOO05270	Salamandre électrique avec contrôles électroniques de 600	0.25	78
		Elektro Salmänder mit elektronischer Steuerung 600mm	VAC	Hz
		Salamandra eléctrica con controles electronicos de ancho 600	400-3N	50/60
	€		kW ⚡	
	7.830		4	
	Mod.		mm (LxPxH)	
	SAE7	Salamandra elettrica con comandi elettronici da 750	750x540x500	
	Code	Electric salamander 750 mm width, with electronic controls	m ³	kg
	MAMCOO05280	Salamandre électrique avec contrôles électroniques de 750	0.33	75
		Elektro Salmänder mit elektronischer Steuerung 750mm	VAC	Hz
		Salamandra eléctrica con controles electronicos de ancho 750	400-3N	50/60
	€		kW ⚡	
	8.546		6	

23

Completing Accessories

// Accessori di Completamento

// Accessoires de complétion

// Fertigstellung Zubehör

// Accesorios de finalización

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. AGG Code MAMCOO06500 € 29	Guarnizione di giunzione per apparecchiature MI 70 e 90 Junction gasket for MI-70 and 90 equipment Joint de jonction pour équipement MI-70 et 90 Anschlussdichtung für MI-70 und 90 Geräte Junta de unión para equipos MI-70 y 90	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ATS94B Code MAMCOO06420 € 299	Tagliere in polietilene sagomato per cottura MI-90 colore bianco. White polyethylene chopping board for MI-90 cooking range Planche à découper en polyéthylène profil�� pour la cuisson MI-90 blanc. Kunststoffschneidebrett für die Arbeitsplatte von MI-90, weiss. Tabla de coratar en polietileno blanco para la cocción modular MI-90	mm (LxPxH) 400x805x10 m³ kg 0,01 0,2
 Mod. ATS94N Code MAMCOO06430 € 322	Tagliere in polietilene sagomato per cottura MI-90 colore nero. Black polyethylene chopping board for MI-90 cooking range Planche à découper en polyéthylène profil�� pour la cuisson MI-90 noir. Kunststoffschneidebrett für die Arbeitsplatte von MI-90, schwarz. Tabla de coratar en polietileno negro para la cocción modular MI-90	mm (LxPxH) 400x805x10 m³ kg 0,01 0,2
 Mod. AKAPTM Code CR1632490 € 58	Kit con attacco gas posteriore per macchine Top. Fornito Montato. Factory fitted rear connections for gas top unit Kit raccordements arrière pour machines �� gaz Top. Fourni assemblé. Mehrpreis Gas Anschluss hinten, Oberteil Conexiones traseras de fábrica para equipos de gas instalados sobre encimera	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ATA99 Code MA87653000 € 1.029	Tavolo angolare in acciaio inox per allineare macchine MI-90 Stainless steel corner worktop to match with MI-90 equipments Table d'angle inox pour aligner �� la cuisson série MI-90 Eck-Arbeitsstisch aus Edelstahl, für Kochger��te MI-90 Mesa de trabajo angular de acero inoxidable para adosar con equipamien- tos MI-90	mm (LxPxH) m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubeh  r // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. ATMF Code MAMCOOO8450 �� 975	Torretta multifunzione in acciaio inox con due prese elettriche montate. Stainless steel tower unit with two electrical sockets. Tourelle multifonctionnelle en acier inoxydable avec deux prises électriques mont��es. Edelstahlturm mit 2 Steckdosen Torre multifunción de acero inoxidable, con dos tomas eléctricas.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ACAS Code MAMCOOO6890 �� 496	Colonnina acqua universale per apparecchiature MI compatibili. Universal water column for MI compatible equipments. Colonne d'eau universelle pour les équipements compatibles MI. Wasserarmatur für Montage auf MI Kochger��te Columna de agua universal para elementos MI compatibles.	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. APCF4 Code MAMCOOO6860 �� 253	Prolunga camino scarico fumi per moduli da 400 High flue for 400 mm width element Rallonge chemin��e évacuation fum��es pour module de 400 Hoher Abzugskamin aus Edelstahl 400 mm Extensión de la chimenea para facilitar la salida de humos para módulo de ancho 400	mm (LxPxH) 400x75x150 m³ kg 0.03 2
 Mod. APCF6 Code MAMCOOO6870 �� 316	Prolunga camino scarico fumi per moduli da 600 High flue for 600 mm width element Rallonge chemin��e évacuation fum��es pour module de 600 Hoher Abzugskamin aus Edelstahl 600 mm Extensión de la chimenea para facilitar la salida de humos para módulo de ancho 600	mm (LxPxH) 600x75x150 m³ kg 0.03 3
 Mod. APCF8 Code MAMCOOO6880 �� 329	Prolunga camino scarico fumi per moduli da 800 High flue for 800 mm width element Rallonge chemin��e évacuation fum��es pour module de 800 Hoher Abzugskamin aus Edelstahl 800 mm Extensión de la chimenea para facilitar la salida de humos para módulo de ancho 800	mm (LxPxH) 800x75x150 m³ kg 0.03 3
 Mod. AM4 Code MAMCOOO6930 �� 196	Mensola per moduli da 400 Countertop extension for 400 mm width top unit Plan inox depose assiettes module de 400 Vorderer Abstellbord für 400 mm Modul Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 400	mm (LxPxH) 400x120x40 m³ kg 0.01 2.5

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. AM6 Code MAMC0006940 � 213	Mensola per moduli da 600 Countertop extension for 600 mm width top unit Plan inox depose assiettes module de 600 Vorderer Abstellbord f��r 600 mm Modul Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 600	mm (LxPxH) 600x120x40 m³ kg 0.01 3
 Mod. AM8 Code MAMC0006950 � 225	Mensola per moduli da 800 Countertop extension for 800 mm width top unit Plan inox depose assiettes module de 800 Vorderer Abstellbord f��r 800 mm Modul Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 800	mm (LxPxH) 800x120x40 m³ kg 0.01 3.3
 Mod. AM12 Code MAMC0006960 � 262	Mensola per moduli da 1200 Countertop extension for 1200 mm width top unit Plan inox depose assiettes module de 1200 Vorderer Abstellbord f��r 1200 mm Modul Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 1200	mm (LxPxH) 1200x120x40 m³ kg 0.02 5.5
 Mod. ACV4 Code MAMC0006910 � 665	Camino antivento per moduli da 400 Draught diverter for 400 mm width element Chemin��e antirefoulement pour module de 400 Windfangkamin 400 mm Chimenea cortaviento para módulo de ancho 400	mm (LxPxH) 400x170x1207 m³ kg 0.08 5
 Mod. ACV6 Code MAMC0006920 � 717	Camino antivento per moduli da 600 Draught diverter for 600 mm width element Cheminée antirefoulement pour module de 600 Windfangkamin 600 mm Chimenea cortaviento para módulo de ancho 600	mm (LxPxH) 600x170x1207 m³ kg 0.1 7
 Mod. ATP4 Code MA92610000 � 213	Coppia traverse per soluzione a ponte da 400 Pair of crosspieces 400 mm wide for bridge installation Paire de support pour montage à pont module de 400 Paar Tr��ger für die Installation als Br��ckenelement 400 mm Par de travesa��os para instalación tipo puente de ancho 400	mm (LxPxH) 400x50 m³ kg 0.05 5

**COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung
Zubehör // Accesorios de finalización //**

Model	Description	Datas
 Mod. ATP6 Code MA92611000 € 218	Coppia traverse per soluzione a ponte da 600 Pair of crosspieces 600 mm wide for bridge installation Paire de support pour montage à pont module de 600 Paar Tr��ger für die Installation als Br��ckenelement 600 mm Par de travesa��os para instalación tipo puente de ancho 600	mm (LxPxH) 600x50 m³ 0.06 kg 6
 Mod. ATP8 Code MA92612000 € 236	Coppia traverse per soluzione a ponte da 800 Pair of crosspieces 800 mm wide for bridge installation Paire de support pour montage à pont module de 800 Paar Tr��ger für die Installation als Br��ckenelement 800 mm Par de travesa��os para instalación tipo puente de ancho 800	mm (LxPxH) 800x50 m³ 0.07 kg 7
 Mod. ATP12 Code MA92614000 € 362	Coppia traverse per soluzione a ponte da 1200 Pair of crosspieces 1200 mm wide for bridge installation Paire de support pour montage à pont module de 1200 Paar Tr��ger für die Installation als Br��ckenelement 1200 mm Par de travesa��os para instalación tipo puente de ancho 1200	mm (LxPxH) 1200x50 m³ 0.08 kg 9
 Mod. APSS Code MAMC0007100 € 1.422	Kit piano di supporto per salamandra, installabile in utenza. Installation kit for salamander support, it can be installed on site. Kit support pour salamandre, installable par l'utilisateur. Satz Salamanderablage mit Halterung, nachrüstbar. Kit de instalación del soporte para salamandra, se puede instalar en sitio	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ATC4 Code MAMC0006970 € 138	Kit corrimano per moduli da 400 Handrail kit for 400 width unit Kit main courante pour module de 400 Kit Handlauf für Modul 400 mm Kit pasamanos frontal para módulo de ancho 400	mm (LxPxH) 400x30 m³ 0.01 kg 0.7
 Mod. ATC6 Code MAMC0006980 € 160	Kit corrimano per moduli da 600 Handrail kit for 600 width unit Kit main courante pour module de 600 Kit Handlauf für Modul 600 mm Kit pasamanos frontal para módulo de ancho 600	mm (LxPxH) 600x30 m³ 0.01 kg 1

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. ATC8 Code MAMC0006990 € 174	Kit corrimano per moduli da 800 Handrail kit for 800 width unit Kit main courante pour module de 800 Kit Handlauf für Modul 800 mm Kit pasamanos frontal para módulo de ancho 800	mm (LxPxH) 800x30 m³ 0,01 kg 1,2
 Mod. ATC12 Code MAMC0007000 € 212	Kit corrimano per moduli da 1200 Handrail kit for 1200 width unit Kit main courante pour module de 1200 Kit Handlauf für Modul 1200 mm Kit pasamanos frontal para módulo de ancho 1200	mm (LxPxH) 1200x30 m³ 0,01 kg 1,4
 Mod. ATCS Code MAMC0007010 € 82	Supporto corrimano Handrail support Support pour main courante Stützarm für Handlauf Soporte para pasamanos	mm (LxPxH) m³ 0,01 kg 0,5
 Mod. ATCB4 Code MAMC0008300 € 246	Kit corrimano per bacinelle GN - 400mm Handrail kit for GN containers - 400mm Kit main courante pour conteneurs GN - 400mm Kit Handlauf für GN-Behälter - 400mm Kit pasamanos para contenedores GN - 400mm	mm (LxPxH) m³ 0,01 kg 0,5
 Mod. ATCB6 Code MAMC0008310 € 263	Kit corrimano per bacinelle GN - 600mm Handrail kit for GN containers - 600mm Kit main courante pour conteneurs GN - 600mm Kit Handlauf für GN-Behälter - 600mm Kit pasamanos para contenedores GN - 600mm	mm (LxPxH) m³ 0,01 kg 0,5
 Mod. ATCB8 Code MAMC0008320 € 276	Kit corrimano per bacinelle GN - 800mm Handrail kit for GN containers - 800mm Kit main courante pour conteneurs GN - 800mm Kit Handlauf für GN-Behälter - 800mm Kit pasamanos para contenedores GN - 800mm	mm (LxPxH) m³ 0,01 kg 0,5

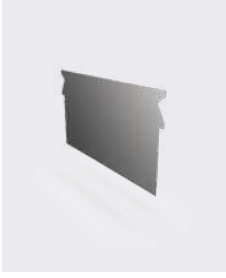
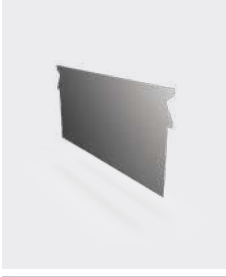
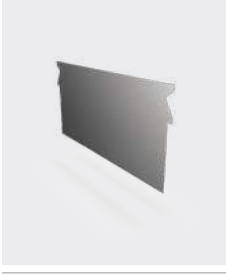
**COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung
Zubehör // Accesorios de finalización //**

Model	Description	Datas
	Mod. ATCB12 Code MAMCOO08330 Kit corrimano per bacinelle GN - 1200mm Handrail kit for GN containers - 1200mm Kit main courante pour conteneurs GN - 1200mm Kit Handlauf für GN-Behälter - 1200mm Kit pasamanos para contenedores GN - 1200mm € 314	mm (LxPxH) m³ 0.01 kg 0.5
	Mod. APZM Code CRO592860 4 piedini per zoccolo in muratura Set of four feet for installation on concrete shed base 4 pieds pour installation sur socle en maçonnerie Satz mit 4 Füßen für Sockelaufstellung 4 pies para instalación sobre zócalo de mampostería € 270	mm (LxPxH) 50 m³ 0.1 kg 3
	Mod. AKPZCM Code CRO592869M Kit piedini per zoccolo in muratura o cemento. Fornito montato. Set of feet for installation on concrete shed base factory fitted Kit pieds pour socle maçonnerie. Fourni assemblé. Satz mit 4 Füßen für Sockelaufstellung, montiert geliefert. Kit de pies para instalación sobre zócalo de mampostería montados de fábrica € 53	mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. APZM2 Code CRI633290 2 piedini per zoccolo in muratura Set of two feet for installation on concrete shed base 2 pieds pour installation sur socle en maçonnerie Satz mit 2 Füßen für Sockelaufstellung 2 pies para instalación sobre zócalo de mampostería € 136	mm (LxPxH) 50 m³ 0.1 kg 3
	Mod. APP Code CRO516980 4 piedini per Top Set of four feet for countertop unit 4 pieds pour installation sur étages Satz mit 4 Füßen für Oberteile 4 pies para instalación de sobremesa € 76	mm (LxPxH) 50 m³ 0.1 kg 2
	Mod. APA Code CRO592870 2 piedini antiribaltamento Pair of anti-tip feet 2 pieds anti-basculément Satz mit 2 Flanschfüßen 2 pies antivuelco € 93	mm (LxPxH) 70x70x150 m³ 0.1 kg 2

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalizaci  n //

Model	Description	Datas
 Mod. AKPAM Code CRO592879M € 53	Kit piedini anti ribaltamento. Fornito montato. Set of anti-tip feet factory fitted Kit pieds anti-bascul��ment. Fourni assemblé. Satz mit 2 Flanschf��ssen, montiert geliefert. Kit de pies antivuelco montados de f��brica	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. ARI Code MAMCOO06900 € 603	Kit ruote in acciaio inox, 2 con freno e 2 senza freno Set of 4 stainless steel castors, 2 with brake and 2 without brake Kit roues inox, 2 avec freins et 2 sans Satz 4 R��der aus Edelstahl, 2 davon mit und 2 ohne Bremse kit ruedas en acero inoxidable, 2 con freno, 2 sin freno	mm (LxPxH) m³ kg 0.2 8
 Mod. ASC9 Code MAMCOOIO650 € 78	Separatore di contenimento per MI-70 in acciaio inox Stainless steel containment separator for MI-90 models Barre de séparation et confinement pour MI-90 en acier inox Trennungssteg aus Edelstahl für MI-90 Separador de contención de acero inoxidable para los modelos de la línea MI-90	mm (LxPxH) 0.5x920x50 m³ kg 0.1 0.1
 Mod. AET9F Code MAMCOO07030 € 723	Elemento terminale a l fronte destro e sinistro Right and left single side end kit élément lateral droit Abschlusspaneel links/rechts f��r Zeilenaufstellung Elemento terminal de remate derecho y izquierdo	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AET92FI8 Code MAMCOO07040 € 1.140	Elementi terminali a 2 fronti 900+900 Double side 900+900 end kit éléments lateraux �� 2 cot��s 900+900 Abschlusspaneel links/rechts f��r Doppelblockaufstellung 900+900 Elemento terminal de remate de 2 frentes	mm (LxPxH) 40x1800x750 m³ kg 0.4 12
 Mod. AET2FI6 Code MAMCOO07050 € 1.089	Elementi terminali a 2 fronti 700+900 Double side 700 + 900 end kit éléments lateraux �� 2 cot��s 700+900 Abschlusspaneel links/rechts f��r Doppelblockaufstellung 700+900 Elemento terminal de remate de 2 frentes - 1600	mm (LxPxH) 40x1600x750 m³ kg 0.5 14

**COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung
Zubehör // Accesorios de finalización //**

Model	Description	Datas
 Mod. APT9MD Code MAMCO007060 € 299	Pannello terminale destro per monoblocco Right side end plate Panneau terminal droit pour monobloc Abschlusswand rechts f��r Standgerät Panel terminal de remate derecho para monobloque	mm (LxPxH) 2x920x750 m³ kg
 Mod. APT9MS Code MAMCO007070 € 299	Pannello terminale sinistro per monoblocco Left side end plate Panneau terminal gauche pour monobloc Abschlusswand links f��r Standgerät Panel terminal de remate izquierdo para monobloque	mm (LxPxH) 2x920x750 m³ kg
 Mod. APT18M Code MAMCO007080 € 608	Pannello terminale per monoblocco 90+90 End plate for monoblock 90+90 Panneau terminal pour monobloc 90+90 Abschlusswand f��r Doppelblockaufstellung 900+900 Panel terminal de remate para monobloque 90+90	mm (LxPxH) 1500x2x750 m³ kg 0.2 3
 Mod. APT16MD Code MAMCO007090 € 563	Pannello terminale per monoblocco 70+90 - Destro End plate for monoblock 70+90 - Right Panneau terminal pour monobloc 70+90 - Droit Abschlusswand f��r Doppelblockaufstellung 700+900 - Rechte Panel terminal de remate para monobloque 70+90 - Derecho.	mm (LxPxH) 1500x2x750 m³ kg 0.2 3
 Mod. APT16MS Code MAMCO007840 € 563	Pannello terminale per monoblocco 70+90 - Sinistro End plate for monoblock 70+90 - Left Panneau terminal pour monobloc 70+90 - Gauche Abschlusswand für Doppelblockaufstellung 700+900 - Linke Panel terminal de remate para monobloque 70+90 - Izquierdo.	mm (LxPxH) 1500x2x750 m³ kg 0.2 3
 Mod. APTVTI Code MAMCO007210 € 138	Pannelli di tamponamento vano tecnico One side closing panel for technical compartment Panneaux de fermeture pour compartiment technique Satz Pufferplatten für Technikfach Paneles de relleno para compartimiento técnico	mm (LxPxH) 140x2 m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
	Mod. APT VT2 Code MAMCOOO7220 € 173	Pannelli di tamponamento vano tecnico a 2 fronti Two side closing panel for technical compartment Panneaux de fermeture pour compartiment technique sur les deux cotés Satz Pufferplatten für Technikfach. Doppelblockaufstellung Paneles de relleno para compartimiento técnico 2 frentes mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AET9GP Code MAMCOOO6390 € 706	Elemento terminale per blocco con griglia posategami MI-90 Side end with overhead pot rack upright MI-90 Elément terminal pour bloc avec étagère porte-casserolles MI-90 Abschlusspaneel für Kochzeile bzw. Kochblock mit Abstellrost MI-90 Panel terminal con soporte para estantería MI-90 mm (LxPxH) 40x860x760 m ³ kg 0,03 2,5
	Mod. AGPIFP12 Code MAMCOOO6220 € 824	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento I200 Standard one side floor standing overhead pot rack kit I200 wide Kit ��tag��re porte-casserolles standard �� I c��t�� au sol I200 Satz Abstellrost I Front f��r Montage extern I200 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho I200 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPIFP14 Code MAMCOOO6230 € 852	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento I400 Standard one side floor standing overhead pot rack kit I400wide Kit ��tag��re porte-casserolles standard �� I c��t�� au sol I400 Satz Abstellrost I Front f��r Montage extern I400 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho I400 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPIFP16 Code MAMCOOO6240 € 965	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento I600 Standard one side floor standing overhead pot rack kit I600 wide Kit ��tag��re porte-casserolles standard �� I c��t�� au sol I600 Satz Abstellrost I Front f��r Montage extern I600 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho I600 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPIFP18 Code MAMCOOO6250 € 992	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento I800 Standard one side floor standing overhead pot rack kit I800 wide Kit ��tag��re porte-casserolles standard �� I c��t�� au sol I800 Satz Abstellrost I Front f��r Montage extern I800 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho I800 mm (LxPxH) m ³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
	Mod. AGPIFP20 Code MAMCOOO6260 € 1.046	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento 2000 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 2000 wide Kit étagère porte-casseroles standard à I côté au sol 2000 Satz Abstellrost I Front für Montage extern 2000 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho 2000 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPIFP22 Code MAMCOOO6270 € 1.150	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento 2200 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 2200 wide Kit étagère porte-casseroles standard à I côté au sol 2200 Satz Abstellrost I Front für Montage extern 2200 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho 2200 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPIFP24 Code MAMCOOO6280 € 1.178	Kit griglia posategami std. I fronte a pavimento 2400 Standard one side floor standing overhead pot rack kit 2400 wide Kit étagère porte-casseroles standard à I côté au sol 2400 Satz Abstellrost I Front für Montage extern 2400 mm Kit estándar para estantería I frente al suelo de ancho 2400 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPIFTL12 Code MAMCOOO6290 € 1.005	Kit griglia posategami std. I fronte top 1200 Standard one side top overhead pot rack kit 1200 wide Kit étagère porte-casseroles standard à I côté top 1200 Satz Abstellrost I Front Montage auf der Arbeitsplatte 1200 mm Kit estándar para estantería I frente top de ancho 1200 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPIFTL14 Code MAMCOOO6300 € 1.036	Kit griglia posategami std. I fronte top 1400 Standard one side top overhead pot rack kit 1400wide Kit étagère porte-casseroles standard à I côté top 1400 Satz Abstellrost I Front für Montage auf der Arbeitsplatte 1400 mm Kit estándar para estantería I frente top de ancho 1400 mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AGPIFTL16 Code MAMCOOO6310 € 1.070	Kit griglia posategami std. I fronte top 1600 Standard one side top overhead pot rack kit 1600 wide Kit étagère porte-casseroles standard à I côté top 1600 Satz Abstellrost I Front für Montage auf der Arbeitsplatte 1600 mm Kit estándar para estantería I frente top de ancho 1600 mm (LxPxH) m ³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. AGPIFTL18 Code MAMCOOO6320 Kit griglia posategami std. l fronte top 1800 Standard one side top overhead pot rack kit 1800 wide Kit ��tag��re porte-casserole standard à l côté top 1800 Satz Abstellrost l Front f��r Montage auf der Arbeitsplatte 1800 mm Kit estándar para estantería l frente top de ancho 1800 �� 1.100		mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFTL20 Code MAMCOOO6330 Kit griglia posategami std. l fronte top 2000 Standard one side top overhead pot rack kit 2000 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 2000 Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 2000 mm Kit estándar para estantería l frente top de ancho 2000 �� 1.129		mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFTL22 Code MAMCOOO6340 Kit griglia posategami std. l fronte top 2200 Standard one side top overhead pot rack kit 2200 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 2200 Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 2200 mm Kit estándar para estantería l frente top de ancho 2200 �� 1.168		mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFTL24 Code MAMCOOO6350 Kit griglia posategami std. l fronte top 2400 Standard one side top overhead pot rack kit 2400 wide Kit étagère porte-casserole standard à l côté top 2400 Satz Abstellrost l Front für Montage auf der Arbeitsplatte 2400 mm Kit estándar para estantería l frente top de ancho 2400 �� 1.198		mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGPIFTGS Code MAMCOOO6360 Gamba supporto griglia posategami std. l fronte top Standard top upright for one side overhead pot rack Jambe de support pour étagère porte-casserole standard à l côté top Zwischenhalterung für Abstellrost auf l Front Soporte para estantería de un solo frente �� 387		mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FPI2 Code MAMCOOO6370 Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 1200 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 1200 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés au sol 1200 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 1200 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 1200 �� 1.595		mm (LxPxH) m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
	Mod. AGP2FPI4 Code MAMCOO08380 € 1.662	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 1400 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 1400wide Kit étagère porte-casseroles standard à 2 côtés au sol 1400 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 1400 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 1400 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FPI6 Code MAMCOO08390 € 1.722	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 1600 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 1600 wide Kit étagère porte-casseroles standard à 2 côtés au sol 1600 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 1600 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 1600 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FPI8 Code MAMCOO07020 € 1.782	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 1800 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 1800 wide Kit étagère porte-casseroles standard à 2 côtés au sol 1800 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 1800 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 1800 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FP20 Code MAMCOO07110 € 1.858	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 2000 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 2000 wide Kit étagère porte-casseroles standard à 2 côtés au sol 2000 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 2000 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 2000 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FP22 Code MAMCOO07120 € 1.916	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 2200 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 2200 wide Kit étagère porte-casseroles standard à 2 côtés au sol 2200 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 2200 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 2200 mm (LxPxH) m³ kg
	Mod. AGP2FP24 Code MAMCOO07130 € 1.975	Kit griglia posategami std. 2 fronti a pavimento 2400 Standard two side floor standing overhead pot rack kit 2400 wide Kit étagère porte-casseroles standard à 2 côtés au sol 2400 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage extern 2400 mm Kit estándar para estantería doble frente al suelo de ancho 2400 mm (LxPxH) m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
 Mod. AGP2FTL12 Code MAMC0007140 € 1.649	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 1200 Standard two side top overhead pot rack kit 1200 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 1200 Satz Abstellrost 2 Fronten Montage auf der Arbeitsplatte 1200 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 1200	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FTL14 Code MAMC0007150 € 1.722	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 1400 Standard two side top overhead pot rack kit 1400 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 1400 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 1400 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 1400	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FTL16 Code MAMC0007160 € 1.797	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 1600 Standard two side top overhead pot rack kit 1600 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 1600 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 1600 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 1600	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FTL18 Code MAMC0007170 € 1.864	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 1800 Standard two side top overhead pot rack kit 1800 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 1800 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 1800 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 1800	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FTL20 Code MAMC0007180 € 1.929	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 2000 Standard two side top overhead pot rack kit 2000 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 2000 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 2000 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 2000	mm (LxPxH) m³ kg
 Mod. AGP2FTL22 Code MAMC0007190 € 2.015	Kit griglia posategami std. 2 fronti top 2200 Standard two side top overhead pot rack kit 2200 wide Kit étagère porte-casserole standard à 2 côtés top 2200 Satz Abstellrost 2 Fronten für Montage auf der Arbeitsplatte 2200 mm Kit estándar para estantería doble frente top de ancho 2200	mm (LxPxH) m³ kg

COMPLETING ACCESSORIES // Accessori di Completamento // Accessoires de complétion // Fertigstellung
Zubehör // Accesorios de finalización //

Model	Description	Datas
	Mod.	mm (LxPxH)
	AGP2FTL24	
	Code	m³ kg
	MAMCOO07200	
	Mod.	mm (LxPxH)
	AGP2FTGS	
	Code	m³ kg
	MAMCOO08370	
€ 2.082		
€ 496		

24

Plinths

// Zoccolature
// Plinthe
// Sockelblenden
// Zócalo

PLINTHS // Zoccolature // Plinthe // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description		Datas	
	Mod. AZF2	Zoccolo frontale elementi 200 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07230	Front kicking strip for 200 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 200 mm sur pieds		
		Frontsockel für 200 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 200 mm		
	€ 162			
	Mod. AZF4	Zoccolo frontale elementi 400 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07240	Front kicking strip for 400 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 400 mm sur pieds		
		Frontsockel für 400 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 400 mm		
	€ 173			
	Mod. AZF6	Zoccolo frontale elementi 600 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07250	Front kicking strip for 600 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 600 mm sur pieds		
		Frontsockel für 600 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 600 mm		
	€ 178			
	Mod. AZF8	Zoccolo frontale elementi 800 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07260	Front kicking strip for 800 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 800 mm sur pieds		
		Frontsockel für 800 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 800 mm		
	€ 184			
	Mod. AZF12	Zoccolo frontale elementi 1200 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07270	Front kicking strip for 1200 mm units	m ³	kg
		Socle pour éléments de 1200 mm sur pieds		
		Frontsockel für 1200 mm Elemente		
		Zócalo frontal para elementos de 1200 mm		
	€ 213			

PLINTHS // Zoccolature // Plinthe // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description		Datas	
	Mod. AZF14	Zoccolo frontale elementi 1400 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07280	Front kicking strip for 1400 mm units Socle pour éléments de 1400 mm sur pieds Frontsockel für 1400 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 1400 mm	m ³	kg
	€ 218			
	Mod. AZF16	Zoccolo frontale elementi 1600 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07290	Front kicking strip for 1600 mm units Socle pour éléments de 1600 mm sur pieds Frontsockel für 1600 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 1600 mm	m ³	kg
	€ 225			
	Mod. AZF18	Zoccolo frontale elementi 1800 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07300	Front kicking strip for 1800 mm units Socle pour éléments de 1800 mm sur pieds Frontsockel für 1800 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 1800 mm	m ³	kg
	€ 230			
	Mod. AZF20	Zoccolo frontale elementi 2000 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07310	Front kicking strip for 2000 mm units Socle pour éléments de 2000 mm sur pieds Frontsockel für 2000 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 2000 mm	m ³	kg
	€ 247			
	Mod. AZF22	Zoccolo frontale elementi 2200 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07320	Front kicking strip for 2200 mm units Socle pour éléments de 2200 mm sur pieds Frontsockel für 2200 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 2200 mm	m ³	kg
	€ 265			
	Mod. AZF24	Zoccolo frontale elementi 2400 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07330	Front kicking strip for 2400 mm units Socle pour éléments de 2400 mm sur pieds Frontsockel für 2400 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 2400 mm	m ³	kg
	€ 282			

PLINTHS // Zoccolature // Plinthe // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description		Datas	
	Mod. AZF26	Zoccolo frontale elementi 2600 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO007340	Front kicking strip for 2600 mm units Socle pour éléments de 2600 mm sur pieds Frontsockel für 2600 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 2600 mm	m ³	kg
	€ 322			
	Mod. AZF28	Zoccolo frontale elementi 2800 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO007350	Front kicking strip for 2800 mm units Socle pour éléments de 2800 mm sur pieds Frontsockel für 2800 mm Elemente Zócalo frontal para elementos de 2800 mm	m ³	kg
	€ 367			
	Mod. AZG	Giunzione zoccolatura	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO007360	Kicking strip joint Joint pour Socle Verbindungsstelle für Sockel Empalme de zócalos	m ³	kg
	€ 69			
	Mod. AZ9L	Zoccolo laterale l fronte	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO007370	Lateral plinth Cache pieds latéral Seitlicher Sockel Zócalo lateral	m ³	kg
	€ 156			
	Mod. AZ9LF	Zoccolo laterale 2 fronti MI 90	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO007380	Lateral plinth for back to back installation of MI-90 range Cache pieds latéral Seitlicher Sockel für Doppelblockaufstellung. Zócalo lateral para modulos espalda con espalda 90+90	m ³	kg
	€ 202			
	Mod. AZI6LF	Zoccolo laterale 70+90	mm (LxPxH)	
	Code MAMCO007390	Side kicking strip for back to back installation 70+90 Socle latéral 70+90 Seitlicher Sockel 70+90 Zócalo lateral para modulos espalda con espalda 70+90	m ³	kg
	€ 190			

PLINTHS // Zoccolature // Plinthe // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description	Datas
	Mod. AZM2 Code MAMCOO07400 € 42	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AZM4 Code MAMCOO07410 € 44	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AZM6 Code MAMCOO07420 € 56	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AZM8 Code MAMCOO07430 € 59	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AZM12 Code MAMCOO07440 € 70	mm (LxPxH) m ³ kg
	Mod. AZM14 Code MAMCOO07450 € 76	mm (LxPxH) m ³ kg

PLINTHS // Zoccolature // Plinthe // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description		Datas	
	Mod. AZM16	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 1600 mm Front cover for 1600 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 1600 mm Blende für Sockelfüße 1600 mm Cobertura frontal para módulos de 1600 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH)	
	Code MAMC0007460		m ³	kg
	€ 86			
	Mod. AZM18	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 1800 mm Front cover for 1800 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 1800 mm Blende für Sockelfüße 1800 mm Cobertura frontal para módulos de 1800 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH)	
	Code MAMC0007470		m ³	kg
	€ 96			
	Mod. AZM20	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2000 mm Front cover for 2000 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 2000 mm Blende für Sockelfüße 2000 mm Cobertura frontal para módulos de 2000 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH)	
	Code MAMC0007480		m ³	kg
	€ 100			
	Mod. AZM22	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2200 mm Front cover for 2200 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 2200 mm Blende für Sockelfüße 2200 mm Cobertura frontal para módulos de 2200 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH)	
	Code MAMC0007490		m ³	kg
	€ 103			
	Mod. AZM24	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2400 mm Front cover for 2400 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 2400 mm Blende für Sockelfüße 2400 mm Cobertura frontal para módulos de 2400 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH)	
	Code MAMC0007560		m ³	kg
	€ 107			
	Mod. AZM26	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2600 mm Front cover for 2600 mm unit installed on APZM feet Socle en maçonnerie pour éléments de 2600 mm Blende für Sockelfüße 2600 mm Cobertura frontal para módulos de 2600 MM sobre pies APZM	mm (LxPxH)	
	Code MAMC0007570		m ³	kg
	€ 109			

PLINTHS // Zoccolature // Plinthe // Sockelblenden // Zócalo //

Model	Description		Datas	
	Mod. AZM28	Zoccolatura per zoccolo in muratura per elementi da 2800 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07580	Front cover for 2800 mm unit installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle en maçonnerie pour éléments de 2800 mm		
		Blende für Sockelfüße 2800 mm		
		Cobertura frontal para módulos de 2800 MM sobre pies APZM		
	€ 115			
	Mod. AZML9	Zoccolatura laterale per zoccolo in muratura da 900 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07620	Side cover 900 mm for units installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle latéral en maçonnerie de 900 mm		
		Seitliche Sockelblende 900 mm für Installation auf Mauersockel mit Sonderfüßen		
		Cobertura lateral 900 MM para módulos sobre pies APZM		
	€ 142			
	Mod. AZML16	Zoccolatura laterale per zoccolo in muratura da 700+900 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07640	Side cover 700+900 mm for units installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle latéral en maçonnerie de 700+900 mm		
		Seitliche Sockelblende 700+900 mm für Installation auf Mauersockel mit Sonderfüßen		
		Cobertura lateral 700+900 MM para módulos sobre pies APZM		
	€ 178			
	Mod. AZML18	Zoccolatura laterale per zoccolo in muratura da 900+900 mm	mm (LxPxH)	
	Code MAMCOO07650	Side cover 900+900 mm for units installed on APZM feet	m ³	kg
		Socle latéral en maçonnerie de 900+900 mm		
		Seitliche Sockelblende 900+900 mm für Installation auf Mauersockel mit Sonderfüßen		
		Cobertura lateral 900+900 MM para módulos sobre pies APZM		
	€ 180			