

o3.4

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

110



Features

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

M1 - 110

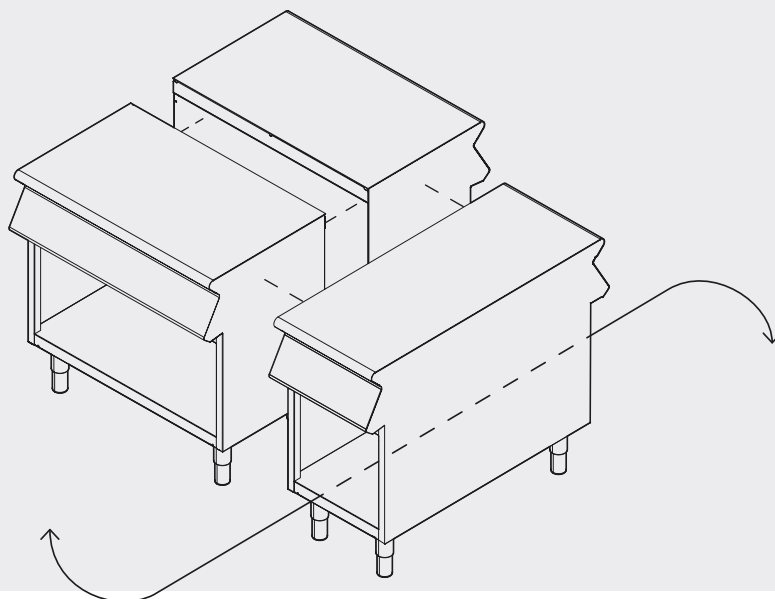


- ENG**
- O1. Pass-through or transverse modules available to choose the layout of your kitchen.
 - O2. Modules available top, standard base, H2 hygienic base or oven (some models).
 - O3. Monoblock structure of each module for durability and ease of installation.
 - O4. Neutral units with drawers on dashboard.
 - O5. Paintable and self-closing stainless steel doors (optional).
 - O6. Lateral closing head.
- ITA**
- O1. Moduli passanti o trasversali, per scegliere il layout della tua cucina.
 - O2. Moduli disponibili Top, su base standard, su base igienica H2 o su forno (alcuni modelli).
 - O3. Costruzione monoblocco di ciascun modulo per solidità e facilità di installazione.
 - O4. Elementi neutri con cassetti su cruscotto.
 - O5. Portine verniciabili e autochiusanti (optional).
 - O6. Elementi terminali raggiati.
- FRA**
- O1. Modules traversants ou frontales pour choisir l'agencement de votre cuisine.
 - O2. Modules disponibles top, base standard, base hygiénique H2 ou four (certains modèles).
 - O3. Structure monobloc de chaque module pour une solidité et une facilité d'installation.
 - O4. Éléments neutres avec tiroirs sur le tableau de bord.
 - O5. Portes en acier inoxydable à fermeture automatique pouvant être émaillées.
 - O6. Élément latéral.
- DEU**
- O1. Module einseitig oder beidseitig bedienbar, mit einer oder zwei Fronten, für maximale Flexibilität der Zusammenstellung.
 - O2. Oberteile, Standgeräte auf Unterbau offen sowie auf H2 Hygieneunterbauten ohne eingeprägte Auflagesicken, wo möglich auf Durchschub-Backofen.
 - O3. Standgerät: Solidität und einfache Installation.
 - O4. Neutralelemente mit Schublade.
 - O5. Türe - Standard oder isoliert und mit Rückholfedern - und Lackierung optional.
 - O6. Seitenabschlusspaneele.
- ESP**
- O1. Módulos pasantes o transversales, para elegir la disposición de su cocina.
 - O2. Módulos disponibles encimera, base estándar, base higiénica H2 u horno (algunos modelos).
 - O3. Estructura monobloque para mayor solidez y facilidad de instalación.
 - O4. Elementos neutros con cajones en el salpicadero.
 - O5. Puertas pintables de acero inoxidable de cierre automático.
 - O6. Panel terminal de cierre.

Designed with flexibility and teamwork in mind

// Progettato pensando alla flessibilità e al lavoro di squadra
// Conçu en tenant compte de la flexibilité et du travail en équipe
// Entworfen mit Blick auf Flexibilität und Teamarbeit
// Pensada con el objetivo de la flexibilidad en las cocinas

- ENG** The IIO series was created to optimise the workflow of the entire brigade in kitchens where it is ideal to have a central cooking island but little room to manoeuvre. The peculiarity of the series is the double operating front of the equipment, which allows work from both sides of the line, thus reducing the footprint. Compared to the classic modularity based on the standard 400 mm module, the IIO series works with modularity of 450 mm and 900 mm. This diversity is due to the desire to create functions with a suitable work surface and particularly spacious compartment bases. Many functions are also available in transverse (and not pass-through) mode, so that it is possible to create work islands that can really be used all round.
- ITA** La serie 110 è stata creata per ottimizzare i flussi di lavoro dell'intera brigata nelle cucine in cui è ideale avere un'isola centrale di cottura, ma poco spazio di manovra. La peculiarità della serie è il doppio fronte operativo delle apparecchiature, che consentono il lavoro da entrambi i lati della linea riducendo quindi l'ingombro. Rispetto alle classiche modularità basate sul modulo standard da 400mm, la serie 110 lavora con modularità di 450mm e 900mm. Questa diversità è dovuta dalla volontà di creare funzioni con piano di lavoro adeguato e basi vano particolarmente spaziose. Molte funzioni sono disponibili anche in modalità trasversale (e non passante), così da poter creare isole di lavoro utilizzabili davvero a 360°.
- FRA** La série 110 a été créée pour optimiser le flux de travail de toute la brigade dans les cuisines où il est idéal d'avoir un îlot de cuisson central mais peu d'espace de manœuvre. La particularité de cette série est le double front de fonctionnement de l'équipement, qui permet de travailler des deux côtés de la ligne, réduisant ainsi l'encombrement. Par rapport à la modularité classique basée sur le module standard de 400 mm, la série 110 fonctionne avec une modularité de 450 mm et 900 mm. Cette diversité est due à la volonté de créer des fonctions avec une surface de travail adaptée et des bases de compartiments particulièrement spacieuses. De nombreuses fonctions sont également disponibles en mode transversal (et non en mode traversant), de sorte qu'il est possible de créer des îlots de travail qui peuvent réellement être utilisés tout autour.
- DEU** Die Serie 110 richtet sich an alle Profiköche, die effizient, schnell und bequem an einem zentralen, beidseitig bedienbaren Kochblock arbeiten wollen. Die breit gefächerte Produktpalette, die nahezu unbegrenzten Konfigurationsmöglichkeiten - Funktionen 450 bzw. 900 mm breit, beidseitig bedienbar oder quer eingebaut - werden jedem Anspruch gerecht. Das Design der Linie kann zudem mit einer nahtlos verschweißten Hygieneabdeckung in Szene gesetzt werden.
- ESP** La serie 110 ha sido creada para optimizar el flujo de trabajo de toda la brigada en aquellas cocinas en las que es ideal disponer de una isla de cocción central pero con poco espacio de maniobra. La peculiaridad de la serie es el doble frente operativo del equipo, que permite trabajar desde ambos lados de la línea, reduciendo así el espacio ocupado. Frente a la modularidad clásica basada en el módulo estándar de 400 mm, la serie 110 trabaja con una modularidad de 450 mm y 900 mm. Esta diversidad se debe al deseo de crear funciones con una superficie de trabajo adecuada y bases de compartimentos especialmente amplias. Muchas funciones también están disponibles en modo transversal (y no pasante), por lo que es posible crear islas de trabajo que realmente se pueden utilizar en todas partes.



01

Gas Ranges

// Cucina a gas
// Forneaux à gaz
// Gasherde
// Cocinas de Gas

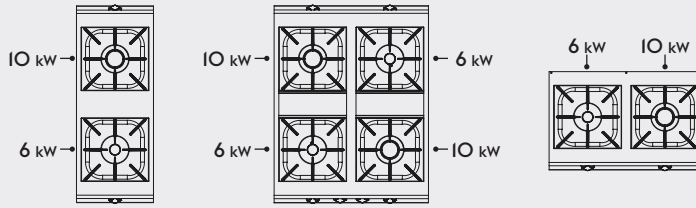
-
- ENG** Gas boiling top made of AISI 304 stainless steel. Top, floor standing or with gas oven versions available. Moulded top with a 20/10 thickness, set-up for a head joint. Appliance consists of burners with a power of 6 kW or 10 kW, fixed hermetically to the top. Continuous adjustment of the power by a safety valve with a thermocouple. The main burner is ignited by a permanent low consumption pilot burner (170 W). The pilot burner and thermocouple are placed beneath the body of the main burner, protected against accidental knocks and any overflows. Top with rounded edges for easy cleaning, equipped with an anti-acid and alkali flame-retardant grid made of enamelled cast iron. Available with gas or electric oven.
- ITA** Piano di cottura a gas realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile Top, monoblocco, passante. Piano di lavoro di spessore 20/10. Apparecchiatura composta da bruciatori con potenza massima di 6 kW, o 10 kW, fissati ermeticamente al piano. Regolazione continua della potenza tramite rubinetto di sicurezza con termocoppia. 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, gas o elettrico.
- FRA** Élément gaz réalisé en acier inox AISI 304. Disponible Top, sur placard ou traversant. Plan embouti épaisseur 20/10, conçu pour l'assemblage avec des joints tête-à-tête. Top avec feux vifs gaz dont la puissance maximum est de 6 kW ou de 10 kW, fixés hermétiquement au plan. Réglage constant de la puissance par robinet de sécurité avec thermocouple. 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. Plan de cuisson équipé de grilles en fonte émaillée RAAF (résistantes aux acides, aux alcalis et aux flammes), les grilles conviennent également aux petites et grandes casseroles. Disponible avec four à gaz ou électrique.
- DEU** Gasherde aus Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgerät mit Unterbau, Durchschub oder quer eingebaut. Arbeitsplatte mit tiefgezogener Mulde, 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Brenner mit Leistung 6 kW oder 10 kW, hermetisch an der Mulde befestigt. Stufenlose Einstellung der Leistung von jeweils über Gashahn und Thermoelement. Zündung des Brenners über Pilotflamme niedriger Verbrauch (170 W). Pilotflamme und Thermoelement befinden sich unter dem Brennerkopf und sind vor unbeabsichtigten Stößen sowie evtl. Überlaufen geschützt. Tiefgezogene Mulden mit abgerundeten Kanten zur leichten Reinigung. Individueller Topfrost aus Gusseisen mit RAAF-Emallierung (säure-, laugen- und feuerresistent) auf jeden Brenner. Erhältlich mit Gas- oder Elektrobackofen.
- ESP** Cocina de gas fabricada en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa, sobre mueble o pasante. Encimera moldeada de espesor 20/10, diseñada para unión a tope. Equipo formado por quemadores con potencia de 6 kW o 10 kW, herméticamente fijados a la encimera. Regulación continua de potencia mediante válvula de seguridad con termopar. Encendido del quemador principal mediante quemador piloto permanente de bajo consumo (170 W). El quemador piloto y el termopar están ubicados debajo del cuerpo del quemador principal, protegidos de impactos accidentales y desbordamientos. Tapa con esquinas redondeadas para una mejor limpieza, equipada con rejillas de hierro fundido esmaltado RAAF (resistente a ácidos, álcalis y llamas). Disponible con horno de gas o eléctrico.

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

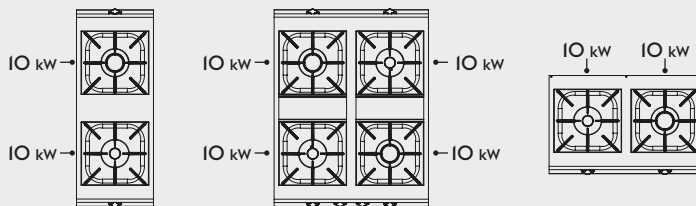
- ENG** No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno a gas.
- FRA** Grille en acier chromé n°1 dans les modèles de four à gaz. **DEU** 1 Rost aus verchromtem Stahl im Lieferumfang bei Modellen mit Backofen.
- ESP** Parrilla de acero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

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

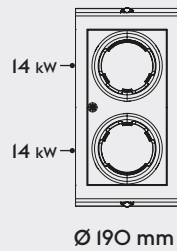
STANDARD





INCREASED POWER VERSIONS // Versioni potenziate // Versions puissance renforcée //
Modelle mit erhöhter Leistung // Versiones de mayor potencia









STANDARD - WOK









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

- 
11 kW
 539x1018x292(h) mm
- 
9 kW
 539x1018x292(h) mm







GAS RANGES // Cucina a gas // Forneaux à gaz // Gasherde // Cocinas de Gas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NCI0C9G16 Code CR1305600</p> <p>€ 2.823</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas top 2 gas burner boiling top Plaque 2 feux vifs gaz top Gasherde 2 Flammen quer eingebaut , Oberteil Cocina a gas de 2 fuegos de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ kg 0.19 36 kW ▲ 16</p>
 <p>Mod. NCI0C9G20 Code CR1305610</p> <p>€ 2.919</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas top 2 gas burner boiling top Plaque 2 feux vifs gaz top Gasherde 2 Flammen quer eingebaut , Oberteil Cocina a gas de 2 fuegos de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ kg 0.19 37 kW ▲ 20</p>
 <p>Mod. NCI0C9G16G Code CR1305510</p> <p>€ 3.469</p>	<p>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 quer eingebaut auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 36 kW ▲ 16</p>
 <p>Mod. NCI0C9G16I Code CR1500010</p> <p>€ 4.744</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas su vano a giorno H2 2 gas burner boiling top on open hygienic H2 stand Fourneau 2 feux vifs gaz sur placard ouvert bords arrondis H2 Gasherde 2 Flammen quer eingebaut Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 36 kW ▲ 16</p>
 <p>Mod. NCI0C9G20G Code CR1305520</p> <p>€ 3.565</p>	<p>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 quer eingebaut auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 37 kW ▲ 20</p>
 <p>Mod. NCI0C9G20I Code CR1500020</p> <p>€ 4.839</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas su vano a giorno H2 2 gas burner boiling top on open hygienic H2 stand Fourneau 2 feux vifs gaz sur placard ouvert bords arrondis H2 Gasherde 2 Flammen quer eingebaut Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 37 kW ▲ 20</p>






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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NCIO4GI6 Code CR1305620</p> <p>€ 3.142</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas top passante Pass through 2 gas burner boiling top Plaque 2 feux vifs gaz top traversante Gasherde 2 Flammen beidseitig bedienbar , Oberteil Cocina a gas de 2 fuegos pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x250 m³ kg 0.19 38 kW ▲ 16</p>
 <p>Mod. NCIO4G20 Code CR1305630</p> <p>€ 3.239</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas top passante Pass through 2 gas burner boiling top Plaque 2 feux vifs gaz top traversante Gasherde 2 Flammen beidseitig bedienbar , Oberteil Cocina a gas de 2 fuegos pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x250 m³ kg 0.19 39 kW ▲ 20</p>
 <p>Mod. NCIO4GI6G Code CR1305530</p> <p>€ 3.789</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas passante su vano a giorno Pass through 2 gas burner boiling top on open stand Fourneau 2 feux vifs gaz traversante sur placard ouvert Gasherde 2 Flammen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38 kW ▲ 16</p>
 <p>Mod. NCIO4GI6I Code CR1500030</p> <p>€ 5.064</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas passante su vano a giorno H2 Pass through 2 gas burner boiling top on open hygienic H2 stand Fourneau 2 feux vifs gaz traversant sur placard ouvert bords arrondis H2 Gasherde 2 Flammen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38 kW ▲ 16</p>
 <p>Mod. NCIO4G20G Code CR1305540</p> <p>€ 3.885</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas passante su vano a giorno Pass through 2 gas burner boiling top on open stand Fourneau 2 feux vifs gaz traversante sur placard ouvert Gasherde 2 Flammen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 39 kW ▲ 20</p>
 <p>Mod. NCIO4G20I Code CR1500040</p> <p>€ 5.163</p>	<p>Piano cottura 2 fuochi gas passante su vano a giorno H2 Pass through 2 gas burner boiling top on open hygienic H2 stand Fourneau 2 feux vifs gaz traversant sur placard ouvert bords arrondis H2 Gasherde 2 Flammen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 39 kW ▲ 20</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NCI09G32 Code CRi305640</p> <p>€ 4.654</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas top passante Pass through 4 gas burner boiling top Plaque 4 feux vifs gaz top traversante Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar , Oberteil Cocina a gas de 4 fuegos de sobremesa pasante</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 76 kW ▲ 32</p>
 <p>Mod. NCI09G40 Code CRi305650</p> <p>€ 4.845</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas top passante Pass through 4 gas burner boiling top Plaque 4 feux vifs gaz top traversante Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar , Oberteil Cocina a gas de 4 fuegos de sobremesa pasante</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 77 kW ▲ 40</p>
 <p>Mod. NCI09G32G Code CRi305550</p> <p>€ 5.442</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas passante su vano a giorno Pass through 4 gas burner boiling top on open stand Fourneau 4 feux vifs gaz traversante sur placard ouvert Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina a gas de 4 fuegos montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 76 kW ▲ 32</p>
 <p>Mod. NCI09G32I Code CRi500050</p> <p>€ 6.854</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas passante su vano a giorno H2 Pass through 4 gas burner boiling top on open hygienic H2 stand Fourneau 4 feux vifs gaz traversant sur placard ouvert bords arrondis H2 Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina a gas de 4 fuegos montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 76 kW ▲ 32</p>
 <p>Mod. NCI09G40G Code CRi305560</p> <p>€ 5.636</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas passante su vano a giorno Pass through 4 gas burner boiling top on open stand Fourneau 4 feux vifs gaz traversante sur placard ouvert Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina a gas de 4 fuegos montada pasante sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 77 kW ▲ 40</p>
 <p>Mod. NCI09G40I Code CRi500060</p> <p>€ 7.045</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas passante su vano a giorno H2 Pass through 4 gas burner boiling top on open hygienic H2 stand Fourneau 4 feux vifs gaz traversant sur placard ouvert bords arrondis H2 Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina a gas de 4 fuegos montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 77 kW ▲ 40</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NCIOFG9G43 Code CR1305680</p> <p>€ 9.445</p>	<p>Piano di cottura 4 fuochi gas su forno passante gas Pass through 4 gas burner gas oven range Fourneau 4 feux gaz sur four gaz traversant Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar auf Gas-Backofen durchgehend Cocina a gas de 4 fuegos com horno pasante gas</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 197 kW ▲ 43</p>
 <p>Mod. NCIOFG9G51 Code CR1305690</p> <p>€ 9.638</p>	<p>Piano di cottura 4 fuochi gas su forno passante gas Pass through 4 gas burner gas oven range Fourneau 4 feux gaz sur four gaz traversant Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar auf Gas-Backofen durchgehend Cocina a gas de 4 fuegos com horno pasante gas</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 201 kW ▲ 51</p>
 <p>Mod. NWIO6G28 Code CR1305770</p> <p>€ 5.640</p>	<p>Cucina Wok a gas 2 fuochi da 14Kw passante su vano a giorno Pass through double gas 14+14 kW wok burner on open stand Fourneau Wok 2 feux gaz de 14 kW chacun sur placard ouvert traversant Gas-Wokherd mit 2x14 kW Brenner beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina wok a gas de 2 fuegos de 14 kW montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 600x1100x870 m³ kg 0.66 92 kW ▲ 28</p>
 <p>Mod. NCIOFE9G41 Code CR1305720</p> <p>€ 10.104</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico passante Pass through 4 gas burner electric oven range Fourneau 4 feux gaz sur four électrique traversant Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar auf Elektro-Backofen durchgehend Cocina a gas de 4 fuegos con horno pasante eléctrico</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 200 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 32</p>
 <p>Mod. NCIOFE9G49 Code CR1305730</p> <p>€ 10.294</p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas su forno elettrico passante Pass through 4 gas burner electric oven range Fourneau 4 feux gaz sur four électrique traversant Gasherde 4 Flammen beidseitig bedienbar auf Elektro-Backofen durchgehend Cocina a gas de 4 fuegos con horno pasante eléctrico</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 202 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 40</p>

09**Solid Top**

// Tuttapiastra Gas
// Plaque coup de feu
// Glühplattenherde
// Todo plancha radiante

ENG Pass-through gas solid top, made of AISI 304 stainless steel. Top, floor standing or with gas oven versions available. Top with a 20/10 thickness, set-up for a head joint. Very thick, radiating cast iron plate, ribbed for the temperature to be distributed correctly, with a central round opening. Heating occurs by means of a stainless steel burner of enhanced power for 500 °C to be reached at the centre of the plate. Complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a thermostatic safety valve. Automatic ignition by means of a piezoelectric device.

ITA Tuttapiastra a gas passante, realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top, monoblocco o su forno gas. Piano in 20/10. 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 per poter raggiungere una temperatura di 500°C al centro della piastra e 200°C in vicinanza dei bordi, il bruciatore è completo di fiamma pilota con accensione piezoelettrica e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica in sicurezza. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

FRA Plaque coup-de-feu gaz traversant. Fabriqué en acier inoxydable AISI 304. Disponible Top, sur placard ou avec four à gaz. Top avec une épaisseur de 20/10, pré-arrangé pour le joint de tête. Plaque radiante en fonte épaisse avec nervures pour une diffusion correcte de la température, équipée d'un trou central. Chauffage au moyen d'un brûleur en acier inoxydable de haute puissance afin d'atteindre une température de 500°C au centre de la plaque et 200°C vers les bords. Complet avec brûleur pilote avec allumage par piézoélectrique et thermocouple de sécurité. Alimentation en gaz contrôlée par une soupape de sécurité thermostatique. Appareil équipé de pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.

DEU Gas-Glühplattenherd beidseitig bedienbar, Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgerät mit Unterbau oder mit Gasofen. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Abgerundete, dicke Gusseisenplatte mit zentraler Öffnung. Hochleistungsbrenner aus Edelstahl zum Erreichen einer Temperatur von 500°C in der Mitte der Platte. Pilotflamme und Thermoelement. Einstellung der Leistung über Gashahn, Piezozündung.

ESP Todo plancha radiante gas pasante. Fabricado en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa, sobre mueble o con horno de gas. Encimera de espesor 20/10, diseñado para unión a tope. Placa radiante de hierro fundido de gran espesor con nervaduras para una correcta difusión de la temperatura, dotada de orificio central. Calentamiento mediante quemador de acero inoxidable de alta potencia para alcanzar una temperatura de 500 ° C en el centro de la placa. Completo con quemador piloto y termopar de seguridad. Suministro de gas controlado por válvula termostática de seguridad. Encendido automático por dispositivo piezoeléctrico.

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

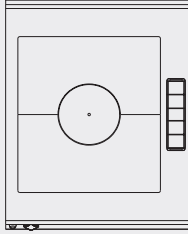
ENG No. 1 chrome-plated steel grill in gas oven models. **ITA** N° 1 griglia in acciaio cromato nei modelli su forno a gas.

FRA Grille 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







11 kW - 700x791 mm

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

 **11 kW**
539x1018x292(h) mm

SOLID TOP // Tuttapiastra Gas // Plaque coup de feu // Glühplattenherde // Todo plancha radiante //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NTIO9G Code CR1305780 € 4.866</p>	<p>Tuttapiastra gas top passante Pass through gas cast iron solid top plate with removable bullseye Plaque coup-de-feu gaz Top traversante Gas Glühplattenherd beidseitig bedienbar Oberteil Cocina a gas todo plancha radiante pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 248 kW ▲ II</p>
 <p>Mod. NTIO9GG Code CR1305440 € 5.653</p>	<p>Tuttapiastra gas passante su vano a giorno Pass through gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand Fourneau coup-de-feu gaz sur placard ouvert traversant Gas Glühplattenherd beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 248 kW ▲ II</p>
 <p>Mod. NTIO9GI Code CR1500070 € 7.063</p>	<p>Tuttapiastra gas passante su vano a giorno H2 Pass through gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open hygienic H2 stand Fourneau coup-de-feu gaz sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Gas Glühplattenherd beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 248 kW ▲ II</p>
 <p>Mod. NTIOFG9G Code CR1305790 € 9.658</p>	<p>Tuttapiastra gas su forno passante gas Pass through gas cast iron solid top plate with removable bullseye gas oven range Fourneau coup-de-feu gaz sur four gaz traversant Gas Glühplattenherd beidseitig bedienbar auf Gas-Backofen durchgehend Cocina a gas todo plancha radiante con horno pasante gas</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 296 kW ▲ 22</p>

COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cucine a gas // Accessoires de Cuisine // Küchenzubehör // Accesorios de cocinas //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. AG9G Code CRO592900 € 156</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. AG9I Code CRO592880 € 258</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>

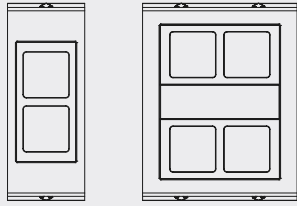
O3

Glassceramic Ranges**// Cucine Vetrocervamica****// Vitrocervamique****// Glaskeramikerde****// Vitrocervamica**




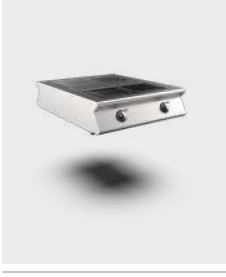


-
- ENG** Pass-through electric cooker with a glass ceramic worktop, made of AISI 304 stainless steel. Top, floor standing or with electric oven versions available. Top with a 20/10 thickness, set-up for a head joint. 6 mm glass ceramic hob, hermetically sealed to the worktop, equipped with separate cooking areas, each with radiating elements of 4 kW and controlled by a power regulator. Maximum temperature 400 °C in 3 minutes. Hot areas are closed by screen printing on the glass and equipped with indication lamps for residual heat. Indicator lamps verify that the appliance functions properly.
- ITA** Piani di cottura vetroceramica elettrici passanti, realizzati in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top, monoblocco o su forno elettrico. Piano in 20/10. Superficie in vetroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano e realizzato zone di cottura indipendenti, ciascuna con sottostanti elementi radianti circolari Ø 230 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. 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.
- FRA** Élément électrique traversant avec plaque en vitrocervamique, réalisée en acier inox AISI 304. Disponible Top, sur placard ou avec four électrique. Plan épaisseur 20/10. Comprend zones de cuisson indépendantes ayant chacune des éléments chauffants de 4 kW, contrôlées par un régulateur d'énergie. Plan en vitrocervamique, épaisseur 6 mm, fixé hermétiquement au plan. Température maxi 400° C en 3 minutes. Les zones de chauffe sont délimitées par une sérigraphie et dotées de lampes témoins pour la chaleur résiduelle. Voyants permettant de vérifier si l'appareil fonctionne correctement. Plaques équipées d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui intervient en cas d'utilisation de casseroles non conformes.
- DEU** Elektroherd mit Glaskeramik-Kochfläche beidseitig bedienbar, Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgerät mit Unterbau oder mit Elektrobackofen. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Unabhängige Heizzonen mit 4 kW Leistung, durch Energieregler gesteuert. Hermetisch abgedichtetes, 6 mm starkes hochwertiges und extrem hitzebeständiges Glaskeramik Ceranfeld. Die Höchsttemperatur von 400° C wird in nur 3 Minuten erreicht. Heizzonen per Siebdruck markiert. Kontrolleuchte zur Anzeige der Restwärme und Statusanzeige.
- ESP** Cocina eléctrica pasante con placa de cristal vitrocervámico, fabricada en acero inoxidable AISI 304. Disponible de sobremesa, sobre mueble o con horno eléctrico. Placa de espesor 20/10, diseñada para unión a tope. Equipado con zonas de cocción independientes, cada una con elementos radiantes de 4 kW y controladas por un regulador de energía. Encimera vitrocervámica de 6 mm de espesor, sellada herméticamente a la encimera. Temperatura máxima 400 ° C en 3 minutos. Las zonas calefaccionadas están delimitadas por contornos serigrafados en el cristal y equipadas con pilotos de calor residual. Luces indicadoras para comprobar el correcto funcionamiento del aparato.
-

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


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

**Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones****STANDARD****2x 4 kW****4x 4 kW****OVENS POWER // Potenza Forni // Puissance fours // Öfenleistung // Potencia Hornos****⚡ 9 kW**
539x1018x292(h) mm

GLASSCERAMIC RANGES // Cucine Vetrocaramica // Vitrocaramique // Glaskeramikerde // Vitrocaramica
//

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NVIO4E Code CR1305850 € 4.999</p>	<p>Piano cottura in vetroceramica 2 zone passante Top Pass through 2 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitroc�ramique 2 zones Top traversant Glaskeramikerde 2 Zonen beidseitig bedienbar Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x250 m³ kg 0.19 38 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 8</p>
 <p>Mod. NVIO4EG Code CR1305460 € 5.648</p>	<p>Piano cottura in vetroceramica 2 zone passante su vano a giorno Pass through 2 ceramic hotplate electric boiling top on open stand Fourneau vitrocéramique 2 zones sur placard ouvert traversant Glaskeramikerde 2 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 8</p>
 <p>Mod. NVIO4EI Code CR150090 € 6.920</p>	<p>Piano cottura in vetroceramica 2 zone passante su vano a giorno H2 Pass through 2 ceramic hotplate electric boiling top on open hygienic H2 stand Fourneau vitroc�ramique 2 zones sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Glaskeramikerde 2 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 2 zonas montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 8</p>
 <p>Mod. NVIO9E Code CR1305860 € 8.100</p>	<p>Piano cottura in vetroceramica 4 zone passante Top Pass through 4 ceramic hotplate electric boiling top Plaque vitroc�ramique 4 zones Top traversant Glaskeramikerde 4 Zonen beidseitig bedienbar Oberteil Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 69 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 16</p>
 <p>Mod. NVIO9EG Code CR1305470 € 8.888</p>	<p>Piano cottura in vetroceramica 4 zone passante su vano a giorno Pass through 4 ceramic hotplate electric boiling top on open stand Fourneau vitroc�ramique 4 zones sur placard ouvert traversant Glaskeramikerde 4 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 69 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 16</p>
 <p>Mod. NVIO9EI Code CR1500100 € 10.298</p>	<p>Piano cottura in vetroceramica 4 zone passante su vano a giorno H2 Pass through 4 ceramic hotplate electric boiling top on open hygienic H2 stand Fourneau vitroc�ramique 4 zones sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Glaskeramikerde 4 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina eléctrica con encimera de cristal vitroc�ramico de 4 zonas montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 69 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 16</p>

GLASSCERAMIC RANGES // Cucine Vetrocaramica // Vitrocaramique // Glaskeramikherte // Vitrocaramica
//

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NVIOFE9E</p> <p>Code CR1305870</p> <p>€ 12.629</p>	<p>Piano cottura vetrocaramica 4 zone passante su forno elettrico passante</p> <p>Pass through 4 ceramic hotplate electric boiling top electric oven range</p> <p>Fourneau vitrocaramique 4 zones sur four électrique traversant</p> <p>Glaskeramikherte 4 Zonen beidseitig bedienbar auf Elektro-Backofen durchgehend</p> <p>Cocina eléctrica con encimera de cristal vitrocaramico de 4 zonas con horno pasante eléctrico</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870</p> <p>m³ kg 0,99 187</p> <p>VAC 400 3N</p> <p>Hz 50</p> <p>kW ↕ 25</p>

O4

Induction Ranges

// **Cucine a Induzione**

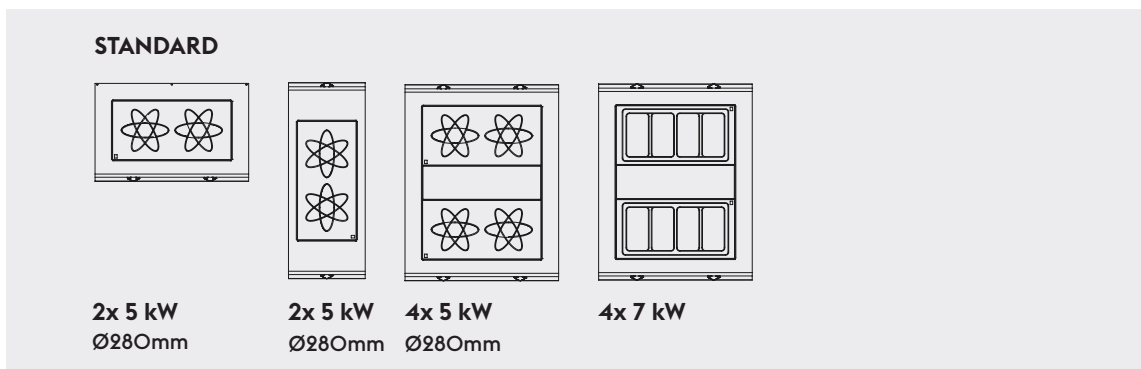
// **Induction**

// **Induktionsherde**

// **Inducción**

- ENG** Pass-through or transverse induction hobs, made of AISI 304 stainless steel. Top or monobloc versions available. Hob with independent zones or in all-field version. Top in 20/10. 6 mm thick glass-ceramic surface hermetically sealed to the top. Pot recognition system that activates the heating when the cooking vessel is present. The heated zones are highlighted by special serigraphy on the glass, and equipped with pilot lights for residual heat. IO-position energy selector for heating control. Power-Box integrated in the machine complete with main safety sensor. IPX5 water protection rating. Equipment equipped with height-adjustable stainless steel feet.
- ITA** Piani di cottura ad induzione passanti o trasversali, realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano di cottura con zone indipendenti o in versione tuttocampo. Piano in 20/10. Superficie in vitroceramica di spessore 6 mm sigillata ermeticamente al piano. 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 10 posizioni per il controllo del riscaldamento. Power-Box integrato alla macchina completo di sensore principale di sicurezza. Grado di protezione all'acqua IPX5. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Plaques à induction traversantes ou transversales, réalisées en acier inoxydable AISI 304. Versions top ou monobloc disponibles. Plaque de cuisson avec des zones indépendantes ou en version toute surface. Top épaisseur 20/10. Surface en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur, hermétiquement fermée sur le dessus. Système de reconnaissance du récipient qui active le chauffage lorsque le récipient de cuisson est présent. Les zones chauffées sont mises en évidence par une sérigraphie spéciale sur le verre, et équipées de témoins lumineux pour la chaleur résiduelle. Sélecteur d'énergie à 10 positions pour le contrôle du chauffage. Power-Box intégré dans la machine avec le capteur de sécurité principal. Indice de protection à l'eau IPX5. Équipement équipé de pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Induktionskochfelder und -herde aus Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgerät mit Unterbau, Durchschub oder quer eingebaut. Punkt- und Flächeninduktion. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. 6 mm starke Ceranfeld hermetisch versiegelt, durch Siebdruck markierte Heizzonen. Die Heizfunktion schaltet sich nur bei Topferkennung ein. Kontrollleuchte auf der Bedienblende zeigen den Status an. Energieregulung durch Bedienknebel mit 10 Stellungen. Wasserschutzgrad IPX5. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- ESP** Cocinas de inducción pasantes o transversales, fabricadas en acero inoxidable AISI 304. Disponible en versión superior o monobloque. Encimera con zonas independientes o en versión todo campo. Arriba en 20/10. Superficie de vitrocerámica de 6 mm de grosor sellada herméticamente en la parte superior. Sistema de reconocimiento de ollas que activa el calentamiento cuando el recipiente de cocción está presente. Las zonas calefactadas están resaltadas por una serigrafía especial en el cristal, y equipadas con luces piloto para el calor residual. Selector de energía de 10 posiciones para el control de la calefacción. Power-Box integrado en la máquina con sensor de seguridad principal. Grado de protección contra el agua IPX5. Equipo equipado con pies de acero inoxidable ajustables en altura.





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



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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NIIOC9E Code CR1305900 € 13.168</p>	<p>Piano cottura a induzione 2 zone Top 2 zone induction top Plaque à induction 2 zones Top Induktionsherd 2 Zonen quer eingebaut Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ kg 0.19 58 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>
 <p>Mod. NIIOC9EG Code CR1305570 € 13.814</p>	<p>Piano cottura a induzione 2 zone su vano a giorno 2 zone induction top on open stand Fourneau à induction 2 zones sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen quer eingebaut auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 58 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>
 <p>Mod. NIIOC9EI Code CR1500120 € 15.090</p>	<p>Piano cottura a induzione 2 zone su vano a giorno H2 2 zone induction top on open hygienic H2 stand Fourneau à induction 2 zones sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Induktionsherd 2 Zonen quer eingebaut auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 58 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>
 <p>Mod. NIIO4E Code CR1305910 € 13.488</p>	<p>Piano cottura a induzione 2 zone passante Top Pass through 2 zone induction top Plaque à induction 2 zones traversant Top Induktionsherd 2 Zonen beidseitig bedienbar Oberteil Cocina de inducción de 2 zonas pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x250 m³ kg 0.19 64 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>
 <p>Mod. NIIO4EG Code CR1305580 € 14.135</p>	<p>Piano cottura a induzione 2 zone passante su vano a giorno Pass through 2 zone induction top on open stand Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert traversant Induktionsherd 2 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 64 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>
 <p>Mod. NIIO4EI Code CR1500130 € 15.412</p>	<p>Piano cottura a induzione 2 zone passante su vano a giorno H2 Pass through 2 zone induction top on open hygienic H2 stand Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Induktionsherd 2 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 64 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>

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

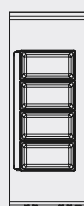
Model	Description	Datas
 <p>Mod. NII09E Code CR1305920 € 20.170</p>	<p>Piano cottura a induzione 4 zone passante Top Pass through 4 zone induction top Plaque à induction 4 zones traversant Top Induktionsherd 4 Zonen beidseitig bedienbar Oberteil Cocina de inducción de 4 zonas pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 79 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 20</p>
 <p>Mod. NII09EG Code CR1305590 € 20.958</p>	<p>Piano cottura a induzione 4 zone passante su vano a giorno Pass through 4 zone induction top on open stand Plaque à induction 4 zones sur placard ouvert traversant Induktionsherd 4 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina de inducción de 4 zonas montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 79 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 20</p>
 <p>Mod. NII09EI Code CR1500140 € 22.368</p>	<p>Piano cottura a induzione 4 zone passante su vano a giorno H2 Pass through 4 zone induction top on open hygienic H2 stand Plaque à induction 4 zones sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Induktionsherd 4 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina de inducción de 4 zonas montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 79 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 20</p>
 <p>Mod. NITC109E Code CR1306990 € 33.309</p>	<p>Piano cottura a induzione tuttocampo 4 zone passante Top Pass through 4 zone full surface induction top Fourneau à induction Multizone 4 zones Top Induktionsherd flächendeckend 4 Zonen beidseitig bedienbar Oberteil Cocina de inducción todo plancha de 4 zonas pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 64 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 28</p>
 <p>Mod. NITC109EG Code CR1307000 € 34.096</p>	<p>Piano cottura a induzione tuttocampo 4 zone passante su vano a giorno Pass through 4 zone full surface induction top on open stand Fourneau à induction Multizone 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd flächendeckend 4 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina de inducción todo plancha de 4 zonas montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 64 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 28</p>
 <p>Mod. NITC109EI Code CR1307010 € 35.505</p>	<p>Piano cottura a induzione tuttocampo 4 zone passante su vano a giorno H2 Pass through 4 zone full surface induction top on open hygienic H2 stand Fourneau à induction Multizone 4 zones sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Induktionsherd flächendeckend 4 Zonen beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina de inducción todo plancha de 4 zonas montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 64 VAC 400 3N Hz 50 kW ⚡ 28</p>

O5

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




- ENG** Pass-through electric bain marie made of AISI 304 stainless steel with a Scotch Brite finish. Top or floor standing. Heating occurs by means of armoured heating elements located under the tank. A thermostat is used to adjust the temperature with a setting that ranges from 30°C to 90°C. Automatic water loading system by a solenoid valve controlled by a button on the front control panel. The appliance has a perforated false bottom and a water drain by an overflow system (taps are no longer needed on the front part of the tank). The tank is suitable for trays with a maximum height of 150 mm. Worktop with a continuous section, which can be assembled in accordance with your needs with head-to-head joints so as to guarantee hygiene and easy cleaning.
- ITA** Bagnomaria elettrico passante realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibili versioni top o monoblocco. Piano di lavoro con spessore 20/10, privo di fori camino con predisposizione per il montaggio dell'accessorio colonnina acqua. 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 traversant en acier inoxydable AISI 304. Versions top ou monobloc disponibles. Plan de travail de 20/10 épaisseur, sans trous de cheminée avec prédisposition pour le montage de l'accessoire colonne d'eau. Cuve en acier inoxydable AISI 304, avec profil interne arrondi pour un nettoyage facile. Fond du réservoir équipé d'une pente pour améliorer l'évacuation de l'eau vers la vidange. possibilité de contenir des bacs d'une hauteur maximale de 150 mm. Chauffage au moyen d'éléments chauffants blindés placés sous la cuve. Température de l'eau contrôlée par thermostat, allant de 30°C à 90°C. Thermostat thermostat de sécurité qui intervient en cas d'activation du chauffage sans eau dans la cuve, avec réarmement manuel. L'activation du chauffage est signalée par un voyant orange sur le tableau de bord. contrôles. Remplissage automatique de l'eau. Appareil équipé d'une évacuation de l'eau par un système de trop-plein avec décharge verticale. Indice de protection à l'eau IPX5.
- DEU** Elektro-Wasserbad einseitig bedienbar, Edelstahl AISI 304. Oberteil sowie Standgerät mit Unterbau. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Beheizung über gepanzerte Widerstände unter dem Becken. Thermostatische Temperaturregelung von 30°C bis 90°C. Sicherheitsthermostat, der Überhitzung verhindert. Blindboden und Steg für den Einsatz von Behältern im Lieferumfang. Wasserablauf mit Überlauf. Wasserzulauf über Magnetventil mit Taste auf der Bedienblede. Wanne geeignet zur Aufnahme von Einsätzen mit maximal 150 mm Höhe.
- ESP** Baño María eléctrico pasante fabricado en acero inoxidable AISI 304 con acabado Scotch Brite. Disponible de sobremesa o sobre mueble. Calentamiento por resistencias blindadas colocadas debajo de la cuba. Termostato para regulación de temperatura con rango de regulación de 30 ° C a 90 ° C. Aparato equipado con un falso fondo perforado y desagüe de agua a través de un sistema de desbordamiento (no más grifos externos en la parte frontal de la cuba). Carga de agua automática con electroválvula. Depósito apto para contener cacerolas con una profundidad máxima de H = 150 mm. La encimera de sección continua es modular según las necesidades con juntas de cabeza a cabeza para garantizar la higiene y facilidad de limpieza.

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

STANDARD

1.8 kW
 1 GN I/1 + 1 GN I/3
 H 150mm

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NBIO4E Code CR1305880 € 3.444</p>	<p>Bagnomaria elettrico passante Top Pass through electric bain maire top Bain-marie électrique traversant Top Elektro Bainmarie beidseitig bedienbar Oberteil, 2 Fronten einseitig bedienbar Baño maría eléctrico pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x250 m³ kg 0.19 38 VAC 230 Hz 50/60 kW ⚡ 1.8</p>
 <p>Mod. NBIO4EG Code CR1305480 € 4.090</p>	<p>Bagnomaria elettrico passante su vano a giorno Pass through electric bain maire top on open stand Bain-marie électrique sur placard ouvert traversant Elektro Bainmarie beidseitig bedienbar auf Unterbau offen, 2 Fronten einseitig bedienbar Baño maría eléctrico montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38 VAC 230 Hz 50/60 kW ⚡ 1.8</p>
 <p>Mod. NBIO4EI Code CR1500110 € 5.365</p>	<p>Bagnomaria elettrico passante su vano a giorno H2 Pass through electric bain maire top on open hygienic H2 stand Bain-marie électrique sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Elektro Bainmarie beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2, 2 Fronten einseitig bedienbar Baño maría eléctrico montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38 VAC 230 Hz 50/60 kW ⚡ 1.8</p>

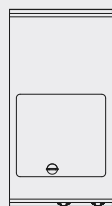
06

Multipla

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


- ENG** Pass-through floor standing electric multifunctional pan on open base unit with door, constructed in AISI 304 stainless steel. Rectangular stainless steel well measuring mm. 520x480x100h with AISI 430 stainless steel bottom. Two differentiated cooking zones. Armoured heating elements in Incoloy under the cooking tank. Thermostatic temperature control from 50°C to 280°C. Safety thermostat. Drain plug supplied, container runners and removable container. Indicator leds indicating correct appliance operation. Height adjustable feet in stainless steel. Doors not included.
- ITA** Multifunzione elettrica monoblocco su vano armadiato, realizzata in acciaio inox AISI 304. Vasca in acciaio inox di forma rettangolare dimensioni mm. 520x480x100h. con fondo a specchio in acciaio inox AISI 430. Due zone di cottura differenziate. Riscaldamento mediante resistenze corazzate poste sotto la vasca. Termostato per la regolazione della temperatura da 50°C a 280°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** Sauteuse multifonction électrique, sur placard avec portes traversant, réalisé en acier inox AISI 304. Bac en acier inox de forme rectangulaire, dimensions 520x480x100h mm avec fond en acier inox AISI 430. Deux zones de cuisson différenciées. Chauffage par résistances blindées installées sous le bac. Thermostat de réglage de la température de 50°C à 280°C. Thermostat de sécurité. Comprend, bouchon de vidage, glissière porte bac et bac amovible. Lampes témoins indiquant si l'appareil fonctionne correctement. Indice de protection à l'eau IPX5. L'appareil est équipé de pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Elektro-Multibräter einseitig bedienbar, Standgerät, Edelstahl AISI 304. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Rechteckiges Becken 520x480x100h mm, mit AISI 430 Edelstahlboden. Gepanzerte Heizwiderstände aus Incoloy unter dem Becken beheizen zwei unabhängige Heizzonen. Thermostatische Temperaturregelung zwischen 50°C und 280°C. Sicherheitsthermostat. Beckenablauf mit 60 mm Durchmesser. Verschlussstopfen und ausziehbarer Behälter GN1/1 mit 15 cm Höhe im Lieferumfang enthalten. Kontrollleuchte zur Statusanzeige. Unterbau aus Edelstahl AISI 304 komplett mit 2 Türen. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl AISI 304.
- ESP** Cocedor multifunción eléctrico monobloque, fabricado en acero inoxidable AISI 304. Cuba rectangular de acero inoxidable, dimensiones mm. 520x480x100h. con fondo de espejo en acero inoxidable AISI 430. Dos zonas de cocción diferentes. Calentamiento por resistencias blindadas colocadas debajo de la cuba. Termostato para regulación de temperatura de 50 ° C a 280 ° C. Termostato de seguridad. Tapón de desagüe suministrado, guía de soporte de lavabo y lavabo extraíble. Luces indicadoras para comprobar el correcto funcionamiento del aparato. Mueble base pasante de acero inoxidable AISI 304, con puertas ambos lados. Patas regulables en altura de acero inoxidable AISI 304.

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

STANDARD

8.1 kW
520x480x100(h) mm

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NVBIO6E</p> <p>Code CR1305890</p> <p>€ 7.070</p>	<p>Multipla elettrica passante su vano armadiato</p> <p>Pass-through electric multi-cooker on open base unit with door</p> <p>Multifonction électrique traversant sur placard fermé</p> <p>Elektro-Multibräter 2 Heizzonen, Standgerät, 2 Fronten einseitig bedienbar</p> <p>Cocedor multifunción eléctrico de 1 zona de cocción, montado sobre mueble pasante con puerta</p>	<p>mm (LxPxH) 600x1100x870</p> <p>m³ kg 0.66 102</p> <p>VAC 400 3N</p> <p>Hz 50</p> <p>kW ⚡ 8.1</p>

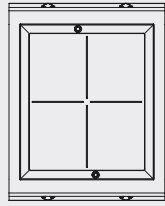
07

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

-
- ENG** Pass-through electric plancha 2 in 1 for direct and indirect cooking. Top, floor standing or with electric oven versions available. Flattop griddle for direct and indirect cooking. Hotplate made of stainless steel with hardened chrome contact surface, maintains the heat and reduces heat loss in the environment with considerable energy saving. Hotplate with radiused corners and bevelled upper edge, height flush with the worktop. Four independent 4 kW cooking areas and surface temperature adjustment from 50 to 350°C. It is possible to set different temperatures on the different areas and to shift pans so as to obtain the best cooking or cook food directly on the cooking surface. Appliance equipped with a wide perimeter duct, holes for draining and liquid collection drawers.
- ITA** Plancha 2-IN-1 per la cottura diretta e indiretta passante. Disponibili versioni Top, monoblocco o con forno elettrico. 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 e altezza a filo piano. 4 zone di cottura indipendenti da 4 kW e regolazione della temperatura in superficie da 50 a 350 °C. 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.
- FRA** Plancha électrique traversante, pour la cuisson directe et indirecte. Disponible Top, sur placard ou avec four électrique. Plan de travail de 20/10 d'épaisseur. Plaque en acier inoxydable avec surface de contact en chrome trempé, elle conserve la chaleur et réduit la dissipation dans l'environnement avec une économie considérable d'énergie utilisée. Plaque avec angles arrondis et bord supérieur chanfreiné et hauteur au niveau du plan. Quatre zones de cuisson indépendantes de 4 kW avec réglage de la température de surface de 50 à 350 °C. Il est possible de régler des températures différentes sur les diverses zones aussi bien pour déplacer les casseroles afin d'obtenir la meilleure cuisson que pour cuire les aliments directement sur la surface de cuisson. Indice de protection à l'eau IPX5. Appareil équipé d'un large canal périphérique, d'un trou de vidange et d'un tiroir de récupération des liquides.
- DEU** Elektro- Kochplatte beidseitig bedienbar zum direkten und indirekten Garen, Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgerät mit Unterbau oder mit Elektrobackofen. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Die groß dimensionierte Edelstahlplatte mit Oberfläche aus gehärtetem Chrom garantiert eine sehr gute Wärmehaltung sowie reduzierte Wärmeabstrahlung in die Umgebung, und sorgt für spürbare Energieeinsparungen. Abgerundete Ecken und Oberkante Die Kochplatte schließt bündig in der Höhe mit der Arbeitsplatte ab. 4 unabhängige Heizzonen mit je 4 kW, thermostatische Temperaturregelung zwischen 50° und 350°C. Auf der Kochplatte können unterschiedliche Temperaturen eingestellt werden. Töpfe und Pfannen lassen sich leicht umstellen. Nahrungsmittel können auch direkt auf der Kochplatte gegart werden. Umlaufende Auffangrinne mit Ablauföffnung, Verschlussstopfen und Auffangschale an jeder Front.
- ESP** Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 pasante para cocción directa e indirecta. Disponible de sobremesa, sobre mueble o con horno eléctrico. Encimera con un espesor de 20/10. Placa fabricada en acero inoxidable con superficie de contacto en cromo templado, mantiene el calor y reduce la disipación en el ambiente con un considerable ahorro de energía utilizada. Placa con esquinas redondeadas y borde superior redondeado y altura a ras del suelo. Cuatro zonas de cocción independientes de 4 kW y regulación de la temperatura superficial de 50 a 350 °C. Es posible programar diferentes temperaturas en las diferentes zonas y mover las ollas para obtener la mejor cocción o cocinar los alimentos directamente sobre la superficie de cocción. Equipo equipado con amplio canal perimetral, orificio de drenaje con tapones y cajón de recogida de líquidos.

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

STANDARD







4x 4 kW
830x660 mm

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

⚡ 9 kW
539x1018x292(h) mm

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NP109E Code CR1305840 € 8.429</p>	<p>Plancha elettrica 2-IN-1 passante Top Pass through electric plancha 2-in-1 top Plancha électrique 2-en-1 Top de 400 Elektro-Plancha 2-in-1 beidseitig bedienbar Oberteil Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 112 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 16</p>
 <p>Mod. NP109EG Code CR1305450 € 9.216</p>	<p>Plancha elettrica 2-IN-1 passante su vano a giorno Pass through electric plancha 2-in-1 top on open stand Plancha électrique 2-en-1 sur placard ouvert traversant Elektro-Plancha 2-in-1 beidseitig bedienbar auf Unterbau offen Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 112 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 16</p>
 <p>Mod. NP109EI Code CR1500080 € 10.625</p>	<p>Plancha elettrica 2-IN-1 passante su vano a giorno a H2 Pass through electric plancha 2-in-1 top on open hygienic H2 stand Plancha électrique 2-en-1 sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Elektro-Plancha 2-in-1 beidseitig bedienbar auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 montada sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 112 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 16</p>
 <p>Mod. NP10FE9E Code CR1305830 € 12.429</p>	<p>Plancha elettrica 2-IN-1 passante su forno elettrico passante Pass through electric plancha 2-in-1 electric oven range Plancha électrique 2-en-1 sur four électrique traversant Elektro-Plancha 2-in-1 beidseitig bedienbar auf Elektro-Backofen durchgehend Cocina eléctrica todo plancha 2-en-1 con horno pasante eléctrico</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 223 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 25</p>



Griddle

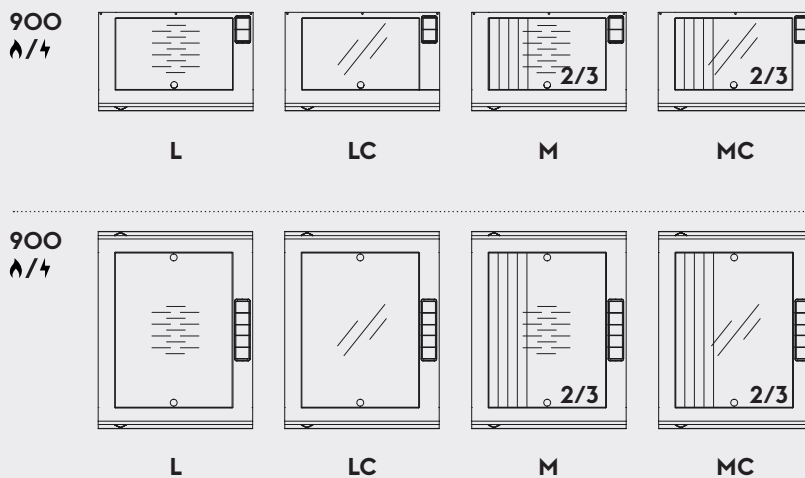
- // Frytop**
- // Fry Top**
- // Griddleplatten**
- // Fry Top**

-
- ENG** Gas or electric griddle, made of AISI 304 stainless steel. 20/10 thick stainless steel top. Pass-through, top or monobloc versions available. Cooking surface with inclined plate, available smooth, ribbed or mixed. Chromed or ChromePlus hotplate. Cooking plate lowered by 40 mm compared to the worktop, hermetically welded for easy cleaning. Cooking surface with 65 mm cold zone on the cooking plate front. Circular fat drain hole Ø 40 mm. Grease collection drawer with a capacity of 1.5 l.
- ITA** Fry-top a gas o elettrico, realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile passante, Top o monoblocco. Superficie di cottura con piastra inclinata, disponibile liscia, rigata o mista, cromata o satinata. 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.
- FRA** Fry-top à gaz ou électrique, réalisé en acier inoxydable AISI 304. Disponible traversant, Top o sur placard. Plaque inclinée, disponible en version lisse, nervurée ou mixte, chrome ou ChromePlus. Top réalisé avec une épaisseur de 20/10. Plaque de cuisson abaissée de 40 mm par rapport au plan de travail, hermétiquement soudée pour un nettoyage facile. Surface de cuisson avec zone froide de 65 mm. à l'avant de la plaque. Trou d'évacuation des graisses de 40 mm de diamètre. Tiroir de récupération des graisses d'une capacité de 1,5 lt.
- DEU** Gas oder Elektro-Grillplatten, Edelstahl AISI 304. Oberteil, Standgerät mit Unterbau, Durchschub oder quer eingebaut. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. 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. Fettauffangschublade für bis 1,5 Liter.
- ESP** Fry-top de gas o eléctrico, fabricado en acero inoxidable AISI 304. Disponible pasante, de sobremesa o sobre mueble. Superficie de cocción con placa inclinada, disponible lisa, rayada, mixta, cromada o ChromePlus. Encimera realizada con espesor 20/10. Placa de cocción 40 mm más baja que la encimera, soldada herméticamente para facilitar la limpieza. Superficie de cocción con zona fría en el frente de la placa. Orificio circular para descarga de grasa diam. 40 mm. Cajón recoge grasas de 1,5 litros de capacidad.

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







- | | |
|--|--|
| ENG Stainless steel scraper. | ITA Raschietto per piastra liscia |
| FRA Raclette en acier inox. | DEU Edelstahlschaber im Lieferumfang. |
| ESP Paleta de acero inoxidable. | |

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






- LC** Smooth chromed plate // Piastra liscia cromata // Plaque lisse chromée // Glatt, hartverchromt glänzend // Placa lisa cromada
- L** Smooth satin chromed plate // Piastra liscia cromata satinata // Plaque lisse en chrome satiné // Glatt, Chromplus rau gebürstet matt // Placa lisa 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
- M** 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







GRIDDLE // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NFTIOC9GTL Code CR1305930</p> <p>€ 5.193</p>	<p>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 quer eingebaut, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ 0.19 kg 71 kW ▲ 10.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9GTLG Code CR1306920</p> <p>€ 5.743</p>	<p>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 quer eingebaut, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ 0.5 kg 71 kW ▲ 10.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9GTLI Code CR1500150</p> <p>€ 6.966</p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno H2 Gas griddle top with smooth matt chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert bords arrondis H2 Gas Grillplatte quer eingebaut, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ 0.5 kg 71 kW ▲ 10.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9GTM Code CR1305940</p> <p>€ 5.350</p>	<p>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 et 2/3 lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ 0.19 kg 72 kW ▲ 10.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9GTMG Code CR1306930</p> <p>€ 5.900</p>	<p>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 et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert Gas Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ 0.5 kg 72 kW ▲ 10.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9GTMI Code CR1500160</p> <p>€ 7.124</p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno H2 Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open hygienic H2 stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert bords arrondis H2 Gas Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ 0.5 kg 72 kW ▲ 10.5</p>







GRIDDLE // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
	<p>Mod. NFIIOC9GTLC</p> <p>Code CR1305960</p> <p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata Top Gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée Top Gas Grillplatte quer eingebaut, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada de sobremesa</p> <p>€ 5.598</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250</p> <p>m³ kg 0.19 72</p> <p>kW ▲ 10.5</p>
	<p>Mod. NFIIOC9GTLCG</p> <p>Code CR1306950</p> <p>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 quer eingebaut, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto</p> <p>€ 6.147</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870</p> <p>m³ kg 0.5 72</p> <p>kW ▲ 10.5</p>
	<p>Mod. NFIIOC9GTLCI</p> <p>Code CR1500180</p> <p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata su vano a giorno H2 Gas griddle top with smooth chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert bords arrondis H2 Gas Grillplatte quer eingebaut, glatt, hartverchromt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto higiénico H2</p> <p>€ 7.370</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870</p> <p>m³ kg 0.5 72</p> <p>kW ▲ 10.5</p>
	<p>Mod. NFIIOC9GTMC</p> <p>Code CR1305970</p> <p>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 et 2/3 lisse chromée Top Gas Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa</p> <p>€ 5.756</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250</p> <p>m³ kg 0.19 72</p> <p>kW ▲ 10.5</p>
	<p>Mod. NFIIOC9GTMCG</p> <p>Code CR1306960</p> <p>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 et 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto</p> <p>€ 6.307</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870</p> <p>m³ kg 0.5 72</p> <p>kW ▲ 10.5</p>
	<p>Mod. NFIIOC9GTMCI</p> <p>Code CR1500190</p> <p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno H2 Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée sur placard ouvert bords arrondis H2 Gas Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto higiénico H2</p> <p>€ 7.529</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870</p> <p>m³ kg 0.5 72</p> <p>kW ▲ 10.5</p>




GRIDDLE // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NFT109GTL Code CR1306010</p> <p>€ 7.318</p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata passante Top Pass through gas griddle top with smooth matt chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée traversant Top Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ 0.37 kg 136 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFT109GTLG Code CR1309850</p> <p>€ 8.107</p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata passante su vano a giorno Pass through gas griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 136 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFT109GTLI Code CR1500200</p> <p>€ 9.516</p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata satinata passante su vano a giorno H2 Pass through gas griddle top with smooth matt chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop gaz lisse chr.sat. trav.ouvert H2 Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top a gas con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 136 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFT109GTM Code CR1306020</p> <p>€ 7.775</p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata passante Top Pass through gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée Top Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ 0.37 kg 136 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFT109GTMG Code CR1309860</p> <p>€ 8.562</p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata passante su vano a giorno Pass through gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 136 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFT109GTM I Code CR1500210</p> <p>€ 9.972</p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata passante su vano a giorno H2 Pass through gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open hygienic H2 stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 136 kW ▲ 2l</p>





GRIDDLE // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NFTIO9GTLC Code CR1306040</p> <p>€ 7.510</p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata passante Top Pass through gas griddle top with smooth chromed plate Frytop gaz, plaque lisse chromée traversant Top Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa lisa cromada pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ 0.37 kg 136 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFTIO9GTLCG Code CR1309880</p> <p>€ 8.300</p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata passante su vano a giorno Pass through gas griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert traversant Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 136 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFTIO9GTLCI Code CR1500230</p> <p>€ 9.709</p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia cromata passante su vano a giorno H2 Pass through gas griddle top with smooth chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop gaz, plaque lisse chromée sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 136 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFTIO9GTMC Code CR1306050</p> <p>€ 7.968</p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata passante Top Pass through gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée traversant Top Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ 0.37 kg 137 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFTIO9GTMCG Code CR1309890</p> <p>€ 8.754</p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata passante su vano a giorno Pass through gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 137 kW ▲ 2l</p>
 <p>Mod. NFTIO9GTMCI Code CR1500240</p> <p>€ 10.163</p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata passante su vano a giorno H2 Pass through gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Gas Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top a gas con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 137 kW ▲ 2l</p>







GRIDDLE // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NFTIOC9EL Code CR1306100 € 4.529</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata Top Electric griddle top with smooth matt chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro- Grillplatte quer eingebaut, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ 0.19 kg 72 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9ELG Code CR1309910 € 5.079</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno Electric griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte quer eingebaut, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ 0.5 kg 72 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9ELI Code CR1500260 € 6.302</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata su vano a giorno H2 Electric griddle top with smooth matt chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert bords arrondis H2 Elektro-Grillplatte quer eingebaut, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ 0.5 kg 72 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9EM Code CR1306110 € 4.687</p>	<p>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 quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ 0.19 kg 73 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9EMG Code CR1309920 € 5.237</p>	<p>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 quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ 0.5 kg 73 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9EMI Code CR1500270 € 6.460</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata su vano a giorno H2 Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open hygienic H2 stand Frytop électrique 1/3 nervurée 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert double paroi arrondis H2 Elektro-Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ 0.5 kg 73 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 7.5</p>







GRIDDLE // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NFTIOC9ELC Code CR1306130 € 4.935</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata Top Electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée Top Elektro-Grillplatte quer eingebaut, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ kg 0.19 73 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9ELCG Code CR1309940 € 5.485</p>	<p>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 quer eingebaut, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 73 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9ELCI Code CR1500290 € 6.708</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata su vano a giorno H2 Electric griddle top with smooth chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert bords arrondis H2 Elektro-Grillplatte quer eingebaut, glatt, hartverchromt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 73 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9EMC Code CR1306140 € 5.093</p>	<p>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, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée Top Elektro-Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt , Oberteil Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ kg 0.19 73 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9EMCG Code CR1309950 € 5.643</p>	<p>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, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée sur placard ouvert traversant Elektro-Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt , Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 73 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 7.5</p>
 <p>Mod. NFTIOC9EMCI Code CR1500300 € 6.866</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata su vano a giorno H2 Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Elektro-Grillplatte quer eingebaut, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt , Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 73 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ 7.5</p>







GRIDDLE // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NFT109EL Code CR1306180 € 7.147</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata passante Top Pass through electric griddle top with smooth matt chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée Top Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ 0.37 kg 137 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 15</p>
 <p>Mod. NFT109ELG Code CR1309960 € 7.934</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata passante su vano a giorno Pass through electric griddle top with smooth matt chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 137 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 15</p>
 <p>Mod. NFT109ELI Code CR1500310 € 9.344</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata satinata passante su vano a giorno H2 Pass through electric griddle top with smooth matt chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop électrique, plaque lisse chromée satinée sur placard ouvert bords arrondis H2 Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt matt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top eléctrico con placa lisa cromada y satinada montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 137 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 15</p>
 <p>Mod. NFT109EM Code CR1306190 € 7.602</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata passante Top Pass through electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée traversant Top Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ 0.37 kg 138 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 15</p>
 <p>Mod. NFT109EMG Code CR1309970 € 8.389</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata passante su vano a giorno Pass through electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open stand Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 138 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 15</p>
 <p>Mod. NFT109EMI Code CR1500320 € 9.799</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata satinata passante su vano a giorno H2 Pass through electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed matt plate on open hygienic H2 stand Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt matt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada y satinada montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0.99 kg 138 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ 15</p>

GRIDDLE // Frytop // Fry Top // Griddleplatten // Fry Top //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NFTIO9ELC Code CR1306210 € 7.685</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata passante Top Pass through electric griddle top with smooth chromed plate Frytop électrique, plaque lisse chromée traversant Top Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa lisa cromada pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 137 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ I5</p>
 <p>Mod. NFTIO9ELCG Code CR1309990 € 8.472</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata passante su vano a giorno Pass through electric griddle top with smooth chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert traversant Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 137 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ I5</p>
 <p>Mod. NFTIO9ELCI Code CR1500340 € 9.880</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia cromata passante su vano a giorno H2 Pass through electric griddle top with smooth chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop électrique, plaque lisse chromée sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, glatt, hartverchromt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 137 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ I5</p>
 <p>Mod. NFTIO9EMC Code CR1306220 € 8.138</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata passante Top Pass through electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée traversant Top Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Oberteil Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 138 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ I5</p>
 <p>Mod. NFTIO9EMCG Code CR1306970 € 8.929</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata passante su vano a giorno Pass through electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open stand Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 138 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ I5</p>
 <p>Mod. NFTIO9EMCI Code CR1500350 € 10.338</p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia cromata passante su vano a giorno H2 Pass through electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed chromed plate on open hygienic H2 stand Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée et 2/3 lisse chromée satinée sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Elektro-Grillplatte beidseitig bedienbar, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 138 VAC 400 3N Hz 50/60 kW ⚡ I5</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. AFTC6812 Code CR0592080</p> <p>€ 282</p>	<p>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.</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOFTP9 Code CR1306510</p> <p>€ 383</p>	<p>Paraspruzzi posteriore fry top Griddle back and sides screen Pare-éclaboussure arrière pour fry-top Hinterer Spritzschutz für Grillplatte 1200 mm Peto desmontable para fry-top para evitar salpicaduras</p>	<p>mm (LxPxH) 765x250x150 m³ kg</p>
 <p>Mod. AFTT Code CR0592060</p> <p>€ 156</p>	<p>Tappo chiusura scarico per pulizia piastra Plug for plate cleaning Bouchon pour la fermeture vidange pour le nettoyage de la plaque Ablasstopfen für Plattenreinigung Tapón de cierre de drenaje para la limpieza de la placa</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. AFTRPL Code MA97310000</p> <p>€ 167</p>	<p>Raschietto per piastra liscia Scraper for smooth plate griddle Raclette pour plaque lisse Schaber für glatte Platte Rasqueta para placa lisa</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. AFTRPR Code MA97311000</p> <p>€ 69</p>	<p>Raschietto per piastra rigata Scraper for ribbed plate griddle Raclette pour plaque nervurée Schaber für gerillte Platte Rasqueta para placa ranurada</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. AFTKLR Code MA97312000</p> <p>€ 93</p>	<p>Kit IO lame per raschietto IO blade scraper kit Kit IO lames pour raclette Satz IO Klängen für Schaber Kit IO cuchillas para rasqueta</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>

09


Fryers// **Friggitrici**// **Friteuses**// **Fritteusen**// **Freidoras**


-
- ENG** Gas or electric fryer with electronic temperature control fryer monobloc on cabinet compartment, made of stainless steel AISI 304. Top with head joint, thickness 20/10. Cooking tank molded stainless steel AISI 304, with rounded inner profile. Tank capacity Lt.15. Tank equipped with a large front tank for the expansion of oil and foams and a large cold area for the collection of cooking residues. Safety thermostat with manual reset. Equipment equipped with height-adjustable stainless steel feet.
- ITA** Friggitrice a gas o elettrica con controllo elettronico, monoblocco su vano armadiato, realizzata in acciaio inox AISI 304. Piano ad unione di testa spessore 20/10. Vasca di cottura stampata in acciaio inox AISI 304, con profilo interno raggiato. Capacità vasca di Lt.15. 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. Friggitrice dotata di termostato di sicurezza a ripristino manuale che interviene in caso di sovratemperatura. Apparecchiatura dotata di piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Friteuse à gaz ou électrique, avec contrôle électronique de la température, monobloc sur placard, réalisée en acier inoxydable AISI 304. Dessus en acier inoxydable embouti 20/10. Cuve de cuisson moulée en acier inoxydable AISI 304 avec profil interne rayonné. Capacité de la cuve Lt.15. La cuve est équipée d'un grand bassin frontal pour l'expansion de l'huile et de la mousse et d'une grande zone froide pour la collecte des résidus de cuisson. Friteuse équipée d'un thermostat de sécurité à réarmement manuel qui intervient en cas de surchauffe. Équipement équipé de pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Gas Fritteusen sowie Elektro mit elektronischer Temperaturregelung, Edelstahl AISI 304. Standgeräte, mit 2 Fronten einseitig bedienbar oder quer eingebaut. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. Tiefgezogene Becken mit abgerundete Kanten, Schaumrand und Kaltzone im unteren Teil. Sicherheitsthermostat mit manueller Rückstellung. Aussenliegende Brenner, Heizkörper im Backen drehbar. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- ESP** Freidora de gas o eléctrica con control electrónico de temperatura, de una pieza sobre mueble, fabricada en acero inoxidable AISI 304. Tapa de acero inoxidable moldeado 20/10. Cubeta de cocción moldeada de acero inoxidable AISI 304 con perfil interno radiado. Capacidad del tanque Lt.15. El depósito está equipado con una gran cubeta frontal para la expansión del aceite y la espuma y una gran zona fría para recoger los residuos de la cocción. Freidora equipada con termostato de seguridad de rearme manual que interviene en caso de sobrecalentamiento Equipo equipado con pies de acero inoxidable ajustables en altura.

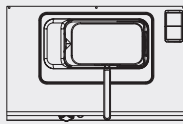
Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- | | |
|---|--|
| ENG Removable filter, basket, lid and manifold for the drain valve included. | ITA Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. |
| FRA Filtre, panier, couvercle et collecteur du robinet de vidange amovibles fournis. | DEU Herausnehmbares Bodennetz, Korb, Deckel und Ablassverlängerungsrohr für den Ablasshahn im Lieferumfang enthalten. |
| ESP Se suministra el filtro extraíble, la cesta, la tapa y el colector del grifo de vaciado. | |

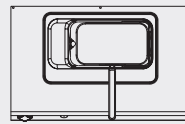
Configurations // Configurazioni // Configurations //
Konfigurationen // Configuraciones



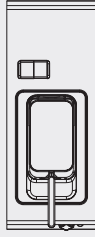





1x 15 L
14 kW
240x420mm



1x 15 L
12 kW
240x420mm

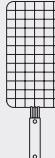


1x 15 L
14 kW
240x420mm

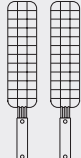


1x 15 L
12 kW
240x420mm

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



1/1
Included
In dotazione
Fourni
Standardausstattung
Suministrado



1/2
mod.
NXIOFRC2





Controls // Comandi // Contrôles //
Kontrolliert // Controles

NFI0C9E15K | NFI04E15K







- 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** La commande électronique permet un contrôle 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
 <p>Mod. NFIOC9G15 Code CR1306280</p> <p>€ 6.080</p>	<p>Friggitrice a gas I vasca 15 LT. su vano armadiato Single pan gas fryer 15 litres Friteuse gaz I cuve 15 lt. sur placard fermé Gas-Fritteuse I Becken 15 Liter quer eingebaut Standgerät Freidora a gas de I cuba de 15 litros montado sobre mueble con puerta</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.25 84 kW ▲ 14</p>
 <p>Mod. NFIO4G15 Code CR1306270</p> <p>€ 6.253</p>	<p>Friggitrice a gas I vasca 15 LT. Pass through single pan gas fryer 15 litres Friteuse gaz I cuve 15 litres Gas-Fritteuse I Becken 15 Liter Standgerät, zwei Fronten einseitig bedienbar Freidora a gas de I cuba de 15 litros montado sobre mueble con puerta</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 62 kW ▲ 14</p>
 <p>Mod. NFIOC9E15K Code CR1306300</p> <p>€ 5.984</p>	<p>Friggitrice elettrica I vasca 15 LT. elettronica su vano armadiato Single pan electric fryer 15 litres with electronic controls Friteuse électrique I cuve 15 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, I Becken 15 Liter, quer eingebaut, Standgerät Freidora eléctrica de I cuba de 15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.25 87 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 12</p>
 <p>Mod. NFIO4E15K Code CR1306290</p> <p>€ 6.047</p>	<p>Friggitrice elettrica I vasca 15 LT. elettronica su vano armadiato Pass through single pan electric fryer 15 litres with electronic controls Friteuse électrique I cuve 15 lt. avec contrôle électronique sur placard fermé Elektro-Fritteuse mit elektronischer Steuerung, I Becken 15 Liter, Standgerät, 2 Fronten einseitig bedienbar Freidora eléctrica de I cuba de 15 litros con controles electrónicos montada sobre mueble con puertas</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 54 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 12</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. AFR9GF15 Code CR1206540 € 436</p>	<p>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 Gasfritteuse mit 15 L Becken Filtro inferior interior a la cuba para freidoras a gas de 15 litros</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. AFR9BO Code MA97328000 € 316</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOFRC2 Code CR1306530 € 134</p>	<p>Coppia cestini 1/2 per friggitrici con vasca da 15 LT. Pair of 1/2 baskets for 15 litres well fryer 2 Paniers 1/2 pour friteuse gaz de 15 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für 15L Fritteuse 2 cestillos 1/2 para freidora con cuba de 15 litros</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOCFRC2 Code CR1306520 € 94</p>	<p>Coperchio friggitrice 15l cestini 1/2 Pan lid for 15 litre capacity fryer well for pair of 1/2 baskets Couvercle pour friteuse de 15 lt. pour panier 1/2 Deckel für 15L Fritteuse mit 2x1/2 Körbe Tapa para freidora de 15 litros para cestillos de 1/2</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m³ kg</p>

10

Pasta Cookers

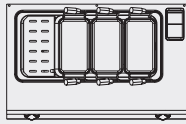
// Cuocipasta
// Cuiseur à pâtes
// Nudelkocher
// Cocedores de pasta

-
- ENG** Floor standing gas or electric pasta-cooker with one tank, made of AISI 304 stainless steel. Pass-through version available. Upper top with a 20/10 thickness. Deep drawn tank made of polished AISI 316 stainless steel with a rounded bottom for easy cleaning. 42-litre tank capacity. Water is supplied by a dispenser, floor-standing drain. Overflow device. Safety pressure switch to avoid heating in the tank in case there is no water. Worktop with a continuous section, which can be assembled in accordance with your needs with head-to-head joints so as to guarantee hygiene and easy cleaning. Height adjustable feet made of stainless steel.
- ITA** Cuocipasta a gas o elettrico monoblocco realizzato in acciaio inox AISI 304. Disponibile passante. Piano in 20/10 ed invaso perimetrale della vasca con ampia zona di espansione schiume. Piano predisposto per l'unione di testa con guarnizione ermetica in dotazione. Vasca trasversale 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. Capacità della vasca 42 Lt. 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.
- FRA** Cuiseur à pâtes monobloc, à gaz ou électrique, en acier inoxydable AISI 304. Disponible traversant. Dessus en 20/10 et périmètre de la cuve avec une grande zone d'expansion de la mousse. Dessus prédisposé pour le raccordement tête avec joint hermétique fourni. Cuve transversale moulée en acier inoxydable AISI 316 polie avec un fond rayonné pour un nettoyage facile. Remplissage d'eau par vanne à bille avec réglage fin débit. La distribution d'eau est placée dans une zone protégée contre les chocs accidentels. Capacité du bac 42 litres. Évacuation de l'eau par un robinet placé à l'intérieur du compartiment inférieur accessible. Pressostat de sécurité qui empêche l'activation du chauffage s'il n'y a pas d'eau dans le bac. Équipement équipé de pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Gas oder Elektro-Nudelkocher, Edelstahl AISI 304. Mit 2 Fronten einseitig bedienbar oder quer eingebaut. Arbeitsplatte in 2 mm Materialstärke, geeignet für Verbindung Stoß an Stoß mit anderen Geräten aus der Serie. 1 Becken 42 Liter. Tiefgezogenes Becken aus Aisi 316 mit abgerundeten Kanten für eine einfache Reinigung. Wasserfüllung über manuellen Wasserhahn, großer Ablauf mit manuellem Kugelventil für schnelles Leeren des Beckens. Trockengehschutz und Überlaufkontrolle. Höhenverstellbare Stellfüße aus Edelstahl AISI 304.
- ESP** Cocedor de pasta a gas o eléctrico fabricado en acero inoxidable con encimera de 20/10 de espesor en AISI 304. Disponible transversal. Cuba moldeada fabricada en acero inoxidable AISI 316 pulido con fondo redondeado para una fácil limpieza. Capacidad del tanque 42 Lt. Llenado de agua mediante dosificador modular y desagüe de suelo. Dispositivo de desbordamiento integrado. Dispositivo de seguridad para excluir automáticamente el calentamiento en ausencia de agua en la cuba. Placa de cocción continua modular según necesidades con juntas a tope para garantizar la higiene y facilidad de limpieza. Patas regulables en altura en acero inoxidable.

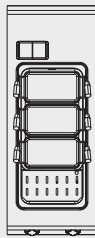
Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie

- ENG** Baskets and lid are not supplied. **ITA** Cestelli e coperchio non in dotazione.
- FRA** Sans paniers et sans couvercle. **DEU** Ohne Körbe und ohne Deckel.
- ESP** Cestas y tapas no incluidos.

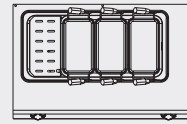
Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones



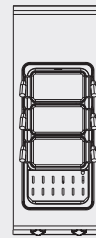
1x 42 L
14 kW
510x305x285(h) mm
GN I/I



1x 42 L
14 kW
510x305x285(h) mm
GN I/I

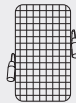


1x 42 L
8.5 kW
510x305x285(h) mm
GN I/I

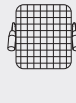


1x 42 L
8.5 kW
510x305x285(h) mm
GN I/I

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



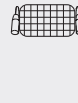
1/1
mod.
ACPCI/1



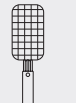
2/3
mod.
ACPC2/3



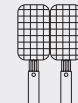
1/2
mod.
ACPCI/2



1/3
mod.
ACPCI/3



1/3
mod.
ACPCI/3M



2x 1/3
mod.
ACP2CI/3M



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
 <p>Mod. NPCIOC9G Code CRISO6430 € 6.368</p>	<p>Cuocipasta gas l vasca 42 LT. Single well gas pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz l cuve de 42 lt. Gas Nudelkocher l Becken 42 Liter quer eingebaut Cocedor de pasta a gas de l cuba de 42 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 73 kW ▲ 14</p>
 <p>Mod. NPCIO4G Code CRISO6310 € 6.673</p>	<p>Cuocipasta gas l vasca 42 LT. passante Pass through single well gas pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz l cuve de 42 lt. traversant Gas Nudelkocher l Becken 42 Liter 2 Fronten einseitig bedienbar Cocedor de pasta a gas de l cuba de 42 litros pasante</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 73 kW ▲ 14</p>
 <p>Mod. NPCIOC9E Code CRISO6330 € 6.048</p>	<p>Cuocipasta elettrico l vasca 42 LT. Single well electric pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique l cuve de 42 lt. Elektro-Nudelkocher l Becken 42 Liter quer eingebaut Cocedor de pasta eléctrica de l cuba de 42 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 83 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 8.5</p>
 <p>Mod. NPCIO4E Code CRISO6320 € 6.352</p>	<p>Cuocipasta elettrico l vasca 42 LT. passante Pass through single well electric pasta cooker, 42 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique l cuve de 42 lt. traversant Elektro-Nudelkocher l Becken 42 Liter 2 Fronten einseitig bedienbar Cocedor de pasta eléctrica de l cuba de 42 litros pasante</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 67 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 8.5</p>

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cuocipasta // Accessoires pour Cuiseur à pâtes // Zubehör für Nudelkocher // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. ACPCI/3 Code MA97336000 € 202</p>	<p>I cestino da 1/3 Single 1/3 basket I panier 1/3 I Korb 1/3 I cestillo 1/3</p>	<p>mm (LxPxH) 295x165x200 m³ kg</p>
 <p>Mod. ACPCI/3M Code MA97337000 € 202</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) 165x295x200 m³ kg</p>
 <p>Mod. ACPC2/3 Code MA97338000 € 258</p>	<p>I cestino da 2/3 Single 2/3 basket I panier 2/3 I korb 2/3 I cestillo colador 2/3</p>	<p>mm (LxPxH) 295x327x200 m³ kg</p>
 <p>Mod. ACPCI/2 Code MA97339000 € 247</p>	<p>I cestino da 1/2 Single 1/2 basket I panier 1/2 I korb 1/2 I cestillo 1/2</p>	<p>mm (LxPxH) 295x245x200 m³ kg</p>
 <p>Mod. ACPCI/6TV Code CRO953450 € 362</p>	<p>Kit n. 2 cestini biporzioe 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</p>	<p>mm (LxPxH) 145x165x200 m³ kg</p>
 <p>Mod. ACPCI/6TC Code CRO957490 € 385</p>	<p>Kit 2 cestini circolari biporzioe 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</p>	<p>mm (LxPxH) 140x180x200 m³ kg</p>

PASTA COOKERS ACCESSORIES // Accessori Cuocipasta // Accessoires pour Cuiseur à pâtes // Zubehör für Nudelkocher // Accesorios Cocedores de pasta //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. ACP2CI/3M Code CRO599950 € 499</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) 275x165x200 m³ kg</p>
 <p>Mod. ACPCI/9T Code MA97341000 € 442</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) 345x170x250 m³ kg</p>
 <p>Mod. ACPCI/1 Code MA97342000 € 324</p>	<p>I cestino da 1/1 Single 1/1 basket I panier 1/1 I Korb 1/1 I cestillo 1/1</p>	<p>mm (LxPxH) 295x490x200 m³ kg</p>
 <p>Mod. ACP9C42 Code MA97344000 € 109</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>

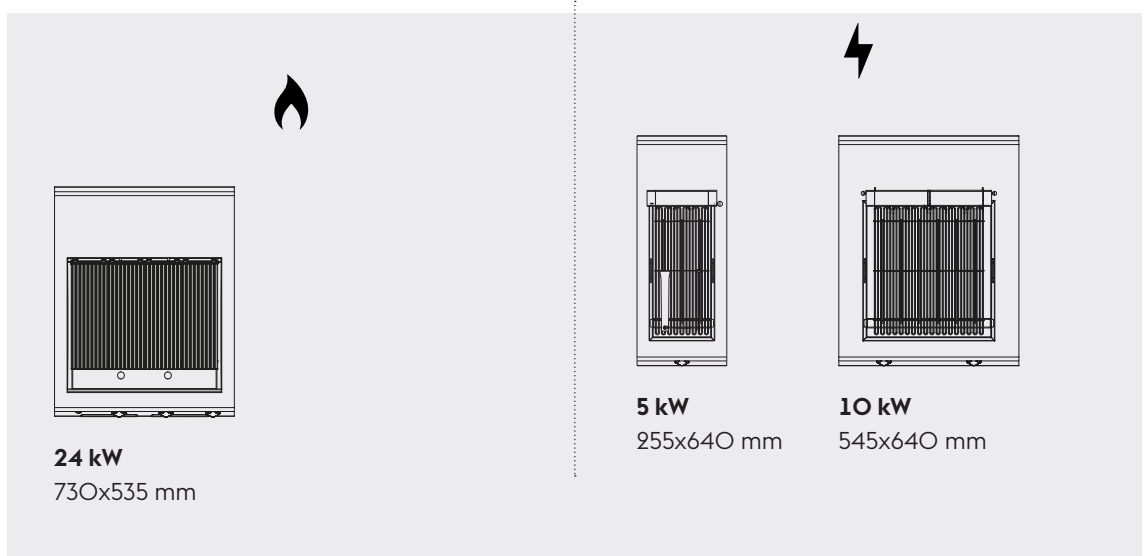
11

Grills

// Griglie
 // Grills
 // Grillgeräte
 // Barbacoa

- ENG** Gas or electric grill in AISI 304 stainless steel. Top, on open base unit and pass-through versions available. Upper top with a 20/10 thickness. Removable stainless steel drawers for collecting cooking fats. In the electric version, power regulator from 1 to 5 plus CLEAN level. Safety thermostat with manual reset that intervenes in the event of overheating.
- ITA** Griglia a gas o elettrica, realizzata in acciaio inox AISI 304. Disponibile Top, monoblocco, passante. Piano di lavoro di spessore 20/10. 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. Manopola per il controllo del riscaldamento con geometria di protezione alle infiltrazioni d'acqua. Termostato di sicurezza a ripristino manuale che interviene in caso di sovratemperatura.
- FRA** Grill à gaz ou électrique, en acier inoxydable AISI 304, dessus de 20/10 d'épaisseur en AISI 304. Disponible top, sur placard, traversant. Cuvette pour contenir de l'eau afin de donner le bon degré d'humidité à la viande et au 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. Bouton de contrôle du thermostat avec géométrie de protection contre les infiltrations de l'eau. Thermostat de sécurité avec réarmement manuel en cas de surchauffe.
- DEU** Gas oder Elektro Grillgeräte, Edelstahl AISI 304. Oberteil oder Standgerät mit Unterbau. 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.
- ESP** Barbacoa de gas o eléctrico, fabricada en acero inoxidable AISI 304. Encimera de 20/10 de espesor en AISI 304. Disponible sobre mesa, sobre mueble abierto, pasante. Recipiente para contener agua para dar el grado de humedad adecuado a la carne. En la versión eléctrica, opción CLEAN mediante pirólisis. Termostato de seguridad con rearme manual que interviene en caso de sobrecalentamiento.




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



GRILLS // Griglie // Grills // Grillgeräte // Barbacoa //

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NGIO9G Code CR1306340 € 6.607</p>	<p>Top griglia gas a 3 zone passante Pass through gas 3 zone radiant chargrill top Grill gaz à 3 zones traversant Gas Grill mit 3 Heizzonen 900 mm Oberteil Barbacoa gas 3 zonas pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 IOI kW ▲ 24</p>
 <p>Mod. NGIO9GG Code CR1305490 € 7.396</p>	<p>Griglia gas a 3 zone su vano a giorno Pass through gas 3 zone radiant chargrill top on open stand Grill gaz à 3 zones sur placard ouvert Gas Grill mit 3 Heizzonen 900 mm auf Unterbau offen Barbacoa gas 3 zonas montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 IOI kW ▲ 24</p>
 <p>Mod. NGIO9GI Code CR1500370 € 8.805</p>	<p>Griglia gas a 3 zone su vano a giorno H2 Pass through gas 3 zone radiant chargrill top on open hygienic H2 stand Grill gaz à 3 zones sur placard ouvert Gas Grill mit 3 Heizzonen 900 mm auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Barbacoa gas 3 zonas montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 IOI kW ▲ 24</p>
 <p>Mod. NGWIO4TE Code CR1306350 € 5.436</p>	<p>Top griglia elettrica da 450 Electric chargrill 450 mm width top Grill électrique Top de 450 Elektro-Grill 450 mm Oberteil 2 Fronten einseitig bedienbar Barbacoa eléctrico de ancho 450 de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x250 m³ kg 0.19 38 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 5</p>
 <p>Mod. NGWIO4TEG Code CR1306840 € 6.084</p>	<p>Griglia elettrica da 450 su vano a giorno Electric chargrill 450 mm width top on open stand Grill électrique de 450 sur placard ouvert Elektro-Grill 450 mm auf Unterbau offen, 2 Fronten einseitig bedienbar Barbacoa eléctrico de ancho 450 montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 5</p>
 <p>Mod. NGWIO4TEI Code CR1500380 € 7.357</p>	<p>Griglia elettrica da 450 su vano a giorno H2 Electric chargrill 450 mm width top on open hygienic H2 stand Grill électrique de 450 sur placard ouvert bords arrondis H2 Elektro-Grill 450 mm auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2, 2 Fronten einseitig bedienbar Barbacoa eléctrico de ancho 450 montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38 VAC 400 3N Hz 50 kW ▲ 5</p>

GRILLS // Griglie // Grills // Grillgeräte // Barbacoa //






Model	Description	Datas
 <p>Mod. NGWIO9TE Code CR1306360 € 7.973</p>	<p>Top griglia elettrica da 900 Electric chargrill 900 mm width top Grill électrique Top de 900 Elektro-Grill 900 mm Oberteil 2 Fronten einseitig bedienbar Barbacoa eléctrico de ancho 900 pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 62 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>
 <p>Mod. NGWIO9TEG Code CR1306850 € 8.759</p>	<p>Griglia elettrica da 900 su vano a giorno Electric chargrill 900 mm width top on open stand Grill électrique de 900 sur placard ouvert Elektro-Grill 900 mm auf Unterbau offen, 2 Fronten einseitig bedienbar Barbacoa eléctrico de ancho 900 montado sobre mueble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 62 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>
 <p>Mod. NGWIO9TEI Code CR1500390 € 10.170</p>	<p>Griglia elettrica da 900 su vano a giorno H2 Electric chargrill 900 mm width top on open hygienic H2 stand Grill électrique de 900 sur placard ouvert bords arrondis H2 Elektro-Grill 900 mm auf Unterbau offen in Hygieneausführung H2, 2 Fronten einseitig bedienbar Barbacoa eléctrico de ancho 900 montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 62 VAC 400 3N Hz 50 kW ↑ IO</p>

12







Neutral Elements

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







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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NENIOC9 Code CR1306410</p> <p>€ 1.349</p>	<p>Elemento neutro da 900 top 900 mm wide worktop unit Élément neutre de 900 Top Neutralelement 900 mm quer Oberteil Elemento neutro de ancho 900 de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ kg 0.19 58</p>
 <p>Mod. NENIOC9G Code CR1306900</p> <p>€ 1.996</p>	<p>Elemento neutro da 900 su vano a giorno 900 mm wide worktop unit on open stand Élément neutre de 900 sur placard ouvert Neutralelement 900 mm quer, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 900 montado sobre meuble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 58</p>
 <p>Mod. NENIOC9I Code CR1500440</p> <p>€ 3.272</p>	<p>Elemento neutro da 900 su vano a giorno H2 900 mm wide worktop unit on open hygienic H2 stand Élément neutre de 900 sur placard ouvert Neutralelement 900 mm quer, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Elemento neutro de ancho 900 montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 58</p>
 <p>Mod. NENIOC9C Code CR1306420</p> <p>€ 1.885</p>	<p>Elemento neutro da 900 top con cassetti 900 mm wide worktop unit with drawers Élément neutre de 900 avec tiroirs Top Neutralelement mit Schublade 900 mm quer Oberteil Elemento neutro de ancho 900 con cajónes de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x250 m³ kg 0.19 60</p>
 <p>Mod. NENIOC9CG Code CR1306910</p> <p>€ 2.535</p>	<p>Elemento neutro da 900 con cassetti su vano a giorno 900 mm wide worktop unit with drawers on open stand Élément neutre de 900 avec tiroirs sur placard ouvert Neutralelement mit Schublade 900 mm quer, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 900 con cajónes montado sobre meuble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 60</p>



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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NENIOC9CI Code CR1500450 € 3.808</p>	<p>Elemento neutro da 900 con cassetti su vano a giorno H2 900 mm wide worktop unit with drawers on open hygienic H2 stand Elément neutre de 900 avec tiroirs sur placard ouvert double paroi arrondis H2 Neutralelement mit Schublade 900 mm quer, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Elemento neutro de ancho 900 con cajones montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x550x870 m³ kg 0.5 60</p>
 <p>Mod. NENIOIG Code CR1306490 € 1.925</p>	<p>Elemento neutro passante su vano chiuso Pass through worktop unit on closed stand Elément neutre de 450 sur placard fermé traversant Neutralelement beidseitig auf geschlossenem Unterbau Elemento neutro pasante montado sobre mueble pasante con puertas</p>	<p>mm (LxPxH) 150x1100x870 m³ kg 0.5 38</p>
 <p>Mod. NENIO4 Code CR1306380 € 1.669</p>	<p>Elemento neutro da 450 top passante Pass through 450 mm wide worktop unit Elément neutre de 450 Top traversant Neutralelement 450 mm beidseitig bedienbar Oberteil Elemento neutro de ancho 450 pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x250 m³ kg 0.19 38</p>
 <p>Mod. NENIO4G Code CR1306860 € 2.316</p>	<p>Elemento neutro da 450 passante su vano a giorno Pass through 450 mm wide worktop unit on open stand Elément neutre de 450 sur placard ouvert traversant Neutralelement 450 mm beidseitig bedienbar Unterbau offen Elemento neutro de ancho 450 montado sobre meuble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38</p>
 <p>Mod. NENIO4I Code CR1500400 € 3.590</p>	<p>Elemento neutro da 450 passante su vano a giorno H2 Pass through 450 mm wide worktop unit on open hygienic H2 stand Elément neutre de 450 sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Neutralelement 450 mm beidseitig bedienbar, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Elemento neutro de ancho 450 montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 38</p>
 <p>Mod. NENIO4C Code CR1306830 € 2.080</p>	<p>Elemento neutro da 450 top con cassetti passante Pass through 450 mm wide worktop unit with drawers Elément neutre de 450 avec tiroirs Top traversant Neutralelement mit Schublade 450 mm beidseitig bedienbar Oberteil Elemento neutro de ancho 450 pasante con cajones de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x250 m³ kg 0.19 40</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NENIO4CG Code CR1306870 € 2.727</p>	<p>Elemento neutro da 450 con cassetti passante su vano a giorno Pass through 450 mm wide worktop unit with drawers on open stand Elément neutre de 450 avec tiroirs sur placard ouvert traversant Neutralelement mit Schublade 450 mm beidseitig bedienbar Unterbau offen Elemento neutro de ancho 450 con cajónes montado sobre meuble pas-ante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 40</p>
 <p>Mod. NENIO4CI Code CR1500410 € 4.000</p>	<p>Elemento neutro da 450 con cassetti passante su vano a giorno H2 Pass through 450 mm wide worktop unit with drawers on open hygienic H2 stand Elément neutre de 450 avec tiroirs sur placard ouvert traversant double paroi arrondis H2 Neutralelement mit Schublade 450 mm beidseitig bedienbar, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Elemento neutro de ancho 450 con cajónes montado sobre mueble pas-ante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 450x1100x870 m³ kg 0.5 40</p>
 <p>Mod. NENIO9 Code CR1306390 € 1.906</p>	<p>Elemento neutro da 900 top passante Pass through 900 mm wide worktop unit Elément neutre de 900 Top traversant Neutralelement 900 mm beidseitig bedienbar Oberteil Elemento neutro de ancho 900 pasante de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 49</p>
 <p>Mod. NENIO9G Code CR1306880 € 2.695</p>	<p>Elemento neutro da 900 passante su vano a giorno Pass through 900 mm wide worktop unit on open stand Elément neutre de 900 sur placard ouvert traversant Neutralelement 900 mm beidseitig bedienbar, Unterbau offen Elemento neutro de ancho 900 montado sobre meuble pasante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 49</p>
 <p>Mod. NENIO9I Code CR1500420 € 4.264</p>	<p>Elemento neutro da 900 passante su vano a giorno H2 Pass through 900 mm wide worktop unit on open hygienic H2 stand Elément neutre de 900 sur placard ouvert traversant bords arrondis H2 Neutralelement 900 mm beidseitig bedienbar, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Elemento neutro de ancho 900 montado sobre mueble pasante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ kg 0.99 49</p>
 <p>Mod. NENIO9C Code CR1306400 € 3.072</p>	<p>Elemento neutro da 900 top con cassetti passante Pass through 900 mm wide worktop unit with drawers Elément neutre de 900 avec tiroirs Top traversant Neutralelement mit Schubladen 900 mm beidseitig bedienbar Oberteil Elemento neutro de ancho 900 pasante con cajónes de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x250 m³ kg 0.37 51</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NENIO9CG Code CR1306890 € 3.537</p>	<p>Elemento neutro da 900 con cassetti passante su vano a giorno Pass through 900 mm wide worktop unit with drawers on open stand Elément neutre de 900 avec tiroirs sur placard ouvert traversant Neutralelement mit Schubladen 900 mm beidseitig bedienbar Unterbau offen Elemento neutro de ancho 900 con cajones montado sobre meublepas-ante abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0,99 kg 51</p>
 <p>Mod. NENIO9CI Code CR1500430 € 5.439</p>	<p>Elemento neutro da 900 con cassetti passante su vano a giorno H2 Pass through 900 mm wide worktop unit with drawers on open hygienic H2 stand Elément neutre de 900 avec tiroirs sur placard ouvert traversant double paroi arrondis H2 Neutralelement mit Schubladen 900 mm beidseitig bedienbar, Unterbau offen in Hygieneausführung H2 Elemento neutro de ancho 900 con cajones montado sobre mueble pas-ante abierto higiénico H2</p>	<p>mm (LxPxH) 900x1100x870 m³ 0,99 kg 51</p>

13

Completing Accessories






// Accessori di Completamento

// Accessoires de complétion

// Fertigstellung Zubehör

// Accesorios de terminación

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NXIOBVP4 Code CR1306540 € 299</p>	<p>Porta per basi vano da 450 e 900 Door for 450 and 900 mm width open stand Porte pour soubassement de 450 et 900 Tür 450 mm für Unterbau Puerta para acoplar con mueble bajo de ancho 450 y 900</p>	<p>mm (LxPxH) 445x36x465 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOBVC2 Code CR1306660 € 952</p>	<p>Coppia cassetti vano 450 Pair of drawers for 450 mm width open stand 2 tiroirs pour soubassement de 450 Satz mit 2 Schubladen 450 mm für Unterbau 2 cajones para mueble bajo de ancho 450</p>	<p>mm (LxPxH) 0x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXBVIORG Code CR1306550 € 334</p>	<p>Coppia reggigriglia per vano da 450 mm. Pair of grid support for 450 mm width open stand. Paire de glissières pour soubassement de 450 mm. Paar Gitterstützen für Unterbau 450 mm. Pareja guías para parrillas para mueble bajo de ancho 450 mm.</p>	<p>mm (LxPxH) 450x560x380 m³ kg 0.02 l</p>
 <p>Mod. NX7CAM Code CR0599850 € 508</p>	<p>Colonnina acqua per monoblocco Water column with swivel tap to be installed on cabinet unit Colonne distribution eau pour soubassements ouverts et fermés Wasserarmatur für Standgerät Column de agua a instalar en muebles abiertos y con puertas</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. NX9CAT Code CR0599940 € 482</p>	<p>Colonnina acqua per installazione su macchine top Water column with swivel tap to be installed on top unit Colonne distribution eau pour élément Top Wasserarmatur für Oberteil Column de agua a instalar en elementos de sobremesa</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>







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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. ABVG4GNI/I Code MA97365000 € 58</p>	<p>Griglia GN I/I per base vano da 400 GN I/I grid for 400 mm width stand Grille GN I/I pour soubassement de 400 Rost GNI/I für Unterbau Parrilla GN I/I para mueble bajo de ancho 400</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. APSF Code CRO957440 € 87</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. APZM Code CRO592860 € 270</p>	<p>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</p>	<p>mm (LxPxH) 50 m³ kg 0,1 3</p>
 <p>Mod. AKPZCM Code CRO592869M € 53</p>	<p>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 maçonné. Fourni assemblé. Satz mit 4 Füßen für Sockelaufstellung, montiert geliefert. Kit de pies para instalación sobre zócalo de mampostería montados de fábrica</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOGP9 Code CR1306750 € 903</p>	<p>Griglia posategami modulo 900 Overhead pot rack, 900 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites module 900 Topfabstellgitter 900 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 900</p>	<p>mm (LxPxH) 900x600x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOGPI3 Code CR1306760 € 974</p>	<p>Griglia posategami modulo 1350 Overhead pot rack, 1350 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites module 1350 Topfabstellgitter 1350 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 1350</p>	<p>mm (LxPxH) 1350x600x0 m³ kg</p>







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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NXIOGPI8 Code CR1306770 € 1.035</p>	<p>Griglia posategami modulo 1800 Overhead pot rack, 1800 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites module 1800 Topfabstellgitter 1800 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 1800</p>	<p>mm (LxPxH) 1800x600x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOGP22 Code CR1306780 € 1.120</p>	<p>Griglia posategami modulo 2250 Overhead pot rack, 2250 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites module 2250 Topfabstellgitter 2250 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 2250</p>	<p>mm (LxPxH) 2250x600x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOGP27 Code CR1306790 € 1.413</p>	<p>Griglia posategami modulo 2700 Overhead pot rack, 2700 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites module 2700 Topfabstellgitter 2700 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 2700</p>	<p>mm (LxPxH) 2700x600x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOGPT105 Code CR1501090 € 3.098</p>	<p>Griglia posategami 1050 Overhead pot rack, 1050 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites 1050 Topfabstellgitter 1050 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 1050</p>	<p>mm (LxPxH) 1050x600x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOGPT150 Code CR1501100 € 3.213</p>	<p>Griglia posategami 1500 Overhead pot rack, 1500 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites 1500 Topfabstellgitter 1500 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 1500</p>	<p>mm (LxPxH) 1500x600x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOGPT195 Code CR1501110 € 3.350</p>	<p>Griglia posategami 1950 Overhead pot rack, 1950 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites 1950 Topfabstellgitter 1950 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 1950</p>	<p>mm (LxPxH) 1950x600x0 m³ kg</p>







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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NXIOGPT240 Code CR1501120 € 3.436</p>	<p>Griglia posategami 2400 Overhead pot rack, 2400 mm wide, upright supports included Grille pose-marmites 2400 Topfabstellgitter 2400 mm Estanterías con soportes y rejilla de ancho 2400</p>	<p>mm (LxPxH) 2400x600x0 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOSPS6 Code CR1639750 € 2.524</p>	<p>Supporto per salamandra SDSM6E SDSM6E Salamander shelf and support Support pour salamandre SDSM6E Abstellbord für Salamander SDSM6E Soporte para salamandra SDSM6E</p>	<p>mm (LxPxH) 610x600x570 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOSPS7 Code CR1639760 € 2.660</p>	<p>Supporto per salamandra SDSM7E SDSM7E Salamander shelf and support Support pour salamandre SDSM7E Abstellbord für Salamander SDSM7E Soporte para salamandra SDSM7E</p>	<p>mm (LxPxH) 765x600x570 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXCFIO9 Code CR1306600 € 528</p>	<p>Corrimano mensola 900 Countertop extension for 900 mm width top unit Main courante etagère 900 Vorderer Abstellbord 900 mm Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 900</p>	<p>mm (LxPxH) 900x120x40 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXCFIO13 Code CR1306610 € 578</p>	<p>Corrimano mensola 1350 Countertop extension for 1350 mm width top unit Main courante etagère 1350 Vorderer Abstellbord 1350 mm Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 1350</p>	<p>mm (LxPxH) 1350x120x40 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXCFIO18 Code CR1306620 € 650</p>	<p>Corrimano mensola 1800 Countertop extension for 1800 mm width top unit Main courante etagère 1800 Vorderer Abstellbord 1800 mm Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 1800</p>	<p>mm (LxPxH) 1350x120x40 m³ kg</p>




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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NXCFIO22 Code CRI306570 € 888</p>	<p>Corrimano mensola 2250 Countertop extension for 2250 mm width top unit Main courante etagère 2250 Vorderer Abstellbord 2250 mm Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 2250</p>	<p>mm (LxPxH) 2250x120x40 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXCFIO27 Code CRI306580 € 985</p>	<p>Corrimano mensola 2700 Countertop extension for 2700 mm width top unit Main courante etagère 2700 Vorderer Abstellbord 2700 mm Repisa pasamanos frontal para módulo de ancho 2700</p>	<p>mm (LxPxH) 2700x120x40 m³ kg</p>
 <p>Mod. XIOTP Code CRI306640 € 536</p>	<p>Elemento terminale di completamento piano I100 I100 mm top single side end kit Elément terminal de finition top I100 Abschussteil für Arbeitsplatte I100 Elemento terminal de remate para encimera ancho I100</p>	<p>mm (LxPxH) I100x120x60 m³ kg</p>
 <p>Mod. XIOPT Code CRI306650 € 1.175</p>	<p>Elemento terminale di completamento piano e fianco I100 I100 mm full single side end kit Elément terminal de finition top et flanc I100 Abschussteil für Arbeitsplatte und Seite I100 Elemento terminal de remate para encimera y lado ancho I100</p>	<p>mm (LxPxH) I100x120x720 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOTPI3 Code CRI306800 € 2.353</p>	<p>Coppia traverse per soluzione a ponte da I350 Pair of crosspiece I350 mm wide for bridge installation Couple de support pour montage à pont I350 Paar Träger für die Installation als Brückenelement I350 mm 2 travesaños para instalación tipo puente de ancho I350</p>	<p>mm (LxPxH) I350x60 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOTPI8 Code CRI306810 € 2.606</p>	<p>Coppia traverse per soluzione a ponte da I800 Pair of crosspiece I800 mm wide for bridge installation Couple de support pour montage à pont I800 Paar Träger für die Installation als Brückenelement I800 mm 2 travesaños para instalación tipo puente de ancho I800</p>	<p>mm (LxPxH) I350x60x50 m³ kg</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NXIOTP22 Code CR1306820</p> <p>€ 2.984</p>	<p>Coppia traverse per soluzione a ponte da 2250 Pair of crosspiece 2250 mm wide for bridge installation Couple de support pour montage à pont 2250 Paar Träger für die Installation als Brückenelement 2250 mm 2 travesaños para instalación tipo puente de ancho 2250</p>	<p>mm (LxPxH) 2250x60x50 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOZF5 Code CR1306680</p> <p>€ 200</p>	<p>Zoccolatura frontale modulo 450 mm Front kick plinth for 450 mm module Socle frontale pour module de 450 mm Vordere Sockelblende 450 mm Zócalos frontales módulo de 450 mm</p>	<p>mm (LxPxH) 450x15x160 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOZF9 Code CR1306690</p> <p>€ 230</p>	<p>Zoccolatura frontale modulo 900 mm Front kick plinth for 900 mm module Socle frontale pour module de 900 mm Vordere Sockelblende 900 mm Zócalos frontales módulo de 900 mm</p>	<p>mm (LxPxH) 900x15x160 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOZF13 Code CR1306700</p> <p>€ 262</p>	<p>Zoccolatura frontale modulo 1350 mm Front kick plinth for 1350 mm module Socle frontale pour module de 1350 mm Vordere Sockelblende 1350 mm Zócalos frontales módulo de 1350 mm</p>	<p>mm (LxPxH) 1350x15x160 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOZF18 Code CR1306710</p> <p>€ 293</p>	<p>Zoccolatura frontale modulo 1800 mm Front kick plinth for 1800 mm module Socle frontale pour module de 1800 mm Vordere Sockelblende 1800 mm Zócalos frontales módulo de 1800 mm</p>	<p>mm (LxPxH) 1800x15x160 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOZF22 Code CR1306720</p> <p>€ 324</p>	<p>Zoccolatura frontale modulo 2225 mm Front kick plinth for 2225 mm module Socle frontale pour module de 2225 mm Vordere Sockelblende 2225 mm Zócalos frontales módulo de 2225 mm</p>	<p>mm (LxPxH) 2225x15x160 m³ kg</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. NXIOZF27 Code CR1306730</p> <p>€ 354</p>	<p>Zoccolatura frontale modulo 2700 mm Front kick plinth for 2700 mm module Socle frontale pour module de 2700 mm Vordere Sockelblende 2700 mm Zócalos frontales módulo de 2700 mm</p>	<p>mm (LxPxH) 2700x15x160 m³ kg</p>
 <p>Mod. NXIOZL Code CR1306740</p> <p>€ 200</p>	<p>Zoccolatura laterale Side kick plinth Socle latérale Seitliche Sockelblende Zócalos laterales</p>	<p>mm (LxPxH) 970x15x160 m³ kg</p>
 <p>Mod. AZG Code MAMCOO07360</p> <p>€ 69</p>	<p>Giunzione zoccolatura Kicking strip joint Joint pour Socle Verbindungsstelle für Sockel Empalme de zócalos</p>	<p>mm (LxPxH) m³ kg</p>