

o3.7

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

**Mo - 7o**



## Features

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

# MO - 70



- ENG** O1 H.45mm backsplash.  
O2 AISI 304 Pressed top.  
O3 Rear connection space.  
O4 One-piece side.  
O5 Custom length plinth (optional).  
O6 Stainless steel door (optional).  
O7 Ergonomic knob.  
O8 Square edge.  
O9 Side panel (optional).

- ITA** O1 Alzatina paraschizzi posteriore H.45mm.  
O2 Piano di lavoro AISI 304.  
O3 Vano tecnico posteriore.  
O4 Fianco unico.  
O5 Zoccolatura su misura (optional).  
O6 Portina in acciaio inox (optional).  
O7 Manopola ergonomica.  
O8 Bordo squadrato.  
O9 Testatina di chiusura laterale (optional).

- FRA** O1 Dossieret H.45mm.  
O2 Plan de travail AISI 304.  
O3 Compartiment technique arrière.  
O4 Côté unique.  
O5 Plinthe de longueur sur mesure (en option).  
O6 Porte en acier inoxydable (en option).  
O7 Bouton ergonomique.  
O8 Bord carré.  
O9 Tête de fermeture latérale (en option).

- DEU** O1 H.45mm Aufkantung.  
O2 Tiefgezogene Platte aus Aisi 304.  
O3 Technikfach.  
O4 Standgerät.  
O5 Massgeschneiderte Sockelblende (optional).  
O6 Tür aus rostfreiem Stahl (optional).  
O7 Ergonomischer Knebel.  
O8 Viereckige Kante.  
O9 Abschlusspaneel (optional).

- ESP** O1 Peto trasero de H.45mm.  
O2 Encimera embutidas AISI 304.  
O3 Espacio técnico.  
O4 Lateral de una sola pieza.  
O5 Zócalo a medida (opcional).  
O6 Puerta de acero inoxidable (opcional).  
O7 Perrilla ergonómica.  
O8 Borde cuadrado.  
O9 Panel lateral de cierre (opcional).

## A kitchen to start with

**// Una cucina per iniziare.**

**// Une cuisine pour commencer.**

**// Eine Küche für den Anfang.**

**// Una cocina para empezar.**

- ENG** The MØ range is the first choice for those who enter the world of catering on a tight budget, or who need to quickly recoup their initial expenses, or who need only the essentials to start cooking professionally. MØ guarantees the construction quality typical of Mareno, combining sturdiness and practicality. The aesthetic line of the range, in its simplicity, underlines its strongly functional and modern character, with particular attention to hygiene and cleanability.
- ITA** La gamma Mo rappresenta la prima scelta per coloro i quali si dedicano al mondo della ristorazione con un budget ristretto, oppure hanno bisogno di rientrare velocemente delle spese iniziali, o a cui basta l'essenziale per cominciare a cucinare in modo professionale. Mo garantisce la qualità costruttiva tipica di Mareno, coniugando robustezza e praticità. La linea estetica della gamma, nella sua semplicità, ne sottolinea il carattere fortemente funzionale e moderno, con un particolare riguardo per l'igiene e la pulibilità.
- FRA** La gamme Mo est le premier choix pour ceux qui entrent dans le monde de la restauration avec un budget serré, ou qui ont besoin de récupérer rapidement leurs dépenses initiales, ou qui n'ont besoin que de l'essentiel pour commencer à cuisiner professionnellement. Mo garantit la qualité de construction typique de Mareno, alliant robustesse et praticité. La ligne esthétique de la gamme, dans sa simplicité, souligne son caractère fortement fonctionnel et moderne, avec une attention particulière à l'hygiène et à la nettoyabilité.
- DEU** Die Serie Mo ist die erste Wahl für alle, die mit einem knappen Budget in die Welt der Gastronomie einsteigen, die ihre Anfangskosten schnell amortisieren müssen oder die nur das Nötigste für den Einstieg in die professionelle Küche benötigen. Mo garantiert die für Mareno typische Bauqualität, Robustheit und Zweckmäßigkeit. Die ästhetische Linie der Serie unterstreicht in ihrer Schlichtheit ihren stark funktionalen und modernen Charakter, wobei besonderes Augenmerk auf Hygiene und Reinigungsfähigkeit gelegt wird.
- ESP** La gama Mo es la primera opción para aquellos que se inician en el mundo de la restauración con un presupuesto ajustado, o que necesitan recuperar rápidamente sus gastos iniciales, o que sólo necesitan lo esencial para empezar a cocinar profesionalmente. Mo garantiza la calidad de construcción típica de Mareno, combinando robustez y practicidad. La línea estética de la gama, en su sencillez, subraya su carácter fuertemente funcional y moderno, con especial atención a la higiene y la facilidad de limpieza.



01

**Gas Ranges**

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

- 
- ENG** Gas cooker on open base unit or on gas oven, made of stainless steel. Hob with 3.5 kW and 6 kW burners. Pressed top with rounded edges for easy cleaning, equipped with a black, anti-acid and enamelled cast iron grid. Cast iron burners with a stabilised flame, complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by safety valve taps. Open base unit made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.
- ITA** Cucina gas su vano a giorno o su forno a gas realizzata in acciaio inox. Piano di cottura composto da bruciatori da 3,5 kW e 6 kW. Piano stampato con angoli raggiati per una migliore pulizia, dotato di griglie in ghisa smaltata nera antiacido. Bruciatori in ghisa a fiamma stabilizzata completi di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da rubinetti valvolati in sicurezza. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Fourneau à gaz sur placard ouvert, ou avec four gaz, en acier inox. Plan de cuisson avec brûleurs de 3,5 kW et 2 de 6 kW. Plan embouti à angles arrondis pour faciliter le nettoyage, avec grilles en fonte émaillée noire anti-acide. Brûleurs en fonte à flamme stabilisée avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par robinets à soupape. Placard neutre réalisée en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Gasherd auf Unterbau offen oder auf Gasbackofen. Die Kochfläche setzt sich zusammen aus Flamme mit 3,5 kW und mit 6 kW. Tiefgezogene Platte, zur Erleichterung der Reinigung mit abgerundeten Ecken, ausgestattet mit gusseisernen Topfrostern versehen mit schwarzem Säureschutzanstrich. Brenner bestehen aus Gusseisen mit stabilisierter Flamme zusammen mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung wird von einem Gashahn mit Sicherheitsventil kontrolliert. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.
- ESP** Cocina de gas sobre mueble abierto o su horno de gas, fabricada en acero inoxidable. Cocina de quemadores de 3,5 kW y de 6 kW. Encimera moldeada con cantos redondeados para mayor limpieza, parrillas de hierro fundido esmaltado negro resistente a los ácidos. Quemadores de hierro fundido con llama estabilizada, quemador piloto y termopar de seguridad. Salidas de gas con válvulas de seguridad. Mueble base realizado en acero inoxidable. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

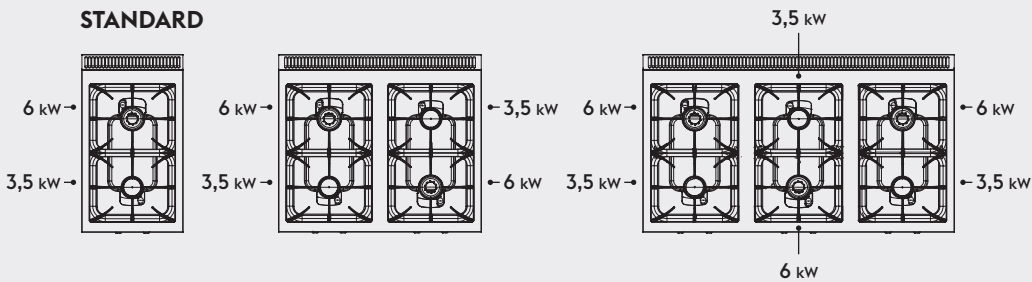
---

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


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

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





**STANDARD**





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

 **5 KW**  
570x520x310h mm

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEC74GVG</b> Code <b>CR1307100</b>  € <b>1.795</b></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 auf Unterbau offen Cocina a gas de 2 fuegos montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870 m<sup>2</sup> kg 0.45 39 kW ▲ 9.5</p>
 <p>Mod. <b>NEC78GVG</b> Code <b>CR1307100</b>  € <b>2.507</b></p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas su vano a giorno 4 gas burner boiling top on open stand Fourneau 4 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 4 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 4 fuegos montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>2</sup> kg 0.8 60 kW ▲ 19</p>
 <p>Mod. <b>NEC712GVG</b> Code <b>CR1307120</b>  € <b>4.019</b></p>	<p>Piano cottura 6 fuochi gas su vano a giorno 6 gas burner boiling top on open stand Fourneau 6 feux vifs gaz sur placard ouvert Gasherde 6 Flammen auf Unterbau offen Cocina a gas de 6 fuegos montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 1200x700x870 m<sup>2</sup> kg 1.25 86 kW ▲ 28.5</p>
 <p>Mod. <b>NEC7FG8G</b> Code <b>CR1307130</b>  € <b>4.044</b></p>	<p>Piano cottura 4 fuochi gas su forno a gas 4 gas burner gas oven range Fourneau 4 feux vifs gaz sur four gaz Gasherde 4 Flammen auf Gas-Backofen Cocina a gas de 4 fuegos com horno gas</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>2</sup> kg 0.8 94 kW ▲ 24</p>

**COOKERS ACCESSORIES // Accessori per Cucine // Accessoires de fourneaux // Zubehör für Gasherde // Accesorios de cocinas //**

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>C7OXGRFVS</b> Code <b>CRO932700</b>  € <b>48</b></p>	<p>Griglia cromata per forno o vani Chromed grid for ovens &amp; stands Grille en acier chromé pour four ou soubassement Rost verchromt für Unterbau und Backofen Parrilla cromada para horno o muebles</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x12 m<sup>3</sup>      kg</p>
 <p>Mod. <b>C7OXTFVS</b> Code <b>CRO937780</b>  € <b>160</b></p>	<p>Teglia per forno Oven tray Plaque four Ofenblech Bandeja para horno</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x37 m<sup>3</sup>      kg</p>

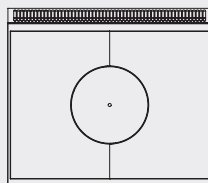
09

**Solid Top**

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

- ENG** Gas solid top on an open base unit, made of stainless steel. Very thick, radiating cast iron plate, ribbed for the temperature to be distributed correctly, having also a central opening. Heating occurs by means of a double ring, stainless steel, chromed burner with high rated output for 500 °C to be reached at the centre of the plate and 200 °C near the edges, complete with a pilot burner and safety thermocouple. Gas supply controlled by a thermostatic safety valve. Automatic ignition by means of a piezoelectric device. Dimensions of the plate are 78x58 cm. Base compartment made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.
- ITA** Tuttapiastra gas su vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piastra radiante in ghisa di grosso spessore con nervature per una corretta diffusione della temperatura, dotata di foro centrale. 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, completo di bruciatore pilota e termocoppia di sicurezza. Erogazione del gas controllata da valvola termostatica in sicurezza. Accensione automatica mediante dispositivo piezoelettrico. Dimensioni della piastra cm 78x58. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Plaque chauffante au gaz sur caisson ouvert, réalisée en acier inox. Plaque chauffante en fonte de forte épaisseur avec rainures pour une bonne distribution de la température, avec trou central. Chauffage par brûleur à double couronne en acier chromé à puissance élevée pour atteindre 500°C au milieu de la plaque et 200°C à proximité des bords, avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Distribution du gaz contrôlée par soupape thermostatique de sécurité. Allumage automatique par dispositif piézoélectrique. Dimensions de la plaque 78x58 cm. placard caisson réalisée en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Gas Glühplattenherd auf offenem Unterbau. Dicke Gusseisenplatte mit zentraler Öffnung. Erhitzung durch Brenner mit Doppelkranz aus verchromten Stahl mit erhöhter Leistung zum Erreichen einer Temperatur von bis zu 500°C in der Mitte der Kochplatte und 200°C an den Rändern, vollständig mit Pilotflamme und Sicherheitsthermoelement. Gasversorgung wird von einem Gashahn mit thermostatischem Sicherheitsventil kontrolliert. Automatische Entzündung über piezoelektrische Zündvorrichtung. Maße der Kochplatte 78x58 cm. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.
- ESP** Todo plancha radiante gas sobre mueble abierto, fabricada en acero inoxidable. Placa radiante en hierro fundido de gran espesor con nervaduras para mejor difusión del calor, dotada de orificio central. Quemador de doble corona en acero cromado, de elevada potencia para alcanzar una temperatura de 500 °C en el centro de la plancha y de 200 °C en los bordes, con quemador piloto y termopar de seguridad. Salida de gas con válvula termostática de seguridad. Encendido piezoeléctrico automático. Medidas de la plancha 78x58 cm. Mueble base realizado en acero inoxidable. Patas de acero inoxidable regulables en altura.


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

**STANDARD**

**9 kW**  
**780x580 mm**



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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NET78GVG</b></p> <p>Code <b>CR1307200</b></p> <p>€ <b>2.996</b></p>	<p>Tuttapiastra a gas su vano a giorno</p> <p>Gas cast iron solid top plate with removable bullseye on open stand</p> <p>Plaque coup-de-feu gaz sur placard ouvert</p> <p>Gas Glühplattenherd auf Unterbau offen</p> <p>Cocina a gas todo plancha radiante montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup>                      kg 0.8                      96</p> <p>kW ▲ 9</p>

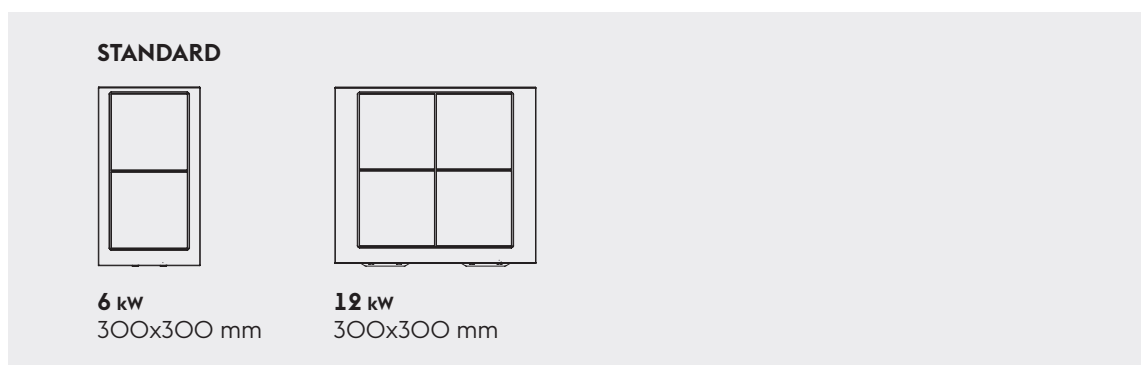
03

**Electric Flush Mounted Hotplates**

- // Piastra Elettrica Complanari**  
**// Plaque électrique Affleurantes**  
**// Elektro-Herd mit viereckigen Platten**  
**// Placas Electrica Coplanares**

- ENG** Electric range on open base unit constructed in stainless steel. Cooking top made of AISI 304 stainless steel supplied with 2 or 4 electric hotplates flush mounted with the worktop. Flat square hotplates dim. 300x300 mm. in cast-iron with 3 kW output each. 6-position selector switch to adjust the temperature. Orange warning light on the control panel showing when heating is activated. Hotplates equipped with automatic reset safety thermostat. Large grease drip pan under the worktop. Open cabinet in stainless steel. Stainless steel adjustable feet.
- ITA** Cucina elettrica su vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piano di cottura realizzato in acciaio inox AISI 304 dotato di 2 o 4 piastre elettriche complanari posizionate a filo piano. Piastre di riscaldamento quadrate da 300x300mm realizzate in ghisa con potenza di 3kW ciascuna. Regolazione del riscaldamento tramite selettore a 6 posizioni. Attivazione del riscaldamento segnalato da lampada spia arancione collocata sul pannello comandi. Le piastre sono dotate di termostato di sicurezza a ripristino automatico. Ampia leccarda di raccolta grassi posizionata sotto il piano di cottura. Base vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Fourneau 2 ou 4 plaques électriques affleurantes sur placard ouvert en acier inoxydable. Surface de cuisson en acier inoxydable AISI 304 avec les plaques positionnées au ras de la surface. Plaques chauffantes carrées en fonte de 300x300mm d'une puissance de 3kW chacune. Régulation du chauffage par un sélecteur à 6 positions. Activation du système de chauffage indiquée par un voyant orange sur le panneau de contrôle. Les plaques sont équipées d'un thermostat de sécurité à réarmement automatique. Grand tiroir de récupération de graisses placé sous la surface de cuisson. Placard ouvert en acier inoxydable. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Elektroherd mit 2 oder 4 Platten. Arbeitsplatte aus Edelstahl Aisi 304. 4 quadratische Heizplatten 300x300 mm aus Gusseisen mit einer Leistung von je 3 kW, bündig mit der Arbeitsplatte eingebaut. Heizregelung mit Wahlschalter mit 6 Betriebsstellungen. Das Einschalten der Heizfunktion wird durch Aufleuchten der orangefarbenen Kontrolllampe an der Bedienblende angezeigt. Die Platten sind mit einem automatisch rücksetzenden Sicherheitsthermostat ausgestattet. Ausziehbare Tropfschale unter den Platten. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.
- ESP** Cocina eléctrica sobre mueble abierto fabricada en acero inoxidable. Placa de cocción en acero inoxidable AISI 304 equipada con 2 o 4 placas eléctricas coplanares colocadas a ras de la encimera. Placas calefactoras cuadradas de 300x300mm fabricadas en hierro fundido con una potencia de 3kW cada una. Regulación de la calefacción mediante selector de 6 posiciones. Activación de la calefacción señalizada por un piloto naranja situado en el panel de control. Las placas están equipadas con un termostato de seguridad de reinicio automático. Bandeja recoge grasas grande colocada debajo de la encimera. Mueble abierto fabricado en acero inoxidable. Patas regulables en altura en acero inoxidable.

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



**ELECTRIC FLUSH MOUNTED HOTPLATES // Piastre Elettriche Complanari // Plagues électrique Affleurantes // Elektro-Herd mit viereckigen Platten // Placas Electrica Coplanares //**

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEC74ECVG</b> Code <b>CR130718O</b>  € <b>2.577</b></p>	<p>Piano cottura 2 piastre complanari elettriche su vano a giorno 2 electric flush mounted hotplates on open base unit Fourneau électrique sur placard ouvert, 2 plaques affleurantes. Elektro-Herd mit 2 viereckigen Kochplatten, Unterbau offen. Cocina eléctrica sobre mueble abierto, 2 placas coplanares.</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870 m<sup>3</sup> kg 0,45 87 VAC Hz 380-415 V 3N 50-60 kW ↕ 6</p>
 <p>Mod. <b>NEC78ECVG</b> Code <b>CR130719O</b>  € <b>4.063</b></p>	<p>Piano cottura 4 piastre complanari elettriche su vano a giorno 4 electric flush mounted hotplates on open base unit Fourneau électrique sur placard ouvert, 4 plaques affleurantes. Elektro-Herd mit 4 viereckigen Kochplatten, Unterbau offen. Cocina eléctrica sobre mueble abierto, 4 placas coplanares.</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup> kg 0,8 95 VAC Hz 380-415 V 3N 50-60 kW ↕ 12</p>

## 04

**Electric Cookers**

**// Cucine Elettriche**  
**// Fourneaux electriques**  
**// Elektroherde**  
**// Cocinas Electricas**

- ENG** Electric cooker on open base unit or on electric oven, made of stainless steel. Electric hob made of stainless steel equipped with electric plates Ø 22 cm x 2.6 kW and Ø 18 cm x 1.5 kW. The plates are hermetically fixed and finished with a rimmed edge. Open base unit made of stainless steel. Height adjustable feet made of stainless steel.
- ITA** Cucina elettrica su vano a giorno o su forno elettrico, realizzata in acciaio inox. Piano di cottura elettrico realizzato in acciaio inox dotato di piastre el. Ø 22 cm da 2,6 kW e Ø 18 cm da 1,5 kW. Le piastre sono fissate ermeticamente e rifinite con bordo antirabbocco. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Fourneau sur caisson ouvert ou avec four statique réalisée en acier inox. Plan de cuisson électrique réalisé en acier inox avec plaque élect. Ø 22 cm de 2,6 kW et plaque élect. Ø 18 cm de 1,5 kW. Les plaques sont fixées hermétiquement et présentent un bord anti-débordement. Placard neutre réalisée en acier inox. Pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Elektroherd auf Unterbau offen oder auf Elektro-Backofen. Arbeitsplatte aus Edelstahl AISI 304. Kochplatte Ø 22 cm mit 2,6 kW und Kochplatte Ø 18 cm mit 1,5 kW. Die Kochplatten sind hermetisch an der tiefgezogenen Fläche befestigt und mit einem abdichtenden Rand versehen. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.
- ESP** Cocina eléctrica sobre mueble abierto, o sobre horno estático, fabricada en acero inoxidable. Encimera de cocción eléctrica en acero inoxidable con placas eléctricas Ø 22 cm de 2,6 kW y placas eléctricas Ø 18 cm de 1,5 kW. Placas fijadas herméticamente y dotadas de borde antiderrame. Mueble abierto fabricado en acero inoxidable. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

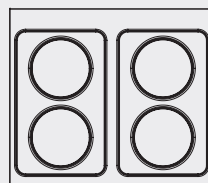
**Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie**

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

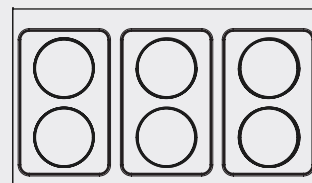
**Configurations // Configurazioni // Configurations // Konfigurationen // Configuraciones**

**STANDARD**

**4,1 kW**  
 1x 1,5kW Ø180mm  
 1x 2,6kW Ø220mm







**8,2 kW**  
 2x 1,5kW Ø180mm  
 2x 2,6kW Ø220mm


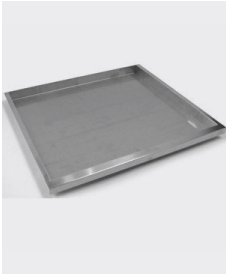


**12,3 kW**  
 3x 1,5kW Ø180mm  
 3x 2,6kW Ø220mm

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEC74EVG</b> Code <b>CR1307140</b>  € <b>1.794</b></p>	<p>Piano cottura 2 piastre tonde elettrico su vano a giorno 2 circular hotplate electric boiling top on open stand Plaque 2 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 2 runde Platten auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 2 zonas con placas redondas montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870 m<sup>3</sup> kg 0,45 27 VAC Hz 380-415 V 3N 50-60 kW ↓ 4,1</p>
 <p>Mod. <b>NEC78EVG</b> Code <b>CR1307150</b>  € <b>2.480</b></p>	<p>Piano cottura 4 piastre tonde elettrico su vano a giorno 4 circular hotplate electric boiling top on open stand Plaque 4 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 4 runde Platten auf Unterbau offen Cocina eléctrica de 4 zonas con placas redondas montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup> kg 0,8 55 VAC Hz 380-415 V 3N 50-60 kW ↓ 8,2</p>
 <p>Mod. <b>NEC712EVG</b> Code <b>CR1307160</b>  € <b>3.804</b></p>	<p>Piano cottura 6 piastre tonde elettrico su vano a giorno 6 circular hotplate electric boiling top Plaque 6 plaques électriques rondes sur placard ouvert Elektroherd 6 runde Platten auf Unterbau Offen Cocina eléctrica de 6 zonas con placas redondas sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 1200x700x870 m<sup>3</sup> kg 1,25 83 VAC Hz 380-415 V 3N 50-60 kW ↓ 12,3</p>
 <p>Mod. <b>NEC7FE8E</b> Code <b>CR1307170</b>  € <b>5.007</b></p>	<p>Piano cottura 4 piastre tonde elettrico su forno elettrico statico 4 electric circular hotplate static electric oven range Fourneau 4 plaques électriques rondes sur four électrique statique Elektroherd 4 runde Platten auf statischem Elektro-Backofen Cocina eléctrica 4 placas redondas sobre horno eléctrico</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup> kg 0,8 106 VAC Hz 380-415 V 3N 50-60 kW ↓ 12,7</p>

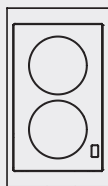
**ELECTRIC COOKERS ACCESSORIES // Accessori per Cucine Elettriche // Accessoires de Fourneaux Electriques // Zubehör für Elektroherde // Accesorios de Cocinas Eléctricas //**

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>C7OXGRFVS</b> Code <b>CRO932700</b>  € <b>48</b></p>	<p>Griglia cromata per forno o vani Chromed grid for ovens &amp; stands Grille en acier chromé pour four ou soubassement Rost verchromt für Unterbau und Backofen Parrilla cromada para horno o muebles</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x12 m<sup>3</sup>                      kg</p>
 <p>Mod. <b>C7OXTFVS</b> Code <b>CRO937780</b>  € <b>160</b></p>	<p>Teglia per forno Oven tray Plaque four Ofenblech Bandeja para horno</p>	<p>mm (LxPxH) 530x470x37 m<sup>3</sup>                      kg</p>

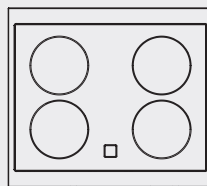
05

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

- 
- ENG** Electric induction cooker on open base unit made of stainless steel. 6 mm thick glass ceramic hob hermetically sealed to the top, pot recognition system that activates the heating in the presence of the cooking pan. Equipped with 2 or 4 independent cooking zones of 3.5 kW of power, Ø 230 mm. Open base unit made of stainless steel. Height-adjustable feet in stainless steel.
- ITA** Cucina elettrica a induzione su vano a giorno realizzata in acciaio inox. Piano di cottura in vetroceramica spessore 6 mm sigillato ermeticamente al piano, sistema di riconoscimento delle pentole che attiva il riscaldamento in presenza del recipiente di cottura. Dotata di n° 2 o 4 zone di cottura indipendenti da 3,5 kW di potenza, Ø 230 mm. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Fourneau électrique à induction sur placard ouvert en acier inoxydable. Surface de cuisson en vitro céramique hermétiquement fermée de 6 mm d'épaisseur, système de reconnaissance de la marmite qui active le chauffage en présence du récipient de cuisson. Equipé de 2 ou 4 zones de cuisson indépendantes puissance 3,5 kW, Ø 230 mm. Placard ouvert en acier inoxydable. Pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Induktionsherd auf Unterbau offen. Mit der Arbeitsplatte dicht versiegeltes Glaskeramikkochfeld, Stärke 6 mm. Topferkennungssystem, das die Heizfunktion nur aktiviert, wenn ein Topf auf der Kochzone steht. 2 oder 4 separate Heizzonen mit je 3,5 kW Leistung, Ø 230 mm. Kennzeichnung der Heizzonen durch aufgedruckte Konturen auf dem Glas. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.
- ESP** Cocina eléctrica de inducción sobre mueble abierto, fabricada en acero inoxidable. Placa vitrocerámica de 6 mm de espesor sellada herméticamente a la encimera, sistema de reconocimiento de ollas que activa el calentamiento en presencia del recipiente de cocción. Equipado con 2 o 4 zonas de cocción independientes con 3,5 kW de potencia, Ø 230 mm. Mueble abierto fabricado en acero inoxidable. Patas regulables en altura en acero inoxidable.
- 



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

**7 kW**  
Ø230mm



**14 kW**  
Ø230mm

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEI74EVG</b> Code <b>CR1307060</b></p> <p>€ <b>9.428</b></p>	<p>Piano cottura a induzione 2 zone su vano a giorno 2 zone induction top on open stand Plaque à induction 2 zones sur placard ouvert Induktionsherd 2 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 2 zonas montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0,4 67</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3 50-60</p> <p>kW ⚡ 7</p>
 <p>Mod. <b>NEI78EVG</b> Code <b>CR1307070</b></p> <p>€ <b>14.824</b></p>	<p>Piano cottura a induzione 4 zone su vano a giorno 4 zone induction top on open stand Plaque à induction 4 zones sur placard ouvert Induktionsherd 4 Zonen auf Unterbau offen Cocina de inducción de 4 zonas montada sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0,8 87</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3 50-60</p> <p>kW ⚡ 14</p>



06

**Griddles**

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

- 
- ENG** Gas or electric fry top with smooth or smooth/ribbed mild, stainless or chromed steel plate on open base unit. Equipped with splash guard on three sides and a front drain channel to collect cooking liquids/fats towards a removable tray located under the cooking plate into the open base unit. Open base unit made of stainless steel. Height-adjustable feet in stainless steel.
- ITA** Fry-top a gas o elettrico su vano a giorno con piastra liscia o mista, realizzato in acciaio, inox o cromato. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con scarico su bacinella estraibile per la raccolta dei grassi. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Fry-top à gaz ou électrique sur placard ouvert avec plaque de cuisson lisse, mixte, en acier, inox ou chromée. Équipé de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'un canal d'évacuation frontale convoyée vers un bac amovible de récupération des graisses logé dans le soubassement. Placard en acier inoxydable. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Elektro oder Gas-Bratplatte auf Unterbau offen. Bratplatte mit glatter oder gemischte Oberfläche aus Stahl, Edelstahl oder hochglanzverchromten. Edelstahlkonstruktion. Spritzschutz auf drei Seiten und frontseitiger Rinne, wobei der vordere Abfluss in eine herausnehmbare Fettauffangschale im Unterschrank befördert wird. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.
- ESP** Fry-top de gas o eléctrico sobre armario abierto con plancha de cocción lisa o mixta, en acero, acero inoxidable o cromada, fabricado en acero inoxidable. Equipado con protección contra salpicaduras en tres lados y canal frontal con cajón extraíble para recogida de grasas. Mueble abierto fabricado en acero inoxidable. Patas regulables en altura en acero inoxidable.

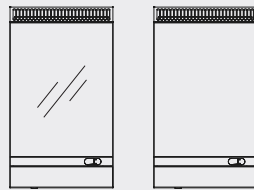
---

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

- |  |  |
|--|--|
| <b>ENG</b> Stainless steel scraper and Grease container included.                            | <b>ITA</b> Raschietto per piastra e contenitore di raccolta grassi in dotazione. |
| <b>FRA</b> Raclette en acier inox et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5 L. | <b>DEU</b> Edelstahlschaber und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.             |
| <b>ESP</b> Paleta de acero inoxidable y contenedor recoge grasas incluido.                   |  |

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

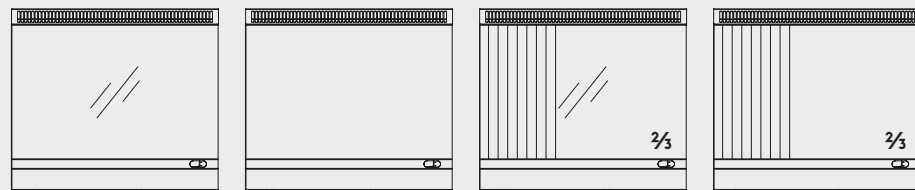
400  

LC

LI

800  

LC







LI

MC







MI

- LC** Smooth chromed plate // Piastra liscia cromata // Plaque lisse chromée // Glatt, hartverchromt glänzend // Placa lisa cromada
- LI** Smooth plate in AISI 430 stainless steel // Piastra liscia in acciaio inox AISI 430 // Plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430 // Glatt, aus Edelstahl (Aisi 430) // Placa lisa de acero inoxidable Aisi 430
- MC** Chromed smooth and ribbed plate // Piastra cromata liscia e rigata // Plaque chromée lisse et nervurée // Gemischt, hartverchromt glänzend // Placa cromada lisa y ranurada
- MI** Smooth and ribbed plate in AISI 430 stainless steel // Piastra liscia e rigata in acciaio inox AISI 430 // Plaque lisse et nervurée en acier inoxydable Aisi 430 // Gemischt, aus Edelstahl (Aisi 430) // Placa lisa y ranurada de acero inoxidable Aisi 430

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEFT74GLIVG</b> Code <b>CR1307330</b></p> <p>€ <b>2.635</b></p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno Gas griddle top with smooth plate in AISI 430 stainless steel on open stand Frytop gaz, plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, aus Edelstahl (Aisi 430), Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa de acero inoxidable Aisi 430 montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870 m<sup>3</sup>                      kg 0,4                        58 kW ▲ 6.25</p>
 <p>Mod. <b>NEFT74GLCVG</b> Code <b>CR1500940</b></p> <p>€ <b>3.084</b></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, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870 m<sup>3</sup>                      kg 0,4                        58 kW ▲ 6.25</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78GLIVG</b> Code <b>CR1307350</b></p> <p>€ <b>4.170</b></p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno Gas griddle top with smooth plate in AISI 430 stainless steel on open stand Frytop gaz, plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert Gas Grillplatte, glatt, aus Edelstahl (Aisi 430), Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa de acero inoxidable Aisi 430 montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup>                      kg 0,8                        87 kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78GLCVG</b> Code <b>CR1500950</b></p> <p>€ <b>4.686</b></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, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup>                      kg 0,8                        87 kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78GMIVG</b> Code <b>CR1307360</b></p> <p>€ <b>4.492</b></p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate in AISI 430 stainless steel on open stand Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, aus Edelstahl (Aisi 430), Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa de acero inoxidable Aisi 430 montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup>                      kg 0,8                        95 kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78GMCVG</b> Code <b>CR1500960</b></p> <p>€ <b>5.018</b></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 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa cromada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup>                      kg 0,8                        95 kW ▲ 12.5</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEFT74ELIVG</b> Code <b>CR1307370</b></p> <p>€ <b>2.558</b></p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno Electric griddle top with smooth plate in AISI 430 stainless steel on open stand Frytop électrique, plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, aus Edelstahl (Aisi 430), Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa de acero inoxidable Aisi 430 montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0,4 50</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3N 50-60</p> <p>kW ⚡ 3,9</p>
 <p>Mod. <b>NEFT74ELCVG</b> Code <b>CR1500900</b></p> <p>€ <b>2.796</b></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, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0,4 50</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3N 50-60</p> <p>kW ⚡ 3,9</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78ELIVG</b> Code <b>CR1307390</b></p> <p>€ <b>4.135</b></p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno Electric griddle top with smooth plate in AISI 430 stainless steel on open stand Frytop électrique, plaque lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, glatt, aus Edelstahl (Aisi 430), Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa de acero inoxidable Aisi 430 montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0,8 94</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3N 50-60</p> <p>kW ⚡ 7,8</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78ELCVG</b> Code <b>CR1500910</b></p> <p>€ <b>4.507</b></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, glatt, hartverchromt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa lisa cromada montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0,8 94</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3N 50-60</p> <p>kW ⚡ 7,8</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78EMIVG</b> Code <b>CR1307400</b></p> <p>€ <b>4.423</b></p>	<p>Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia in acciaio inox AISI 430 su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate in AISI 430 stainless steel on open stand Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse en acier inoxydable Aisi 430 sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, aus Edelstahl (Aisi 430), Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa de acero inoxidable Aisi 430 montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0,8 93</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3N 50-60</p> <p>kW ⚡ 7,8</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78EMCVG</b> Code <b>CR1500920</b></p> <p>€ <b>4.637</b></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 2/3 lisse chromée sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 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) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0,8 93</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3N 50-60</p> <p>kW ⚡ 7,8</p>

06

**Griddles - Mild steel Plate**

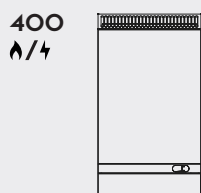
- // Frytop - Piastra in ferro**  
**// Fry-top - Plaque en fer**  
**// Griddleplatten aus Stahl**  
**// Fry-top - Placa de hierro**

- 
- ENG** Gas or electric fry top with smooth or smooth/ribbed mild, stainless or chromed steel plate on open base unit. Equipped with splash guard on three sides and a front drain channel to collect cooking liquids/fats towards a removable tray located under the cooking plate into the open base unit. Open base unit made of stainless steel. Height-adjustable feet in stainless steel.
- ITA** Fry-top a gas o elettrico su vano a giorno con piastra liscia o mista, realizzato in acciaio, inox o cromato. Dotato di paraspruzzi sui tre lati e canaletta anteriore con scarico su bacinella estraibile per la raccolta dei grassi. Base vano realizzata in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Fry-top à gaz ou électrique sur placard ouvert avec plaque de cuisson lisse, mixte, en acier, inox ou chromée. Équipé de pare-éclaboussures sur trois côtés et d'un canal d'évacuation frontale envoyée vers un bac amovible de récupération des graisses logé dans le soubassement. Placard en acier inoxydable. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Elektro oder Gas-Bratplatte auf Unterbau offen. Bratplatte mit glatter oder gemischte Oberfläche aus Stahl, Edelstahl oder hochglanzverchromten. Edelstahlkonstruktion. Spritzschutz auf drei Seiten und frontseitiger Rinne, wobei der vordere Abfluss in eine herausnehmbare Fettauffangschale im Unterschrank befördert wird. Der Unterbau besteht aus rostfreiem Stahl. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.
- ESP** Fry-top de gas o eléctrico sobre armario abierto con plancha de cocción lisa o mixta, en acero, acero inoxidable o cromada, fabricado en acero inoxidable. Equipado con protección contra salpicaduras en tres lados y canal frontal con cajón extraíble para recogida de grasas. Mueble abierto fabricado en acero inoxidable. Patas regulables en altura en acero inoxidable.
- 

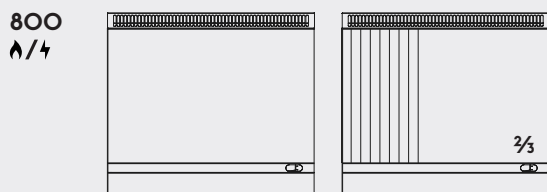
**Standard equipment // Dotazione di serie // Équipement standard // Serienmäßige Ausstattung // Equipamiento de serie**

- |  |  |
|--|--|
| <b>ENG</b> Stainless steel scraper and Grease container included.                            | <b>ITA</b> Raschietto per piastra e contenitore di raccolta grassi in dotazione. |
| <b>FRA</b> Raclette en acier inox et récipient pour la collecte des graisses capacité 1,5 L. | <b>DEU</b> Edelstahlschaber und Fettauffangbehälter im Lieferumfang.             |
| <b>ESP</b> Paleta de acero inoxidable y contenedor recoge grasas incluido.                   |  |

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



**L**



**L**

**M**

- L** Smooth plate // Piastra liscia// Plaque lisse // Glatt // Placa lisa
- M** Smooth and ribbed plate // Piastra liscia e rigata // Plaque lisse et nervurée // 2/3 glatt 1/3 gerillt // Placa lisa y ranurada



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






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

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

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

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

## GRIDDLES - MILD STEEL PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de hierro //


Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEFT74GLVG#</b></p> <p>Code <b>CR1307250</b></p> <p>€ <b>2.457</b></p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia su vano a giorno</p> <p>Gas griddle top with smooth plate on open stand</p> <p>Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert</p> <p>Gas Grillplatte, glatt, Unterbau offen</p> <p>Fry-top a gas con placa lisa montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870</p> <p>m<sup>3</sup>                      kg 0.4                      58</p> <p>kW ▲ 6.25</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78GLVG#</b></p> <p>Code <b>CR1307270</b></p> <p>€ <b>3.396</b></p>	<p>Fry-top a gas, piastra liscia su vano a giorno</p> <p>Gas griddle top with smooth plate on open stand</p> <p>Frytop gaz, plaque lisse sur placard ouvert</p> <p>Gas Grillplatte, glatt, Unterbau offen</p> <p>Fry-top a gas con placa lisa montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup>                      kg 0.8                      87</p> <p>kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78GMVG#</b></p> <p>Code <b>CR1307280</b></p> <p>€ <b>3.659</b></p>	<p>Fry-top a gas, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno</p> <p>Gas griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate on open stand</p> <p>Frytop gaz, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse sur placard ouvert</p> <p>Gas Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Unterbau offen</p> <p>Fry-top a gas con placa mixta 1/3 ranurada y 2/3 lisa montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup>                      kg 0.8                      95</p> <p>kW ▲ 12.5</p>
 <p>Mod. <b>NEFT74ELVG#</b></p> <p>Code <b>CR1307290</b></p> <p>€ <b>2.360</b></p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia su vano a giorno</p> <p>Electric griddle top with smooth plate on open stand</p> <p>Frytop électrique, plaque lisse sur placard ouvert</p> <p>Elektro-Grillplatte, glatt, Unterbau offen</p> <p>Fry-top eléctrico con placa lisa montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870</p> <p>m<sup>3</sup>                      kg 0.4                      50</p> <p>VAC                      Hz 380-415 V 3N      50-60</p> <p>kW ▲ 3.9</p>
 <p>Mod. <b>NEFT78ELVG#</b></p> <p>Code <b>CR1307310</b></p> <p>€ <b>3.334</b></p>	<p>Fry-top elettrico, piastra liscia su vano a giorno</p> <p>Electric griddle top with smooth plate on open stand</p> <p>Frytop électrique, plaque lisse sur placard ouvert</p> <p>Elektro-Grillplatte, glatt, Unterbau offen</p> <p>Fry-top eléctrico con placa lisa montado sobre mueble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup>                      kg 0.8                      94</p> <p>VAC                      Hz 380-415 V 3N      50-60</p> <p>kW ▲ 7.8</p>






- ENG** Only available for countries outside the European Union. Please contact our offices for more information.
- FRA** Disponible uniquement pour les pays hors de l'Union européenne. Veuillez contacter nos bureaux pour plus d'informations.
- ESP** Sólo disponible para países no pertenecientes a la Unión Europea. Para más información, póngase en contacto con nuestras oficinas.

- ITA** Disponibili solo per i Paesi al di fuori dell'Unione Europea. Contattare i nostri uffici per maggiori informazioni.
- DEU** Nur für Länder außerhalb der Europäischen Union verfügbar. Bitte kontaktieren Sie unsere Büros für weitere Informationen.

## GRIDDLES - MILD STEEL PLATE // Frytop - Piastra in ferro // Fry-top - Plaque en fer // Griddleplatten aus Stahl // Fry-top - Placa de hierro //


Model	Description	Datas
	Mod. <b>NEFT78EMVG#</b> Code <b>CR1307320</b>  € <b>3.633</b>	Fry-top elettrico, piastra 1/3 rigata 2/3 liscia su vano a giorno Electric griddle top with 2/3 smooth and 1/3 ribbed plate on open stand Frytop électrique, plaque 1/3 nervurée 2/3 lisse sur placard ouvert Elektro-Grillplatte, 2/3 glatt 1/3 gerillt, Unterbau offen Fry-top eléctrico con placa 1/3 ranurada y 2/3 lisa montado sobre mueble abierto
	mm (LxPxH) 800x700x870 m <sup>3</sup> 0.8 VAC 380-415 V 3N kW 7.8 kg 93 Hz 50-60	

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

Model	Description	Datas
	Mod. <b>AFTRPL</b> Code <b>MA97310000</b>  € <b>167</b>	Raschietto per piastra liscia Scraper for smooth plate griddle Raclette pour plaque lisse Schaber für glatte Platte Rasqueta para placa lisa
	mm (LxPxH) m <sup>3</sup> kg	
	Mod. <b>AFTKLR</b> Code <b>MA97312000</b>  € <b>93</b>	Kit IO lame per raschietto IO blade scraper kit Kit IO lames pour raclette Satz IO Klängen für Schaber Kit IO cuchillas para rasqueta
	mm (LxPxH) m <sup>3</sup> kg	
	Mod. <b>AFTRPR</b> Code <b>MA97311000</b>  € <b>69</b>	Raschietto per piastra rigata Scraper for ribbed plate griddle Raclette pour plaque nervurée Schaber für gerillte Platte Rasqueta para placa ranurada
	mm (LxPxH) m <sup>3</sup> kg	



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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>XFT-T</b></p> <p>Code <b>MA97313000</b></p> <p>€ <b>153</b></p>	<p>Tappo per pulizia piastra</p> <p>Plug for plate cleaning</p> <p>Bouchon pour nettoyage plaque</p> <p>Ablasstopfen für Plattenreinigung</p> <p>Tapón para la limpieza de la placa</p>	<p>mm (LxPxH) OxO</p> <p>m<sup>3</sup>      kg</p>

07

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

**ENG** Gas or electric fryer with 1 or 2 tanks made of stainless steel. 10 or 15-litre tank equipped with a large cold area and an inclined oil expansion area. Manual-reset safety thermostat. Removable filter, basket, lid and collector for the drain tap supplied. Height adjustable feet made of stainless steel.

**ITA** Friggitrice a gas o elettrica 1 o 2 vasche, realizzata in acciaio inox. Vasca con capacità di 10 o 15lt dotata di ampia zona fredda e zona di espansione dell'olio inclinata. Termostato di sicurezza a ripristino manuale. Filtro estraibile, cestello, coperchio e collettore per il rubinetto di scarico in dotazione. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.

**FRA** Friteuse à gaz ou électrique un ou deux bacs, réalisée en acier inox. Bac 10 ou 15 l avec large zone froide et zone d'expansion de l'huile inclinée. Thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Filtre amovible, panier, couvercle et collecteur pour le robinet de vidage fournis. Pieds réglables en hauteur en acier inox.

**DEU** Gas oder Elektro-Fritteuse mit 1 oder 2 Becken. Tiefgezogene Wanne mit Fassungsvermögen von 10 oder 15L, ausgestattet mit weiter Kaltzone und geneigtem Ausbreitungsbereich für Öl. Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung Herausnehmbarer. Filter, Korb, Deckel und Anschluss für das mitgelieferte Ablassrohr. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.

**ESP** Freidora de gas o eléctrica 1 o 2 cubas, fabricada en acero inoxidable. Cuba de 10 o 15 l con amplia zona fría y zona de expansión del aceite inclinada. Termostato de seguridad de rearme manual. Filtro extraíble, cesta, tapadera y colector para el grifo de vaciado incluidos. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

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

**ENG** 1 Basket, 1 lid and 1 bottom net for each tank.


**ITA** 1 Cestino, 1 coperchio e 1 retino di fondo per ogni vasca.


**FRA** 1 Panier, 1 couvercle et 1 filet de fond pour chaque réservoir fournis.

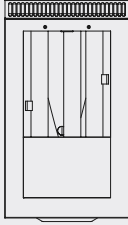
**DEU** 1 Korb, 1 Deckel und 1 Bodennetz für jeden Tank im Lieferumfang.

**ESP** 1 Cesta, 1 tapa y red de fondo para cada tanque incluidos.

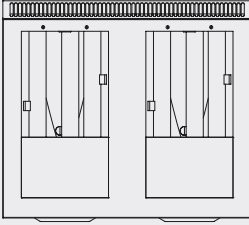
**Configurations // Configurazioni // Configurations //  
Konfigurationen // Configuraciones**



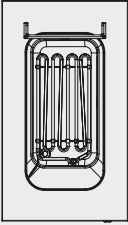




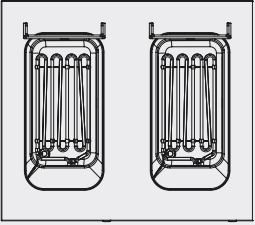
**1x 15 L**  
14 kW  
280x530mm



**2x 15 L**  
28 kW  
2x 280x530mm

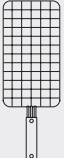


**1x 10 L**  
9 kW  
290x500mm

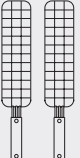



**2x 10 L**  
18 kW  
2x 290x500mm

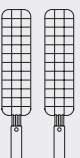
**BASKETS // Cestini // Cestillos //  
Paniers // Körbe**




1/1  
Included  
In dotazione  
Sumministrado  
Fourni  
Im Lieferumfang







1/2  
mod.  
**XFR7C2**  



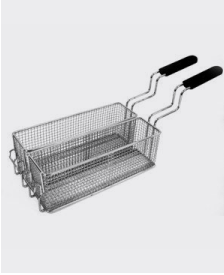
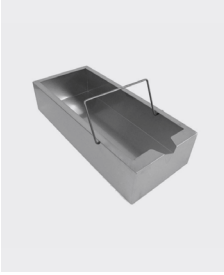



1/2  
mod.  
**NC-1/2M**  


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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEF74GI5</b> Code <b>CR1307210</b></p> <p>€ <b>3.575</b></p>	<p>Friggitrice a gas a 1 vasca da 15 lt. Single pan gas fryer 15 litres Friteuse gaz 1 cuve de 15 lt. Gas-Fritteuse 1 Becken 15 Liter Freidora a gas de 1 cuba de 15 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0.4 52</p> <p>kW ▲ 14</p>
 <p>Mod. <b>NEF78GI5</b> Code <b>CR1307220</b></p> <p>€ <b>6.358</b></p>	<p>Friggitrice a gas a 2 vasche 15+15 lt. Twin pan gas fryer 15+15 litres Friteuse gaz 2 cuves de 15+15 lt. Gas Fritteuse 2 Becken 15+15 Liter Freidora a gas de 2 cubas de 15+15 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0.8 88</p> <p>kW ▲ 28</p>
 <p>Mod. <b>NEF74EIOVG</b> Code <b>CR1307230</b></p> <p>€ <b>2.807</b></p>	<p>Friggitrice elettrica a 1 vasca 10 lt. su vano armadiato Single pan electric fryer 10 litres on stand with door Friteuse électrique 1 cuve 10 lt. sur placard avec porte Elektro-Fritteuse 1 Becken 10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 1 cuba de 10 litros montada sobre mueble con puerta</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0.4 48</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3N 50-60</p> <p>kW ⚡ 9</p>
 <p>Mod. <b>NEF78EIOVG</b> Code <b>CR1307240</b></p> <p>€ <b>4.610</b></p>	<p>Friggitrice elettrica a 2 vasche 10+10 lt. su vano armadiato Twin pan electric fryer 10+10 litres on stand with door Friteuse électrique 2 cuves 10+10 lt. sur placard ouvert Elektro-Fritteuse 2 Becken 10+10 Liter Standgerät Freidora eléctrica de 2 cubas de 10+10 litros montada sobre mueble con puertas</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0.8 61</p> <p>VAC Hz 380-415 V 3N 50-60</p> <p>kW ⚡ 18</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>XFR7C2</b> Code <b>MA97326000</b></p> <p>€ <b>138</b></p>	<p>Coppia cestini 1/2 per friggitrici a gas con vasca da 15 litri versione T Half-size basket set for 15 liter fryers T version 2 demi paniers pour friteuses avec cuve de 15 litres version T. Paar Körbe 1/2 für 15 liter Becken Version T Pareja de cestillos 1/2 para freidoras con tina de 15 litros T versión</p>	<p>mm (LxPxH) OxO m<sup>3</sup> kg</p>
 <p>Mod. <b>AFRCEI/2</b> Code <b>MA10405246000</b></p> <p>€ <b>162</b></p>	<p>2 cestini 1/2 per friggitrice elettrica 10 lt. Pair of 1/2 baskets for electric fryers 8-10 litres 2 paniers 1/2 pour friteuse électrique 8-10 lt. Satz 2x 1/2 Körbe für Elektro-Fritteuse 10 Liter 2 cestillos de 1/2 para freidoras eléctricas de 8 y 10 litros</p>	<p>mm (LxPxH) m<sup>3</sup> kg</p>
 <p>Mod. <b>AFRBO</b> Code <b>MA97327000</b></p> <p>€ <b>276</b></p>	<p>Bacinella di raccolta olio 20L Oil drain bucket 20L Bac de récupération d'huile 20L Ölauffangbehälter 20L Recipiente para recoger el drenaje de aceite 20L</p>	<p>mm (LxPxH) m<sup>3</sup> kg</p>
 <p>Mod. <b>AFRCI/2</b> Code <b>CR1303710</b></p> <p>€ <b>98</b></p>	<p>Coperchio friggitrice da 10-15 lt. per 2 cestini da 1/2. Pan lid for fryer 10-15 litres for pair of 1/2 baskets Couvercle friteuse de 10-15 lt. pour 2 paniers de 1/2 Deckel für Fritteuse 10-15 Liter mit 2x1/2 Körbe Tapa para freidora de 10 y 15 litros para 2 cestillos de 1/2</p>	<p>mm (LxPxH) m<sup>3</sup> kg</p>

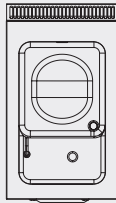


## Pasta Cookers

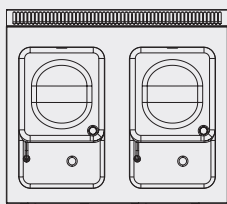
- // Cuocipasta**
- // Cuiseur à pâtes**
- // Nudelkocher**
- // Cocedores de pasta**

- ENG** Electric or gas pasta-cooker with 1 or 2 tanks. Made of stainless steel. Deep drawn tanks made of polished AISI 316 stainless steel with a rounded bottom to be cleaned easily. Equipped with a manual-reset safety thermostat. 1 or 2 x 28-litre tank, dimensions 30.5x34 cm. Water supply and drain by means of taps at the front. Height adjustable feet made of stainless steel.
- ITA** Cuocipasta a gas o elettrico realizzato in acciaio inox. Vasca stampata realizzata in acciaio inox AISI 316 con tutti gli angoli raggiati per una migliore pulizia. Dotato di termostato di sicurezza a ripristino manuale. Capacità della vasca 28 Lt o 2 vasche da 28+28 Lt. Dimensioni della vasca cm 30,5x34. Carico e scarico acqua mediante rubinetti posti sul fronte. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Cuiseur à pâtes à gaz ou électrique un ou deux bacs, réalisé en acier inox. Bac embouti réalisé en acier inox AISI 316 brillant avec fond arrondi pour faciliter le nettoyage. Avec thermostat de sécurité à rétablissement manuel. Capacité des bacs 28 ou 28+28 l. Dimensions du bac 30,5x34 cm. Remplissage et vidage de l'eau à travers les robinets installés à l'avant. Pieds réglables en hauteur en acier inox.
- DEU** Gas oder Elektro-Nudelkocher aus rostfreiem Stahl mit 1 oder 2 Becken. Tiefgezogenes Becken aus Edelstahl AISI 316 und zur einfachen Reinigung mit abgerundeten Ecken. Ausgestattet mit Sicherheitsthermostat mit manueller Rücksetzung. Fassungsvermögen der Wanne 28L oder 28+28L. Maße der Wanne 305x340 mm. Wassereinlass und -ablass über an der Vorderseite angebrachte Hähne. Füße bestehen aus rostfreiem Stahl und sind höhenverstellbar.
- ESP** Cocedor de pasta eléctrico o de gas 1 o 2 cubas, realizado en acero inoxidable. Cuba estampada en acero inoxidable AISI 316 pulido, con fondo de ángulos redondeados para mejorar la limpieza. Con termostato de seguridad de rearme manual. Capacidad de la cuba 28 o 28+28 l. Medidas de la cuba 30,5x34 cm. Carga y descarga de agua mediante grifos en el frontal. Patas de acero inoxidable regulables en altura.

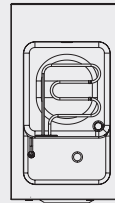
**Configurations // Configurazioni // Configurations //  
Konfigurationen // Configuraciones**



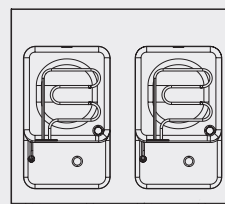
**1x 28 L**  
10,5 kW  
310x340x275(h) mm  
GN 2/3



**2x 28 L**  
21 kW  
2x 310x340x275(h) mm  
GN 2/3



**1x 28 L**  
5,7 kW  
310x340x275(h) mm  
GN 2/3



**2x 28 L**  
11,4 kW  
2x 310x340x275(h) mm  
GN 2/3

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



2/3  
mod.  
**ACPC2/3**



1/3  
mod.  
**ACPC1/3**







2x 1/6  
mod.  
**ACPC1/6**




3x 1/9  
mod.  
**ACPC1/9T**

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


Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEPC74G</b> Code <b>CRI307410</b>  € <b>3.920</b></p>	<p>Cuocipasta a gas 1 vasca da 28 lt Single well gas pasta cooker, 28 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz 1 cuve de 28 lt Gas Nudelkocher 1 Becken 28 Liter Cocedor de pasta a gas de 1 cuba de 28 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870 m<sup>3</sup> kg 0.4 45 kW ▲ 10.5</p>
 <p>Mod. <b>NEPC78G</b> Code <b>CRI307420</b>  € <b>6.694</b></p>	<p>Cuocipasta a gas 2 vasche 28+28 lt Double well gas pasta cooker, 28+28 litre water capacity Cuiseur à pâtes gaz 2 cuves de 28+28 lt Gas Nudelkocher 2 Becken 28+28 Liter Cocedor de pasta a gas de 2 cubas de 28+28 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup> kg 0.8 70 kW ▲ 21</p>
 <p>Mod. <b>NEPC74E</b> Code <b>CRI307430</b>  € <b>4.182</b></p>	<p>Cuocipasta elettrico 1 vasca 28 lt. Single well electric pasta cooker, 28 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique 1 cuve de 28 lt Elektro Nudelkocher 1 Becken 28 Liter Cocedor de pasta eléctrico de 1 cuba de 28 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870 m<sup>3</sup> kg 0.4 45 VAC Hz 380-415 V 3N 50-60  kW ▲ 5.7</p>
 <p>Mod. <b>NEPC78E</b> Code <b>CRI307440</b>  € <b>6.485</b></p>	<p>Cuocipasta elettrico 2 vasche 28+28 lt. Double well electric pasta cooker, 28+28 litre water capacity Cuiseur à pâtes électrique 2 cuves de 28+28 lt Elektro Nudelkocher 2 Becken 28+28 Liter Cocedor de pasta eléctrico de 2 cubas de 28+28 litros</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870 m<sup>3</sup> kg 0.8 70 VAC Hz 380-415 V 3N 50-60  kW ▲ 11.4</p>

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>ACPCI/9T</b> Code <b>MA97341000</b>  € <b>442</b></p>	<p>Kit 3 cestini monoporzion 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 m<sup>3</sup> kg</p>



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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>ACPCI/6TV</b> Code <b>CRO953450</b>  € <b>362</b></p>	<p>Kit n. 2 cestini biporzione con telaio di supporto e manici verticali Kit of two portion vertical handle basket with support frame Kit 2 paniers deux portions avec support et poignées verticales Satz mit 2 Körben 1/6 und Rahmengestell, senkrechte Griffe Kit 2 cestillos biporción con mangos verticales con bastidor de soporte</p>	<p>mm (LxPxH) 145x165x200 m<sup>3</sup> kg</p>
 <p>Mod. <b>ACPCI/3</b> Code <b>MA97336000</b>  € <b>202</b></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 m<sup>3</sup> kg</p>
 <p>Mod. <b>ACPC2/3</b> Code <b>MA97338000</b>  € <b>258</b></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 m<sup>3</sup> kg</p>
 <p>Mod. <b>ACP7C27</b> Code <b>MA97343000</b>  € <b>87</b></p>	<p>Coperchio per vasca da 28 litri Lid for 28 litre well Couvercle pour bac de 28 lt. Deckel für Becken 28 Liter Tapa para cuba de 28 litros</p>	<p>mm (LxPxH) m<sup>3</sup> kg</p>



09

**Neutral Elements**

**// Elementi Neutri**  
**// Élément Neutres**  
**// Neutralelemente**  
**// Elementos Neutros**

- ENG** Neutral element on open compartment made of stainless steel. Height adjustable stainless steel feet.
- ITA** Elemento neutro su vano a giorno realizzato in acciaio inox. Piedini regolabili in altezza in acciaio inox.
- FRA** Élément neutre sur compartiment ouvert en acier inoxydable. Pieds en acier inoxydable réglables en hauteur.
- DEU** Neutrales Element auf offenem Fach aus rostfreiem Stahl. Höhenverstellbare Füße aus Edelstahl.
- ESP** Elemento neutro en el compartimento abierto de acero inoxidable. Pies de acero inoxidable ajustables en altura.

**NEUTRAL ELEMENTS // Elementi Neutri // Élément Neutres // Neutralelemente // Elementos Neutros //**


Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEEN74VG</b></p> <p>Code <b>CR1307450</b></p> <p>€ <b>886</b></p>	<p>Elemento neutro da 400 su vano a giorno</p> <p>400 mm width worktop unit on open stand</p> <p>Élément neutre de 400 sur placard ouvert</p> <p>Neutralelement 400 mm, Unterbau offen</p> <p>Elemento neutro de ancho 400 montado sobre meuble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 400x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0.4 31</p>
 <p>Mod. <b>NEEN78VG</b></p> <p>Code <b>CR1307460</b></p> <p>€ <b>1.324</b></p>	<p>Elemento neutro da 800 su vano a giorno</p> <p>800 mm width worktop unit on open stand</p> <p>Élément neutre de 800 sur placard ouvert</p> <p>Neutralelement 800 mm, Unterbau offen</p> <p>Elemento neutro de ancho 800 montado sobre meuble abierto</p>	<p>mm (LxPxH) 800x700x870</p> <p>m<sup>3</sup> kg 0.8 61</p>



## Completing Accessories

**// Accessori di Completamento**  
**// Accessoires de complétion**  
**// Zubehör**  
**// Accesorios de finalización**

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

Model	Description	Datas
 <p>Mod. <b>NEXBVP4</b></p> <p>Code <b>CR1309660</b></p> <p>€ <b>204</b></p>	<p>Portina in acciaio per vani da 400 e 800 mm</p> <p>Door for 400 and 800 mm open base units</p> <p>Porte en acier inox AISI 304 pour bases neutres de 400 et 800 mm</p> <p>Tür aus Edelstahl AISI 304 für 400- und 800-mm-Fächer</p> <p>Puerta en acero inox AISI 304 para muebles de 400 y 800 mm</p>	<p>mm (LxPxH)</p> <p>OxO</p> <p>m<sup>3</sup>      kg</p>

