



TOP700



GB**Top 700 product line**

TOP 700: the new line of cooking elements is small in size and big on manufacturing quality, reliability, practical use and easy cleaning. TOP 700 was designed and realized to guarantee constant professional performance with a high technological content. The result is long-lasting reliability and a reduction in maintenance and checks. The new TOP 700 line, which is currently available in 110 models, makes it

possible to meet any arrangement need. Ideal for small/medium-sized food services, TOP 700 stands out for the ease and freedom of composition. Outstanding results are also given in terms of safety and hygiene: the TOP 700 line is made of stainless steel with a Scotch Brite external finish, and it meets and exceeds the most rigorous European standards.

TOP 700, quality and future.

D**Serie Top 700**

TOP 700: Die neue Serie für Kochelemente ist ganz klein in den Maßen und ganz groß in Qualität, Zuverlässigkeit, Zweckmäßigkeit und Pflegeleichtigkeit. TOP 700 wurde speziell hergestellt und entworfen, um höchste Leistung für den professionellen Dauereinsatz mit hoch entwickelter Technik zu verbinden. Das Ergebnis lässt sich sehen: dauerhafte Zuverlässigkeit und merkliche Verringerung der Kontroll- und Wartungsarbeiten. Die neue Serie TOP 700 steht in 110 Modellen zur Verfügung. Diese können frei kombiniert werden, und für jede gewünschte

Zusammensetzung die richtige Lösung anbieten. TOP 700 ist die ideale Lösung für die kleine/mittlere Gastronomie und zeichnet sich durch die leichte und freie Kombinationfähigkeit aus. Überdurchschnittliche Ergebnisse auch in Bezug auf Sicherheit und Hygiene: alle Geräte TOP 700 sind aus Edelstahl mit Oberflächenbehandlung Scotch-Brite und entsprechen den strengsten europäischen Vorschriften, ja geht sogar noch darüber hinaus.

"TOP 700", Qualität und Zukunft.

**I****Linea Top 700**

TOP 700: la nuova linea di elementi di cottura che, pur nelle sue dimensioni ridotte, è grande per qualità costruttiva, affidabilità d'impiego, praticità d'uso e facilità di pulizia. TOP 700 è progettata e realizzata per garantire costanza di prestazioni professionali ad elevato contenuto tecnologico. Il risultato è affidabilità duratura e sensibile riduzione degli interventi per controllo e manutenzione. La nuova linea TOP 700, attualmente disponibile in ben 110

modelli, consente di soddisfare qualunque esigenza compositiva. Ideale per la piccola/media ristorazione, TOP 700 si contraddistingue per la massima libertà e facilità di composizione. Risultati di alto profilo anche in termini di sicurezza e igiene: la linea TOP 700 è realizzata in acciaio inox con finitura esterna scotch brite e risponde e supera le più severe normative europee.

"TOP 700", qualità e futuro.

**F****Ligne Top 700**

TOP 700: Malgré ses dimensions réduites, la nouvelle ligne d'éléments de cuisson est grande par sa qualité, sa fiabilité, sa praticité et sa facilité d'entretien. TOP 700 a été projetée et réalisée pour garantir des performances professionnelles durables et d'un haut niveau technologique. Le résultat est une fiabilité constante et une réduction des interventions concernant les contrôles et la maintenance. La nouvelle ligne TOP 700, qui offre actuellement un éventail de 110 modèles, permet de

satisfaire toutes exigences en matière d'agencement de l'espace cuisine. Idéal pour la petite/moyenne restauration, TOP 700 se distingue en offrant une plus grande liberté et facilité de composition. Des résultats de haut profil également en termes de sécurité et d'hygiène: la ligne TOP 700 est réalisée en acier inox avec finition extérieure Scotch brite® et répond, en les réglementations européennes les plus sévères.

"TOP 700", qualité et avenir.

E**Línea Top 700**

TOP 700: una nueva línea de elementos de cocción que a pesar de sus reducidas dimensiones es verdaderamente grande en cuanto a su calidad constructiva, practicidad de uso y facilidad de limpieza. TOP 700 ha sido proyectada y fabricada para garantizar la constancia de sus prestaciones profesionales, de alto nivel tecnológico. El resultado es una fiabilidad duradera y una perceptible reducción de las operaciones de control y de mantenimiento. La nueva línea TOP 700, actualmente disponible en

nada menos que 110 modelos, es capaz de satisfacer cualquier exigencia compositiva. Ideal para la pequeña/mediana restauración, TOP 700 se distingue por la insuperable libertad y facilidad de composición que ofrece. También alcanza grandes resultados en términos de seguridad e higiene: la línea TOP 700 está fabricada en acero inox con acabado externo scotch-brite y cumple, superándolas, las más exigentes normas europeas.

"TOP 700", calidad y futuro.



TOP 700



CUCINE A GAS • GAS COOKERS • GASHERDE • FOURNEAUX À GAZ • COCINAS A GAS



T4FZP

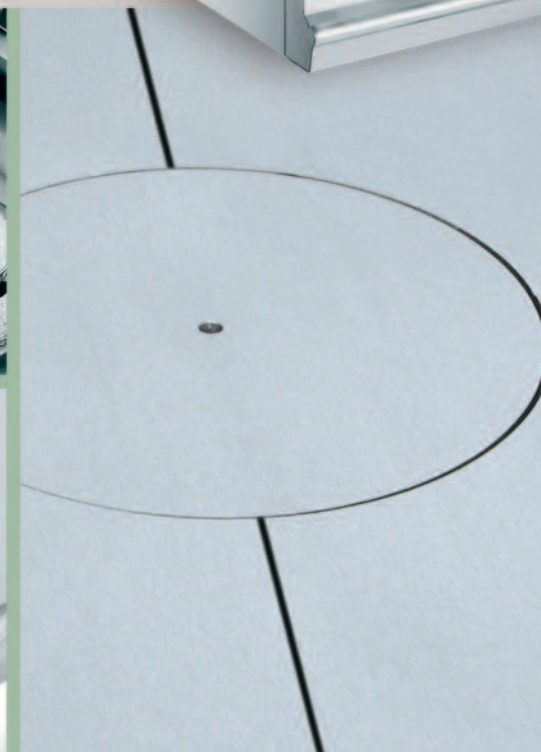
I

Disponibili in 6 modelli con modulo 400, 800, 1200 e 1 modello tuttapietra.

- I bruciatori monocorona, realizzati in ghisa, dispongono di elevata potenza (4 - 6 e 7.8 kW). L'accensione è con fiamma pilota comandata da rubinetti di sicurezza, con regolazione progressiva della potenza erogata. Le griglie poggiapentole, in ghisa vetrificata antiacido e a copertura totale del piano, facilitano lo spostamento delle pentole tra un fuoco e l'altro.
- I bruciatori a doppia corona, di elevata potenza e alto rendimento

(da 4.3 - 6.4 - 8.3 kW), sono comandati da rubinetti di sicurezza con regolazione progressiva della potenza erogata. Le griglie superiori in ghisa vetrificata antiacido sono a razze lunghe e piuttosto ravvicinate.

- Il tuttapietra è riscaldato mediante bruciatore in acciaio inox.
- L'accensione della fiamma pilota avviene a mezzo piezoelettrico. La piastra in ghisa di notevole spessore e il tampono centrale sono asportabili. La piastra presenta zone termiche differenziate, con massima temperatura centrale e decrescente verso il perimetro.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.



GB

Available in 6 models with 400, 800, 1200 mm module and 1 full plate cover models.

- The single ring burners, made of cast iron, have high power available (4 - 6 and 7.8 kW). Ignition is effected by a pilot flame commanded by a valve that permit a progressive regulation. The pan supports, in anti-acid vitreous enamelled cast iron which cover the entire top, make it easy to move the pans from one burner to another.
- The double ring burners have high power available (4.4 - 6.4 - 8.3 Kw) and are controlled by a valve with

adjustable progressive power. The upper pan supports in anti-acid vitreous enamelled cast iron have long rods and are quite close together.

- The solid top gas range is heated by a stainless steel burner. The pilot flame ignition is piezoelectric. The cast iron plate is quite thick and with the central filler they are removable. The plate has differentiated thermal zones, with maximum temperature in the centre which decreases outward towards the edge.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.



T2FP



T6FP

D

6 Ausführungen mit Modul 400, 800, 1200 mm und 1 Ganzplatten-Modelle zur Auswahl.

- Die Brenner aus Gusseisen mit einteiligem Deckel bieten Höchstleistungen (4 - 6 e 7.8 kW). Die Anzündung geschieht durch eine Pilotflamme, die von ein regulierbares Ventil gesteuert wird. Die Topfträger aus emailliertem säurefestem Gusseisen bedecken das Kochfeld zur Gänze und erleichtern das Verschieben der Töpfe von einer Kochstelle zur anderen.
- Doppelkranzbrenner bieten Hochleistungen (4.3 - 6.4 - 8.3 Kw) und werden durch ein regulierbares Ventil gesteuert. Die Topfträger aus emailliertem und säurefestem Gusseisen verfügen über lange Speichen, die relativ eng beieinander liegen.
- Der Glühplattenherd wird durch einen Edelstahlbrenner erhitzt. Das Anzünden der Pilotflamme erfolgt Piezozünder. Die Gusseisenplatte mit ihrer beachtlichen Stärke und der mittlere Puffer können entfernt werden. Die Platte weist unterschiedliche Wärmebereiche auf. In der Mitte herrscht die höchste Temperatur, an den Randbereichen ist sie niedriger.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind vollkommen aus Edelstahl.

F

Sont disponibles 6 modèles avec module de 400, 800, 1200 mm et 1 modèle de plaques coup de feu.

- Les brûleurs mono couronne d'une puissance très élevée (4 - 6 e 7.8 kW) sont réalisés en fonte. L'allumage est avec veuilleuse contrôlée par des robinets de sécurité, avec réglage progressif de la puissance. Les grilles d'appui en fonte émaillée anti-acide recouvrent la totalité du plan de cuisson facilitant ainsi le déplacement des casseroles d'un feu à l'autre.
- Les brûleurs double couronne sont réalisés avec une puissance élevée (4.3 - 6.4 - 8.3 Kw) et commandé par une vanne avec régulation progressive de puissance. Les grilles supérieures en fonte émaillée anti-acide sont à barres longues et assez rapprochées.
- La plaque coup de feu est chauffée par un brûleur inox. L'allumage de la veuilleuse est assuré par un dispositif piézoélectrique. La plaque en fonte, de forte épaisseur et le tampon central sont amovibles. La plaque présente des zones de chauffe différenciées, avec température maxima au centre et décroissante vers le périmètre extérieur.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

Disponibili in 6 modelli con modulo di 400, 800, 1200 mm y 1 modelo todo planca.

- Los quemadores monocorona, fabricados en hierro colado, disponen de una elevada potencia (4 - 6 y 7.8 kW). Encendido con llama piloto controlada por grifos de seguridad, con regulación progresiva de la potencia

erogada. Las rejillas para apoyar las ollas, de hierro colado vitrificado y cobertura total de la encimera, facilitan el desplazamiento de las mismas de todo planca.

- Los quemadores a doble corona, de elevada potencia (de 4.3 - 6.4 - 8.3) están controlados por grifos de seguridad con regulación progresiva de la potencia erogada. Las parrillas

superiores de hierro colado vitrificado antiácido son de varas largas y bastante cercanas entre sí.

- La cocina todo plancha se calienta mediante quemadores especiales en acero inox. El encendido del quemador piloto es de tipo piezoelectrico. La placa de hierro colado, de considerable espesor, y el tapón central son extraíbles. La placa presenta zonas térmicas diferenciadas, con una temperatura máxima central decreciente hacia el perimetro.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.



TTP8



TCV80E

TCQ120E

CUCINE ELETTRICHE • ELECTRIC COOKERS • ELEKTROHERDE • FOURNEAUX ÉLECTRIQUES • COCINAS ELÉCTRICAS



GB

A choice of 10 models: with square or round plates, 4 with the top in pyroceram, of which 2 with electromagnetic induction, two with hob, 1 with WOK.

- The hot plates, Ø 220 mm or 220x220mm square, equipped with overheating protection, are attached to the top with a seal system. The commutators for the cooking plates allow seven different settings for precise adjustment of the working temperature.
- The tops in pyroceram are a real breakthrough. They are heated in a traditional way with an incandescent or induction heating element. The electromagnetic induction heating system, in pyroceram and with a WOK, allows high energy savings, and increase in efficiency of up to 40% compared to traditional plates and a noticeable increase in working speed.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.

I

Una scelta di 10 modelli: con piastre tonde o quadre, 4 con il piano in vetroceramica, di cui 2 ad induzione elettromagnetica, due con piano di cottura, 1 con WOK.

- Le piastre di cottura, di Ø 220 mm o quadre 220x220mm, dotate di protezione contro il surriscaldamento, sono fissate al piano con un sistema a tenuta. I commutatori delle piastre di cottura consentono sette posizioni per una precisa regolazione delle temperature di lavoro.
- I piani in vetroceramica

rappresentano una vera innovazione. Sono riscaldati in modo classico con resistenza ad incandescenza o ad induzione. Il sistema di riscaldamento ad induzione elettromagnetica, in vetroceramica e con WOK, consente un elevato risparmio energetico, un aumento d'efficienza fino al 40% rispetto alle piastre tradizionali e un miglioramento sensibile nella velocità d'esercizio.

- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.



TCQ40E

TC80E

T1W

TOP 700

D

Zur Auswahl stehen 10 Modelle: mit runden oder viereckigen Kochplatten, 4 mit Ceranfeld, von denen 2 mit elektromagnetischer Induktion 2 mit Kochfeld und 1 mit WOK.

- Die Kochplatten haben einen Durchmesser von 220 mm bzw. die quadratischen eine Abmessung von 220x220 mm, sind mit Überhitzungsschutz ausgestattet und sind mit einem Dichtungssystem auf der Kochfläche befestigt. Die Schalter der Kochplatten erlauben sieben Einstellungen für eine genaue Regulierung der Betriebstemperatur.
- Die Ceranherde stellen eine wahre Innovation dar. Sie werden auf klassische Art mit Glühwiderstand oder mit Induktion erhitzt. Das Heizsystem mit elektromagnetischer Induktion, aus Glaskeramik und mit WOK, ermöglicht eine große Energieersparnis, eine Steigerung der Leistungsfähigkeit bis zum 40% im Vergleich zu traditionellen Kochplatten und eine erheblichen Verkürzung der Kochzeit.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F

Un choix de 10 modèles: avec plaques rondes ou carrées, 4 modèles avec plan de cuisson en vitroceramique dont 2 à induction électromagnétique, deux avec plan de cuisson, 1 avec WOK.

- Les plaques de cuisson de Ø 220 mm ou carrées de 220 x 220 mm, sont équipées de protection contre la surchauffe et fixées par un système étanche. Les commutateurs des plaques de cuisson disposent de 7 positions permettant une régulation précise de la température.
- Les plans en vitroceramique représentent une véritable innovation. Ils sont chauffés de manière classique par des résistances à incandescence ou à induction. Le système de chauffe à induction électromagnétique, en vitroceramique et avec WOK, permet de réaliser de grandes économies d'énergie et offre jusqu'à 40% d'efficacité en plus par rapport aux plaques traditionnelles ainsi qu'une amélioration notable de la rapidité d'exercice.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

Un surtido de 10 modelos: con placas redondas o cuadradas, 4 con la encimera de vitrocerámica, de las cuales 2 de inducción electromagnética, dos con encimera de cocción y 1 con WOK.

- Las placas de cocción, de Ø 220 mm o cuadradas 220x220mm, dotadas de protección contra el sobrecalentamiento, están fijadas a la superficie con un sistema hermético. Los conmutadores de las placas de cocción permiten siete posiciones distintas para ofrecer una regulación precisa de las temperaturas de trabajo.
- Las encimeras de vitrocerámica representan una verdadera innovación. Se calientan de la manera clásica con resistencia de incandescencia o de inducción. El sistema de calentamiento por inducción electromagnética, en vitrocerámica y con WOK, permite un elevado ahorro energético, un aumento de la eficiencia de hasta el 40% con respecto a las placas tradicionales y una notable mejoría en la velocidad de funcionamiento.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero.





BAGNOMARIA • DOUBLE BOILER • WASSERBAD • BAIN-MARIE • BAÑO MARÍA

I

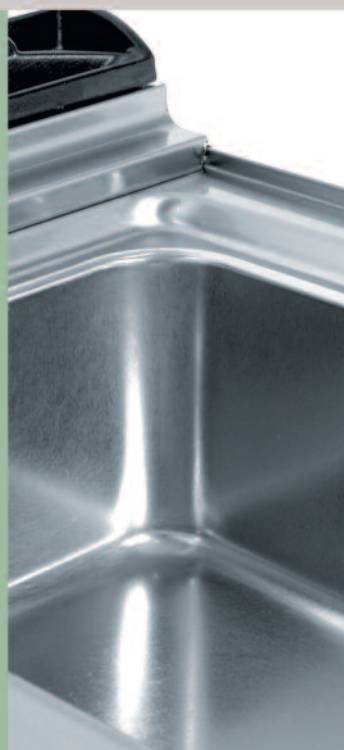
La gamma consente di scegliere tra due modelli elettrici ed uno a gas.

- Le vasche d'acciaio inox 18/10 AISI 304, completamente stampate, consentono una pulizia rapida e sicura. Sono adatte al contenimento di bacinelle GastroNorm di profondità fino a 150 mm.
- Le temperature in vasca sono regolabili da 30°C a 90°C.
- Il modello con riscaldamento a gas utilizza un bruciatore controllato da una valvola termostatica con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica.
- Nei modelli elettrici, il riscaldamento è garantito da resistenze affogate nel silicone ed applicate esternamente alla vasca. Sono comandate da un termostato di lavoro e uno di sicurezza con spie luminose di controllo.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB

The range allows a choice from two electric models and one gas.

- The tubs in stainless steel 18/10 AISI 304, fully pressed, allow for quick and safe cleaning. They are suitable for holding GastroNorm containers with a depth of up to 150 mm.
- Tub temperature can be adjusted between 30°C and 90°C.
- The model with gas heating uses a burner controlled by a thermostat valve with safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- In electric models, heating is guaranteed by a heating element embedded in silicone and applied to the outside of the tub. They are controlled by a working thermostat and a safety thermostat with control indicator lights.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.



TB40G

D

Die Serie ermöglicht die Auswahl zwischen zwei Elektromodellen und einem Gasmodell.

- Die vollständig tiefgezogenen Becken aus Edelstahl 18/10 AISI 304 ermöglichen eine schnelle und sichere Reinigung. Sie eignen sich für die Aufnahme von GastroNorm-Schüsseln mit einer Tiefe bis 150 mm.
- Die Temperatur im Becken ist von 30°C bis 90°C einstellbar.
- Das erhitzende Gas-Modell verfügt über einen Brenner, der durch ein Thermostatventil mit Sicherheits-Thermoelement gesteuert wird. Die Zündung erfolgt durch einen Piezozünder.
- Bei den elektrischen Modellen wird die Erhitzung durch silikonliegende Heizwiderstände gewährleistet, die an der Außenseite des Beckens angebracht sind. Sie werden von einem Betriebsthermostat und einem Sicherheitsthermostat mit Kontroll-Leuchtanzeige gesteuert.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F

La gamme permet de choisir entre 3 modèles : 2 électriques et 1 à gaz.

- Les cuves en acier inox 18/10 AISI 304, sont embouties et permettent un nettoyage rapide et sûr. Elles sont adaptées aux bacs GastroNorm jusqu'à 150 mm de profondeur.
- Régulation de la température à l'intérieur de la cuve de 30°C à 90°C.

• Le modèle avec chauffage à gaz utilise un brûleur contrôlé par une vanne thermostatique munie de thermocouple de sécurité et allumage par dispositif piézoélectrique.

• Sur les modèles électriques, le chauffage est assuré par des résistances noyées dans le silicone et appliquées à l'extérieur de la cuve. Elles sont commandées par un thermostat d'exercice et par un thermostat de sécurité avec voyants de contrôle.

• La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

La gama permite elegir entre dos modelos eléctricos y uno de gas.

- Las cubas de acero inox 18/10 AISI 304, completamente embutidas, permiten una limpieza rápida y segura. Son adecuadas para contener cubetas Gastronoma de una profundidad de hasta 150 mm.
- Las temperaturas en la cuba son regulables de 30°C a 90°C.
- El modelo de calentamiento mediante gas utiliza un quemador controlado por una válvula termostática con termopar de seguridad y encendido piezoelectrico.
- En los modelos eléctricos el calentamiento está garantizado por resistencias ahogadas en la silicona y ubicadas fuera de la cuba. Están controladas por un termostato de trabajo y otro de seguridad con espías luminosas de control.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

GB

2 models are available, powered by electricity.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel 18/10 (AISI 304) of high thickness.
- The spacious cooking tubs are pressed, with widely rounded corners to favour cleaning and hygiene. They are made of stainless steel AISI 316, an alloy of exceptional resistance to corrosion caused by salt and starches, even at high temperatures. Are equipped with a filling tap, overflow and water drain.
- Equipped with: set of baskets, made of stainless steel wire mesh, lid and internal basket support wire mesh.
- In the electrical models, heating occurs by means of stainless armoured heating elements located in the tub for enhanced performance. They are controlled by a 4-position commutator (warming - cooking - hold - off).
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.

D

Es sind 2 Modelle, mit Strom betrieben, erhältlich.

- Die obere Platte von beachtlicher Stärke ist vollkommen aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) und tiefgezogen.
- Die Kochbehälter mit großem Fassungsvermögen sind auch tiefgezogen und haben gerundete Ecken, die die Reinigung und Hygiene erleichtern. Sie werden aus Edelstahl AISI 316 hergestellt: eine Legierung, die auch bei hohen Temperaturen gegenüber Salz und Stärke außergewöhnlich korrosionsfest bleibt. Die Becken sind mit einem Füllhahn, einem Überlauf und einem Wasserablauf ausgestattet.
- Zur Ausstattung gehören: Satz Körbe aus Edelstahl, ein Deckel und ein Innengitter zum Abstellen der Körbe.
- Bei den strombetriebenen Modellen erfolgt die Erhitzung durch rostfreie, gerüstete Heizwiderstände, die sich zur Steigerung der Leistungsfähigkeit im Beckeninneren befinden. Sie werden über einen Umschalter mit 4 Positionen (Erhitzen - Kochen - Warmhalten - Aus) gesteuert.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F

Disponibles en 2 modèles, alimentés au électriques.

- Le plan supérieur embouti est entièrement réalisé en acier inox 18/10 AISI 304 de forte épaisseur.
- Les cuves de cuisson, d'une grande capacité, sont embouties avec les angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage et l'hygiène. Elles sont réalisées en acier inox AISI 316, un alliage offrant une exceptionnelle résistance à la corrosion provoquée par le sel et par les amidons, même en présence de températures élevées. Les cuves sont munies d'un robinet de remplissage, d'un trop-plein et d'un dispositif d'évacuation de l'eau.
- Accessoires standard: set de paniers, réalisés en fil d'acier inox, couvercle et grille intérieure de support paniers.
- Pour les modèles électriques, le chauffage est assuré par des résistances blindées, inoxydables, situées à l'intérieur de la cuve pour augmenter le rendement. Elles sont commandées par un commutateur 4 positions (allumage - cuisson - maintien - arrêt).
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

Están disponibles en 2 modelos, con alimentación eléctrica.

- Superficie superior completamente embutida de acero inox 18/10 (AISI 304) de gran espesor.
- Las cubas de cocción, dotadas de amplia capacidad, son de tipo embutido y con todos los cantos radiados para facilitar la limpieza e higiene. Están fabricados en acero inox AISI 316, una aleación de excepcional resistencia a la corrosión provocada por la sal y los almidones, incluso a temperaturas elevadas. Las cubas cuentan con grifo de carga, rebosadero y desagüe.
- En dotación: juego de cestas, realizadas en red de acero inox, tapa y rejilla interna de apoyo para las cestas.
- En los modelos eléctricos, el calentamiento se verifica mediante resistencias acorazadas inoxidables colocadas en el interior de la cuba para aumentar el rendimiento. Se gestionan a través de un conmutador de 4 posiciones (puesta en temperatura-cocción-mantenimiento-apagado).
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.



TCP60E



TCP40E



**CUOCIPASTA • PASTA COOKERS
NUDELKOCHER • CUISEURS À PÂTES • CUECEPASTAS**

I

Sono disponibili in 2 modelli, con alimentazione elettrica.

- Il piano superiore è interamente stampato in acciaio inox 18/10 AISI 304 di grosso spessore.
- Le vasche di cottura, dotate di ampia capacità, sono di tipo stampato e con angoli tutti raggiati per facilitare pulizia ed igiene. Sono realizzate in acciaio inox AISI 316, una lega con eccezionale resistenza alla corrosione provocata dal sale e dagli amidi, anche a temperature elevate. Sono dotate di rubinetto di carico, troppopieno e scarico acqua.
- In dotazione: set di cestelli, realizzati in rete d'acciaio inox,

coperchio e griglia interna poggia cestelli.

- Nei modelli elettrici, il riscaldamento avviene tramite resistenze corazzate inossidabili poste all'interno della vasca per aumentare il rendimento. Sono comandate da un commutatore a 4 posizioni (messa in temperatura-cottura-mantenimento-speno).
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.





TF10GM

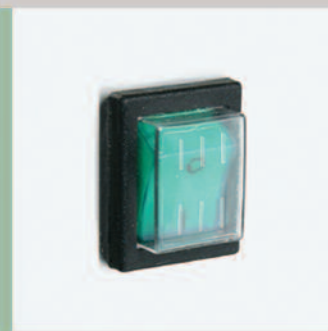


TF20GM



CONTENITORE CALDO • WARM CONTAINER • WARMBEHÄLTER • ELEMENT CHAUD • RECIPIENTE CALIENTE

FRIGGITRICI GAS ED ELETTRICHE • GAS AND ELECTRIC FRYERS • ELEKTRISCHE UND GAS-FRITEUSEN • FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES • FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS



I

GB

I

GB

Un modello con modulo da 400 mm. Ottimo per mantenere patatine fritte o altri alimenti sempre caldi e pronti per essere serviti in qualsiasi momento.

- Riscaldamento a mezzo di 2 resistenze, superiore in ceramica e inferiore in inox, comandate da un interruttore.
- In dotazione: una bacinella estraibile inox GN 1/1 h 150 mm e una griglia interna scola olio.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

One model with a 400 mm module. Perfect for keeping chips or other foods warm and ready for serving at any time.

- Heating by means of 2 heating elements, the upper one in ceramic and the lower one in stainless steel, controlled by a switch.
- Equipped with: an extractable stainless steel tub GN 1/1 h 150 mm and an internal oil draining grill.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.

5 modelli da scegliere, diversi per dimensioni, tipo d'alimentazione (gas o elettrica), numero e capacità delle vasche. Queste apparecchiature garantiscono eccellenti risultati in termini di produttività, igiene, risparmio di energia e nei consumi d'olio.

- Il piano superiore è interamente stampato in acciaio inox 18/10 (AISI 304) di grosso spessore.
- Le vasche, stampate e sagomate con ampi raggi, permettono una pulizia facile e veloce. Un'ampia zona fredda consente ai residui della frittura di non entrare nel circolo dell'olio caldo, preservandolo nel tempo.
- Riscaldamento a gas garantito tramite bruciatori in acciaio, controllati da una valvola termostatica con termocoppia di sicurezza e accensione piezoelettrica.
- Riscaldamento elettrico ottenuto con resistenze corazzate, con sistema di ribaltamento per l'agevole e perfetta pulizia della vasca, comandate da interruttore, termostati di lavoro e di sicurezza.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

5 models to choose from, differing in size, power supply (gas or electric), number and capacity of tubs. These appliances guarantee excellent results in terms of productivity, hygiene, energy savings and oil consumption.

- The upper surface is fully pressed in stainless steel 18/10 (AISI 304) of high thickness.
- The tubs, pressed and shaped with ample curves, allow quick and easy cleaning. A wide cold zone keeps fried residues from getting into the hot oil circulation so that the oil is preserved for a long period of time.
- Gas heating is guaranteed by steel burners, controlled by a thermostatic valve with a safety thermocouple and piezoelectric ignition.
- Electrical heating is obtained through armoured heating elements, with a tilt system for easy and perfect cleaning of the tub, controlled by a switch, working thermostats and safety.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.



TSP40E

D

F

D

F

E

Ein Modell mit Modul 400 mm. Ideal, um Pommes Frites oder andere Speisen warm zu halten, so dass sie jederzeit serviert werden können.

- Die Erhitzung erfolgt über 2 Heizwiderstände, der obere aus Keramik, der untere aus Edelstahl, die durch einen Schalter gesteuert werden.
- Zur Ausstattung gehören: eine herausnehmbare Schüssel aus Edelstahl GN 1/1 h 150 mm und ein Innengitter zum Abtropfen von Öl.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

Un modèle avec module de 400 mm. Idéal pour maintenir les frites ou d'autres aliments toujours chauds et prêts à être servis à tout moment.

- Chauffé par deux résistances commandées par un interrupteur, la résistance supérieure est en céramique et celle du bas en inox.
- Accessoires : un bac extractible en inox GN 1/1 h.150 mm et une grille interne pour égoutter l'huile.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

Un modelo con módulo de 400 mm. Óptimo para mantener las patatas fritas u otros alimentos calientes y listos para ser servidos en cualquier momento.

- Calentamiento por medio de 2 resistencias, la superior de cerámica y la inferior de acero inox, controladas por un interruptor.
- En dotación: una cubeta extraíble inox GN 1/1 h 150 mm y una rejilla interna para escurrir el aceite
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

5 Modelle stehen zur Auswahl: unterschiedlich in Größe, Versorgung (Gas oder Strom), Anzahl und Aufnahmefähigkeit der Becken. Diese Geräte garantieren ausgezeichnete Ergebnisse hinsichtlich Produktivität, Hygiene, Energieersparung und Ölverbrauch.

- Die obere Platte von beachtlicher Stärke ist aus Edelstahl 18/10 (AISI 304) und tiefgezogen.
- Die tiefgezogenen und mit großem Radius modellierten Becken sind einfach und schnell zu reinigen. Ein großer, kalter Bereich verhindert, dass sich Frittierreste mit dem warmen Öl vermischen, und hält diese zurück.
- Die Gas-Modelle verfügen über Stahlbrenner, die durch ein Thermostatventil mit Sicherheits-Thermoelement und piezoelektrischer Zündung gesteuert werden.
- Die elektrische Erhitzung erfolgt durch gerüstete Heizwiderstände mit Hilfe eines Kippsystems zur einfachen und gründlichen Reinigung des Beckens, und wird durch Schalter, Betriebs- und Sicherheitsthermostat gesteuert.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

5 modèles au choix, différents par dimensions, type d'alimentation (gaz ou électrique), nombre et capacité des cuves. Ces appareils assurent d'excellents résultats en termes de production, d'hygiène, d'économies d'énergie et de consommation d'huile.

- Le plan supérieur est embouti et entièrement réalisé en acier inox 18/10 (AISI 304) de forte épaisseur.
- Les cuves, embouties et largement galbées, permettent un nettoyage facile et rapide. Une ample zone froide évite que les résidus de friture ne se mélangent à l'huile chaude pour en préserver plus longtemps la qualité.
- Le chauffage à gaz est assuré par des brûleurs en acier, contrôlés par une vanne thermostatique munie de thermocouple de sécurité ; allumage par dispositif piézo-électrique.
- Le chauffage électrique est assuré par des résistances blindées munie d'un dispositif de renversement pour un nettoyage aisé de la cuve et sont commandées par un interrupteur et des thermostats d'exercice et de sécurité.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

5 modelos para elegir, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, al tipo de alimentación (gas o eléctrica) y al número y capacidad de las cubas. Estos equipos garantizan excelentes resultados en términos de productividad, higiene, ahorro de energía y consumo de aceite.

- Superficie superior completamente embutida de acero inox 18/10 (AISI 304) de gran espesor.

Las cubas, embutidas y molduradas con amplios rayos, permiten una limpieza fácil y rápida. Una amplia zona fría permite que los residuos de la fritura no entren en la circulación del aceite caliente, preservándolo así en el tiempo.

- Calentamiento de gas garantizado mediante quemadores de acero, controlados por una válvula termostática con tempor de seguridad y encendido piezoelectrico.

Calentamiento eléctrico por resistencias acorazadas, con sistema de vuelco para permitir una limpieza cómoda y perfecta de la cuba, controladas por un interruptor y termostatos, de trabajo y de seguridad.

- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.



TF2E



FRY TOP ELETTRICI E GAS • ELECTRIC AND GAS FRY TOPS • ELEKTRO- UND GAS-FRY TOP • GRILLADES ÉLECTRIQUES ET À GAZ • FRY TOP ELÉCTRICOS Y A GAS

I A scelta tra 39 modelli: con alimentazione a gas ed elettrica, diversi per dimensioni e tipo di piastra di cottura (liscia, rigata, mista in acciaio e al cromoduro, nei sistemi NORM e VARIPAN). Ideali per cucinare in modo naturale, sono caratterizzati da straordinaria uniformità di riscaldamento, elevata produttività, facilità di pulizia e massima affidabilità.

- I modelli NORM, dotati di piastre di grosso spessore, presentano una fascia perimetrale paraspruzzi su tre lati. La saldatura di accoppiamento tra la piastra di cottura ed il paraspruzzi è realizzata sul lato superiore per garantire una perfetta igiene. Le piastre sono inclinate verso la parte anteriore, dove si trova un convogliatore di liquidi e residui, che permette di raccogliergli in un cassetto estraibile frontalmente.
- I modelli VARIPAN si differenziano dai NORM per la piastra di cottura in posizione orizzontale e incassata tipo vaschetta stampata con angoli raggiati per facilitare la pulizia. Sono dotati di

un tappo di chiusura ermetica del foro di scarico grassi. Oltre a fungere da bimestchiera, grazie alla griglia di cottura, sono indicati per la frittura a velo d'olio o burro, per la cottura di sughi e brasati.

- Per soddisfare tutte le richieste ed esigenze di cottura, sono disponibili diverse versioni di piastra: liscia, liscia al cromoduro, tutta rigata, 1/2 rigata e 1/2 liscia.
- Il riscaldamento a gas è ottenuto con bruciatori tubolari in acciaio a fiamma stabilizzata, controllati da una valvola termostatica con campo di regolazione da 70°C a 300°C, termocoppia, termostato di sicurezza e accensione piezoelettrica.
- Il riscaldamento elettrico avviene a mezzo di resistenze corazzate con termostato di regolazione della temperatura da 70°C a 300°C, termostato di sicurezza e spie luminose di controllo.
- I modelli da 800 e parte dei modelli da 600 (dove indicato) dispongono di due zone di cottura indipendenti.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.



TT2GC



TT1GR



TT60ER

TT80ELR

TT1E

TOP 700

GB

A choice of 39 models: powered by gas or electricity, different in sizes and type of cooking plate (smooth, combined in steel and hard chrome, in the NORM and VARIPAN systems). Perfect for cooking in a natural way, they feature extraordinarily uniform heating, high productivity, easy cleaning and maximum reliability.

- The NORM models, equipped with thick plates, have an edge splash guard on three sides. The welding between cooking plate and splash guards is made on the upper side to guarantee a perfect hygiene. The plates are tilted towards the front, where there is a trap for liquids and residues, which can be collected in a frontally extractable tray.
- The VARIPAN models differ from the NORM models in that the cooking plate is positioned horizontally and recessed like a pressed tub with rounded corners for easy cleaning. They are equipped with a hermetically closing plug for the fat drain hole. Along with acting as a steak grill, thanks to the cooking

grill, they are also indicated for frying on a thin layer of butter or oil, for cooking sauces and for braising.

- To meet all cooking requests and needs, various versions of plates are available: smooth, smooth in hard chrome, fully grooved, 1/2 grooved and 1/2 smooth.
- Gas heating is obtained through tubular burners in steel with stabilized flame, controlled by a thermostatic valve with a range of adjustment from 70°C to 300°C, thermocouple, safety thermostat and piezoelectric ignition.
- Electric heating occurs by means of armoured heating elements with an adjustment thermostat for setting the temperature between 70°C and 300°C, a safety thermostat and control indicator lights.
- The 800 models and part of the 600 models (where indicated) have two independent cooking zones.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.

D

Zur Auswahl stehen 39 Modelle: mit Gas- und mit Stromversorgung, unterschiedlich in Größe und Art der Bratflächen (glatt, gerillt, aus einer Mischung aus Edelstahl und Hartchrom, durchgehend gerillt, 1/2 gerillt und 1/2 glatt oder 1/3 gerillt und 2/3 glatt).

- Die Gas-Erhitzung erfolgt mit Rundbrennern aus Stahl mit gleichbrennender Flamme, gesteuert durch ein Thermostatventil mit einem Einstellungsfeld von 70°C bis 300°C, mit Thermolement, Sicherheitsthermostat und piezoelektrischer Zündung.
- Die elektrische Erhitzung erfolgt durch gerüstete Heizwiderstände mit Thermostat zur Temperatureinstellung von 70°C bis 300°C, Sicherheitsthermostat und Kontroll-Leuchtanzeige.
- Die Modelle 800 und ein Teil der Modelle 600 (wo angegeben) besitzen zwei voneinander unabhängige Kochbereiche.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

Soßen und Schmorbraten vorzubereiten.

- Es stehen unterschiedliche Ausführungen an Bratflächen zur Verfügung, die die richtige Lösung für die unterschiedlichen Ansprüche und Wünsche anbieten: glatt, glatt aus Hartchrom, durchgehend gerillt, 1/2 gerillt und 1/2 glatt oder 1/3 gerillt und 2/3 glatt.
- Die Gas-Erhitzung erfolgt mit Rundbrennern aus Stahl mit gleichbrennender Flamme, gesteuert durch ein Thermostatventil mit einem Einstellungsfeld von 70°C bis 300°C, mit Thermolement, Sicherheitsthermostat und piezoelektrischer Zündung.
- Die elektrische Erhitzung erfolgt durch gerüstete Heizwiderstände mit Thermostat zur Temperatureinstellung von 70°C bis 300°C, Sicherheitsthermostat und Kontroll-Leuchtanzeige.
- Die Modelle 800 und ein Teil der Modelle 600 (wo angegeben) besitzen zwei voneinander unabhängige Kochbereiche.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F

39 modèles au choix : avec alimentation à gaz et électrique, différents par dimensions et type de plaque de cuisson (lisse, nervurée, mixte, en acier et au chrome, dans les versions NORM et VARIPAN). Idéales pour cuisiner de façon naturelle, elles se caractérisent par une

extraordinaire uniformité de répartition de la chaleur, une haute productivité, une grande facilité de nettoyage et une fiabilité constante.

- Tous les modèles NORM sont équipés de plaques de forte épaisseur et présentent un rebord anti-éclaboussures sur trois côtés. La soudure entre la plaque de cuisson et le rebord anti-projection est réalisée sur le côté supérieur pour assurer une parfaite hygiène. Les plaques sont inclinées vers l'avant pour permettre aux jus et aux résidus de cuisson de se déverser par une gouttière dans un tiroir de récupération extractible situé sur la façade de l'appareil.
- Les modèles VARIPAN se différencient des modèles NORM par une plaque de cuisson horizontale, encastrée type cuve emboutie, avec les angles intérieurs arrondis pour faciliter le nettoyage. Ils sont équipés d'un bouchon étanche pour la fermeture du dispositif de vidange des graisses. En plus de leur fonction de grill, grâce à leur grille de cuisson, ils sont également indiqués pour la friture avec un minimum d'huile ou de beurre, pour la cuisson des sauces et des ragoûts.
- Pour satisfaire toutes les demandes et toutes les exigences de cuisson, différentes versions de plaque sont proposées : lisse, lisse au chrome, nervurée, 1/2 rayée et 1/2 lisse.
- Le chauffage à gaz est assuré par des brûleurs tubulaires en acier à flamme stabilisée, contrôlés par une vanne thermostatique avec une plage de régulation allant de 70°C à 300°C et

munie de thermocouple de sécurité, thermostat de sécurité et de dispositif d'allumage piézoélectrique.

- Le chauffage électrique est assuré par des résistances blindées avec thermostat de régulation de la température allant de 70°C à 300°C, thermostat de sécurité avec voyants lumineux.
- Les modèles de 800 mm et une partie des modèles de 600 mm (lorsqu'indiqué) disposent de deux zones de cuisson indépendantes.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E

Un surtido de 39 modelos: con alimentación de gas y eléctrica, distintos en lo que se refiere a las dimensiones y al tipo de placa de cocción (lisa, listada, mixta de acero y al cromoduro, en los sistemas NORM y VARIPAN). Ideales para cocinar de manera natural, se caracterizan por su extraordinaria uniformidad de calentamiento, elevada productividad, facilidad de limpieza e insuperable fiabilidad.

- Los modelos NORM, dotados de placas de gran espesor, presentan una faja perimetral antisalpicaduras en tres lados. La soldadura entre la plancha de cocción y la protección anti-salpicaduras es realizada en la superficie superior para garantizar una perfecta higiene. Las placas están inclinadas hacia la parte anterior, en la que se encuentra un transportador de líquidos y residuos que permite recogerlos

en un cajón extraíble frontalmente.

- Los modelos VARIPAN se diferencian de los NORM porque la placa de cocción está en posición horizontal y encastrada tipo cubeta embutida con cantos radiados para facilitar la limpieza. Están dotados de un tapón de cierre hermético del orificio de descarga de grasas. Gracias a la rejilla de cocción, además de funcionar como parrilla, son idóneos para la frittura a velo con aceite o mantequilla y para la preparación de salsas y estofados.
- Para satisfacer todas las preferencias y exigencias de cocción, hay disponibles distintas versiones de placa: lisa, lisa al cromoduro, toda listada, 1/2 listada y 1/2 lisa.
- El calentamiento de gas se obtiene con quemadores tubulares de acero de llama estabilizada, controlados por una válvula termostática con campo de regulación de 70°C a 300°C, termopar, termostato de seguridad y encendido piezoelectrico.
- El calentamiento eléctrico tiene lugar por medio de resistencias acorazadas con termostato de regulación de la temperatura de 70°C a 300°C, termostato de seguridad y espías luminosas de control.
- Los modelos de 800 y parte de los modelos de 600 (donde indicado) disponen de dos zonas de cocción independientes.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.



TPLG1



GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA • ELECTRIC GRILLS WITH WATER • ELEKTRO-ROSTBRÄTER • GRILS ÉLECTRIQUES AVEC EAU • PARRILLAS ELÉCTRICAS CON AGUA

GRIGLIE A PIETRA LAVICA • LAVA-STONE GRIDDLE • LAVASTEINGRILLEN • GRILS PIERRE DE LAVE • PARRILLAS DE PIEDRA VOLCÁNICA

I Disponibili in 2 modelli con modulo da 400 e 600 mm. Sono particolarmente indicate per cuocere cibi che necessitano del giusto e costante grado di umidità.

- Riscaldamento a mezzo di resistenze in INCOLOY a contatto della griglia di cottura realizzata in ghisa.
- Resistenze comandate da un regolatore di energia e controllate da una termostato di sicurezza a riarmo automatico che interviene in mancanza di acqua. Una lampada spia indica l'intervento delle resistenze.
- Il blocco resistenze è completamente ribaltabile per facilitare la pulizia della vasca.
- La vasca per il contenimento dell'acqua (indispensabile sia per il mantenimento dell'umidità dei cibi in cottura che per evitare i fumi della cottura) è costruita in acciaio inox ed è dotata di rubinetto di scarico frontale.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB Available in 2 models with 400 mm and 600 mm module. They are especially indicated for cooking foods that require a proper and constant degree of humidity.

- Heating by means of heating elements in INCOLOY in contact with the cooking grill realized in cast iron.
- Heating elements controlled by an energy regulator and by an automatic reset safety thermostat which activates in case of lack of water. An indicator light shows that the heating elements are active.
- The heating element block can be completely tilted to ease cleaning of the tub.
- The water tub (indispensable both for maintaining humidity of foods and for avoiding cooking fumes) is made of stainless steel and is equipped with a front drain tap.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.



I Disponibili in 2 modelli a gas, nei moduli 400 e 800 mm, sono particolarmente indicate per grigliare carni, pesce, verdure, ecc.

- Le griglie di cottura in acciaio inox presentano struttura a canaletta, ideale per la carne, e a tondini, per il pesce. Sono regolabili in altezza per una cottura facile ed efficace. Il paraspruzzi perimetrale asportabile consente una completa pulizia.
- La vaschetta, di raccolta grassi e sughi, è estraibile frontalmente per una migliore pulizia.
- Il riscaldamento avviene tramite bruciatori in acciaio a fiamma stabilizzata, comandati da un rubinetto gas di sicurezza a termocoppia con regolazione progressiva della potenza erogata. La fiamma pilota è corredata di accensione piezoelettrica.
- La lava vulcanica è di tipo inerte, con caratteristiche radianti compatibili con gli alimenti.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB Available in 2 gas models, of 400 mm and 800 mm, they are especially indicated for grilling meat, fish, vegetables, etc.

- The stainless steel cooking grills have a grooved structure, ideal for meat, and with rods, for fish. They are height-adjustable for easy and efficient cooking. The removable splash guards on the edge allow thorough cleaning.
- The fat and sauce collection tub can be frontally extracted for better cleaning.
- Heating occurs by means of steel burners with stabilized flame, controlled by a gas safety cock with thermocouple and with progressive adjustment of the supplied power. The pilot flame is equipped with piezoelectric ignition.
- The volcanic lava is of an inert type, with radiant characteristics which are compatible with foods.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.

D Zwei Ausführungen mit Modul 400 und 600 mm zur Auswahl. Sie eignen sich besonders für die Zubereitung von Speisen, die eine beständige und richtig eingestellte Feuchtigkeit benötigen.

• Die Erhitzung erfolgt mit Hilfe von Heizwiderständen aus INCOLOY, die sich am Grillrost aus Gusseisen befinden.

• Die Heizwiderstände werden über einen Energieregler gesteuert und von einem Sicherheitsthermostat mit automatischer Rückstellung



TR60E

TOP 700

überwacht. Dieser eingreift, sobald kein Wasser vorhanden wird. Eine Kontrollleuchte zeigt das Einschalten der Heizwiderstände an.

- Der Heizwiderstand-Block kann komplett gekippt werden, was die Reinigung des Beckens erleichtert.
- Das Wasserbecken (unabdingbar sowohl für die Beibehaltung der Feuchtigkeit der Speisen während der Zubereitung als auch, um zu vermeiden, dass beim Kochen Rauch entsteht) ist aus Edelstahl und ist an der Vorderseite mit

einen Ablaufhahn ausgestattet.

- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F 2 modèles avec module de 400 et de 600 mm sont disponibles. Ces appareils sont particulièrement indiqués pour la cuisson d'aliments qui requièrent un degré d'humidité constant.

- Chauffage par résistances en acier INCOLOY à contact avec la grille de cuisson réalisée en fonte.
- Résistances commandées par un régulateur d'énergie et contrôlées par un thermostat de sécurité à réarmement automatique qui se déclenche en absence d'eau. Un voyant lumineux signale le fonctionnement des résistances.
- Le bloc résistances est complètement basculant pour faciliter le nettoyage de la cuve.
- La cuve devant contenir l'eau (indispensable aussi bien pour maintenir l'humidité des aliments durant la cuisson que pour éviter les fumées de cuisson) est réalisée en acier inox et munie d'un robinet de vidange situé sur la façade de l'appareil.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E Disponibles en 2 modelos con módulo de 400 y 600 mm. Son particularmente idóneas para cocinar alimentos que necesitan un grado de humedad adecuado y constante.

- Calentamiento por medio de resistencias de INCOLOY en contacto con la parrilla de cocción fabricada en hierro colado.
- Resistencias gestionadas por un regulador de energía y controladas por un termostato de seguridad de rearme automático que interviene en ausencia de agua. Una bombilla espía indica la intervención de las resistencias.
- El bloque de las resistencias puede volcarse completamente para facilitar la limpieza de la cuba.
- La cuba para contener el agua (indispensable sea para el mantenimiento de la humedad de los alimentos que se están cocinando que para evitar los humos de la cocción) está fabricada en acero inox y está dotada de grifo de descarga frontal.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.



D Verfügbar sind 2 Gasmodelle in den Modulen 400 und 800 mm, die besonders zum Grillen von Fleisch, Fisch, Gemüse usw., geeignet sind.

- Die Grillroste aus Edelstahl sind rinnenförmig strukturiert, ideal für Fleisch, und in runder Form für Fisch. Sie sind höhenverstellbar für ein leichtes und wirkungsvolles Kochen. Der umlaufende Spritzschutz ist abnehmbar und erlaubt eine gründliche Reinigung.
- Das Auffangbecken für Fett und Säfte ist für eine gründliche Reinigung nach vorne ausziehbar.
- Die Erhitzung erfolgt durch Stahlbrenner mit stabilisierter Flamme, die durch einen Sicherheitsgashahn mit Thermoelement zur progressiven Regulierung der ausgegebenen Leistung gesteuert werden. Die Pilotflamme wird durch ein Piezo angezündet.
- Der Vulkanstein ist unschädlich und hat speisenverträgliche Ausstrahlungen.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F 2 modèles au gaz sont proposés, dans les modules 400 et 800 mm, particulièrement adaptés pour les grillades de viande, de poisson, de légumes, etc.

- Les grilles de cuisson en acier inox présentent une structure cannelée, idéale pour la viande et une structure ondulée pour le poisson. Elles sont réglables en hauteur pour une cuisson facile et efficace. Le bandeau anti-éclaboussures situé sur le pourtour est amovible pour permettre un nettoyage approfondi.
- Le bac de récupération des graisses et des jus est extractible et situé sur la façade de l'appareil pour faciliter le nettoyage.
- Le chauffage est assuré par des brûleurs en acier à flamme stabilisée, commandés par un robinet à gaz muni d'un thermocouple de sécurité avec régulation progressive de la puissance distribuée. La veilleuse est dotée d'allumage piézoélectrique.
- La lave volcanique est de nature inerte, avec des caractéristiques radiantes compatibles avec les aliments.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E Disponibles en 2 modelos de gas, en los módulos 400 y 800 mm, están particularmente indicadas para emparrillar carnes, pescado, verduras, etc.

- Las parrillas de cocción de acero inox presentan estructura de canaladura, ideal para la carne y de cabilla, para el pescado. Son regulables en altura para

permitir una cocción fácil y eficaz. El antispalpicaduras perimetral extraíble permite una limpieza completa.

- La cubeta de recogida de grasas y salsas es extraíble frontalmente para permitir una limpieza meticolosa.
- El calentamiento tiene lugar mediante quemadores de acero de llama estabilizada, controlados por un grifo del gas de seguridad con

termopar con regulación progresiva de la potencia erogada. La llama piloto está provista de encendido piezoeléctrico.

- La lava volcánica es de tipo inerte, con características radiantes compatibles con los alimentos.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.



TPLG2



BRASIERA FISSA MULTIPAN • MULTIPAN FIXED BRATT PAN • MULTIBRÄTER • SAUTEUSE FIXE MULTIPAN • BRASEADORA FIJA MULTIPAN



I Modello elettrico su modulo da 400 mm. Ideale per sughi, spezzatini e brasati, può essere usato a secco come bisticchiera o per frittura a velo d'olio o burro.

- Vasca di cottura con dimensioni GN 1/1 h 110 mm, completamente in acciaio inox AISI304 con il fondo di 10mm di spessore. La vasca è dotata di foro di scarico di Ø55 mm. Il tubo troppopieno estraibile, facilita lo svuotamento e la raccolta del prodotto a fine cottura.
- Riscaldamento elettrico a mezzo resistenze corazzate, comandate da interruttore e termostato di temperatura da 70°C a 300°C.
- Cassetto di raccolta prodotto.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB Electric model on a 400 mm module. Perfect for sauces, stews and brazing, it can be used dry as a steak grill or for frying with a thin layer of oil or butter.

- Cooking tub with dimensions GN 1/1, h 110 mm, completely in stainless steel AISI304, bottom 10mm thick. The tub is equipped with a Ø55 mm drain hole. The overflow pipe is extractable, making emptying and collection of the product after cooking easier.
- Electrical heating by means of armoured heating elements, controlled by a switch and a temperature thermostat from 70°C to 300°C.
- Product collection tray.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.



TMP4

TOP 700



TN40+C



TN80

ELEMENTI NEUTRI • NEUTRAL ELEMENTS • ARBEITSTISCHE • ÉLÉMENTS NEUTRES • MÓDULOS NEUTROS



I 4 modelli disponibili, diversi per dimensioni, con o senza cassetto.

- I ripiani superiori, in acciaio inox 18/10 AISI 304 di grosso spessore, conferiscono eccezionale robustezza.
- Ampio cassetto completamente in acciaio inox, montato su guide telescopiche scorrevoli su cuscinetti a sfera.
- La struttura portante e i rivestimenti sono completamente in acciaio inox.

GB 4 available models which differ in size, with or without drawer.

- The upper shelves, in thick stainless steel 18/10 AISI 304, provide exceptional sturdiness.
- Spacious drawer completely in stainless steel, mounted on telescoping sliding runners on ball bearings.
- The load-bearing structure and the outer panelling are made completely of stainless steel.



D Elektromodell auf Modul 400 mm. Es ist ideal für Soßen, Gulasch oder Schmorbraten und kann trocken als Grillpfanne oder mit einem Hauch Butter oder Öl zum Braten eingesetzt werden.

- Kochbecken in Größe GN 1/1 h 110 mm, komplett aus Edelstahl AISI 304 mit 10mm starkem Boden. Das Becken ist mit einer Ablauföffnung von Ø55 mm ausgestattet. Das Überlaufrohr kann herausgenommen werden und erleichtert die Entleerung und die Produktentnahme am Ende der Speisenzubereitung.
- Die elektrische Erhitzung erfolgt durch gerüstete Heizwiderstände, die über einen Schalter und einen Thermostat für Temperaturen zwischen 70°C und 300°C gesteuert werden.
- Offenfach mit Gitterführungsschienen und Schublade für das Auffangen des Produkts.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

1/1 h 110 mm, entièrement réalisée en acier inox AISI 304 avec fond de 10 mm d'épaisseur. La cuve est munie de trous d'évacuation de Ø55 mm. Le tube de trop-plein extractible facilite l'évacuation et la prise du produit en fin de cuisson.

- Chauffage électrique par résistances blindées, commandées par un interrupteur et par un thermostat allant de 70° C à 300° C.
- Bac de récupération.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

F Modèle électrique sur module de 400 mm. Idéale pour la préparation de sauces, ragoûts et viandes braisées, elle peut être utilisée à sec pour les grillades ou pour les fritures avec un minimum d'huile ou de beurre.

- Cuve de cuisson avec dimensions GN

E Modelo eléctrico sobre módulo de 400 mm. Ideal para salsas, estofados y guisos, puede utilizarse en seco como panilla o para frituras a velo con aceite o mantequilla.

- Caba de cocción de dimensiones GN 1/1 h 110 mm, completamente en acero inox AISI304 con el fondo de 10mm de espesor. La cuba está dotada de orificio de descarga de Ø55 mm. El tubo rebosadero extraíble facilita el vaciado y la recogida del producto al final de la cocción.
- Calentamiento eléctrico por medio de resistencias acorazadas, controladas por un interruptor y termostato de temperatura de 70°C a 300°C.
- Cajón de recogida del producto.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.

D 4 Modelle in verschiedenen Größen, mit und ohne Schublade.

- Die obere Fachböden aus Edelstahl 18/10 AISI 304 von beachtlicher Stärke sind außergewöhnlich robust.
- Die große Schublade ist ganz aus Edelstahl und auf Teleskopschienen montiert, die auf Kugellagern laufen.
- Die tragende Struktur und die Verkleidungen sind komplett aus Edelstahl.

F 4 modèles au choix, différents par dimensions, avec ou sans tiroir, à équiper de portes, tiroirs et kit de réchauffement.

- Les étagères supérieures, en acier inox 18/10 AISI 304 de forte épaisseur, confèrent une solidité exceptionnelle à l'appareil.
- Grand tiroir entièrement réalisé en acier inox et monté sur glissières télescopiques coulissantes sur roulements à billes.
- La structure portante et les habillages sont entièrement réalisés en acier inox.

E 4 modelos disponibles, distintos en lo que se refiere a las dimensiones, con o sin cajón.

- Los estantes superiores, de acero inox 18/10 AISI 304 de gran espesor, confieren una robustez excepcional.
- Amplio cajón completamente fabricado en acero inox y montado sobre guías telescópicas correderas sobre cojinetes de bola.
- La estructura portante y los revestimientos están fabricados completamente en acero inox.



BR16M

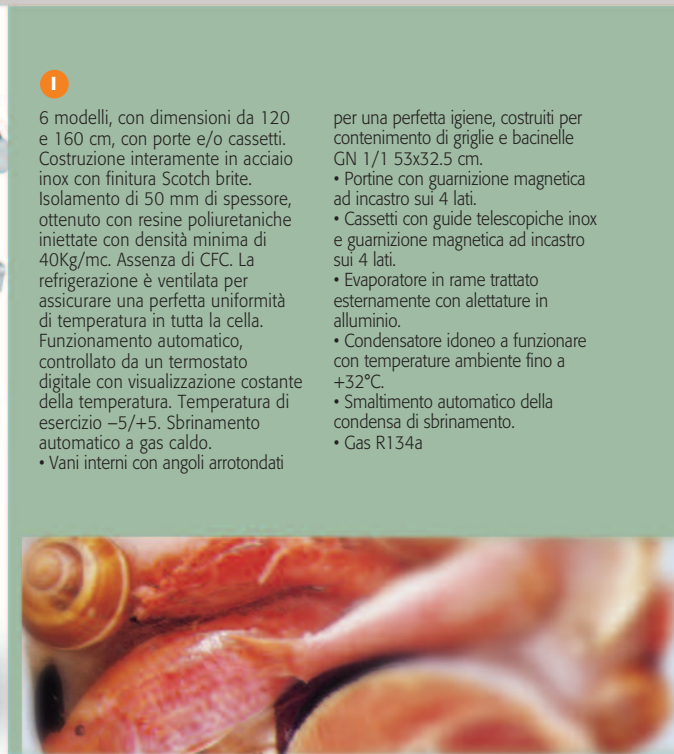


BASI E TELAI DI SUPPORTO • BASES AND SUPPORT FRAMES • UNTERSCHRÄNKE UND TRAGGESTELLE • BASES ET CHSSIS DE SOUTIEN • BASES Y ESTRUCTURAS DE SOPORTE

BASI REFRIGERATE • REFRIGERATED BASES • KÜHLUNTERBAUEN • SOUBASSEMENT REFRIGERE • BASES REFRIGERADAS



BG40



I La gamma prevede 6 telai a giorno con dimensione 40,60,80,120,160 e 200 cm. Costruiti in acciaio inox sono completi di ripiano inferiore e dotati di piedini antiscivolo.
Le basi, di 3 diverse dimensioni, 40,60 e 80 cm, sono disponibili con portine a chiusura magnetiche o con vano a giorno.

GB The range includes 6 open frames measuring 40,60,80,120,160 and 200 cm. Made of stainless steel, they come complete with a lower shelf and anti-slip feet.
The bases, in three different sizes, 40, 60, and 80 cm, are available with magnetically closing doors or with an open compartment.

D Das Sortiment von Traggestelle umfasst 6 offene Gestelle in den Größen 40, 60, 80, 120, 160 und 200 cm. Es sind vollkommen aus Edelstahl und werden komplett mit Boden und Antirutsch-Stellfüßen geliefert.
Die Unterschränke sind in drei verschiedenen Größen (40, 60 und 80 cm) und können mit Magnetverschluss Flügeltüre oder mit offenem Fach erhältlich.

F La gamme prévoit 6 châssis à jour aux dimensions suivantes: 40, 60, 80, 120, 160 et 200 cm. Ils sont réalisés en acier inox et équipés d'une étagère inférieure et de pieds anti-glissement.
Les bases sont proposées en 3 dimensions, 40, 60, et 80 cm, disponibles avec porte à fermeture magnétique ou avec compartiment à jour.

E La gama cuenta con 6 estructuras vistas de distintas dimensiones: 40,60,80,120,160 y 200 cm. Fabricadas en acero inox, están provistas de un estante inferior y de pies antideslizantes.
Las bases, de 3 dimensiones distintas, 40, 60 y 80 cm, están disponibles con puertas de cierre magnético o con un compartimento visto.

GB 6 models, with dimensions from 120 to 160 cm, with doors and/or drawers. Completely of stainless steel with Scotch Brite finish. The insulation is 50 mm thick, made with injected polyurethane resin with a minimum density of 40kg/m³. CFC free. Refrigeration is ventilated to guarantee perfectly uniform temperatures in the entire cell. Automatic operation controlled by a digital thermostat with continuous display of the temperature. Operating temperature -5/+5. Hot gas automatic defrosting.
• Internal compartments with rounded corners for perfect hygiene, built to hold racks and tubs GN 1/1 53x32.5 cm.
• Drawers with recessed stainless steel telescoping runners on 4 sides.
• Copper evaporator with external aluminium fins.
• Condenser suitable for operation in ambient temperatures up to +32°C.
• Automatic disposal of defrost condensation.
• Gas R134a

D 6 Modelle mit Abmasse von 120 bis zum 160 cm, mit Türen und/oder Schubladen. Es sind vollkommen aus Edelstahl mit Oberflächenbehandlung Scotch-Brite. Die Kühlung erfolgt mit Umluft, um eine gleichmäßige Temperatur im Innenraum zu gewährleisten. Automatischer Betrieb, der über einen digitalen Thermostat mit konstanter Temperaturanzeige kontrolliert wird. Betriebstemperatur -5/+5°C. Automatische Abtaufunktion mit Heißgas.
• Innenfächer konzipiert mit abgerundeten Kanten für eine perfekte Hygiene und Aufnahme von Gitterrosten und Behältern GN 1/1 53x32,5 cm.
• Flügeltüren mit Magneteinsatz zum Einrasten auf allen 4 Seiten.
• Klappen mit Magneteinsatz zum Einrasten auf allen 4 Seiten.
• Verdampfer aus Kupfer, äußerlich mit bearbeiteten Aluminiumrippen versehen.
• Kondensator geeignet für eine Arbeit mit Umgebungstemperaturen bis zum +32°C.
• Automatischer Abfluss des Abtauwassers.
• Gas R134a

F 6 modèles, de 120 et 160 cm de dimensions, avec portes et/ou tiroirs. Entièrement réalisés en acier inox avec finition Scotch brite®. Isolation de 50 mm d'épaisseur réalisées avec des résines de polyuréthane injectées d'une densité minima de 40 kg/m³. Ne contient pas de CFC. La réfrigération est ventilée pour garantir une totale uniformité de température dans toute la chambre froide. Fonctionnement automatique, contrôlé par un thermostat digital avec visualisation permanente de la température. Température d'exercice -5/+5. Dégivrage automatique par gaz chaud.
• Compartiments intérieurs avec angles arrondis pour une parfaite hygiène, conçus pour contenir des grilles et des bacs GN 1/1 de 53x32,5 cm.
• Porte avec joint magnétique à encastrement sur 4 côtés.
• Tiroirs avec glissières inox et joints magnétiques à encastrement sur 4 côtés.
• Évaporateur en cuivre traité extérieurement, ailettes en aluminium.
• Condensateur adapté au fonctionnement avec des températures ambiantes allant jusqu'à +32°C.
• Évaporation automatique de l'eau de dégivrage.
• Gaz R134a

E 6 modelos, con dimensiones de 120 y 160 cm, con puertas y/o cajones. Fabricadas completamente en acero inox con acabado Scotch-brite. Aislamiento de 50 mm de espesor, obtenido con resinas poliuretánicas inyectadas con un densidad mínima de 40kg/m³. Exentas de CFC. La refrigeración es ventilada para asegurar una perfecta uniformidad de temperatura en toda la celda. Funcionamiento automático, controlado por un termostato digital con visualización constante de la temperatura. Temperatura de funcionamiento -5/+5. Descongelación automática por gas caliente.
• Compartimentos internos con cantos redondeados para obtener una higiene perfecta, fabricados para contener parrillas y cubetas GN 1/1 53x32,5 cm.
• Puertas con guarnición magnética de encastre en 4 lados.
• Cajones con guías telescópicas inox y guarnición magnética de encastre en los 4 lados.
• Evaporador de cobre tratado externamente con instalación de lamas de aluminio.
• Condensador idóneo para funcionar con temperaturas ambiente de hasta +32°C.
• Eliminación automática del agua de condensación de la descongelación.

• Gas R134a

BS40

SISTEMI DI INSTALLAZIONE • INSTALLATION SYSTEM • INSTALLATIONS SYSTEME • SYSTÈME D'INSTALLATION • SISTEMAS DE INSTALACIÓN

1



SISTEMA PONTE • BRIDGE SYSTEM • BRÜCKENSYSTEM • SYSTÈME À PONT • SISTEMA A PUENTE

1

Sistema ponte
Bridge system
Brückensystem
Système à pont
Sistema a puente

2

Linea a parete con supporto inox su gambe
Wall line with tainless steel support with legs
Wandversion mit Gestell auf Beine aus Edelstahl
Ligne murale avec support inox sur pieds
Linea a pared con soporte inox en piernas

I

Top si propone in due configurazioni: addossata a parete o ad isola. In entrambi i casi per il montaggio viene fornita una scheda tecnica che, con indicazioni semplici e precise, consente un montaggio a regola d'arte. Nella configurazione a parete, tale montaggio può essere effettuato direttamente sulla parete o anche utilizzando lo speciale telaio STP, nel quale troveranno posto i vari allacciamenti gas, elettrici e acqua. La configurazione ad isola, non impegnando la parete, consente, utilizzando l'apposito telaio STB, una soluzione bifronte.

D

Top wird in zwei Ausführungen geliefert: als Mauerzeile oder Insel für die Zimmermitte. In beiden Fällen wird für den Zusammenbau eine technische Beschreibung mit einfachen und präzisen Hinweisen geliefert, die eine kunstgerechte Montage gewährleisten. In der Version als Mauerzeile kann die Montage direkt an der Mauer oder unter Verwendung des Spezialrahmens STP erfolgen, in dem alle Gas-, Elektro- und Wasseranschlüsse beherbergt sind. Die Version als Insel für die Zimmermitte, die keiner Mauer bedarf, ermöglicht unter Verwendung des eigens hierfür vorgesehenen Rahmens STB eine Küchenzeile mit Doppelfront.

GB

Top is available in two versions: it can be mounted leaning against a wall or in a single block. A technical description is supplied for mounting both versions which, with its simple and precise instructions, ensures perfect assembly. The wall version can be mounted directly onto the wall or using the special STP frame, with places for the various gas, electrical and water connections. As the single block does not occupy wall space, a double-sided solution is possible using the special STB frame.

2



STP0160

I

ACCESSORI

Per ottimizzare gli spazi e migliorare l'operatività, la linea T700 si arricchisce di accessori e optional (vedi pag. 27), per adeguarsi a qualsiasi tipologia di allestimento e composizione.

CAMINI ESTERNI:

Alcune macchine a gas* hanno come standard il camino di scarico fumi di 150 mm più alto rispetto alle altre. Nel caso si debba affiancare una macchina con camino alto ad una con camino basso, volendo allineare i camini alla solita altezza, sono disponibili a listino i "camini alti", per i vari moduli KM4-KM6-KM8-KM12, applicabili con facilità anche su macchine già in utenza.

SISTEMA A PONTE:

Usando gli accessori P4-P6-P8-P10 o P12, è possibile sospendere le macchine della serie T700 fra macchine C700 per avere l'effetto ponte.

* macchine con camino alto: Cucine TUTTAPIASTRA. Friggitrici gas. Frytop elettrici e gas.

GB

ACCESSORIES

To optimise space and make for more efficient working, the T700 line is enhanced with accessories and optionals (see page 27), to suit any type of layout or arrangement.

EXTERNAL FLUE PIPES:

Some gas machines* are standard equipped with a smoke discharge flue pipe which is 150 mm taller than the others. If it should be necessary to use a machine with a tall flue pipe with one with a low flue pipe, and you want to have the flue pipes at the same height, the price list includes "tall flue pipes" for the models KM4-KM6-KM8-KM12, which can easily be installed on machines which are already in use.

BRIDGE SYSTEM:

Using accessories P4-P6-P8-P10 or P12, it is possible to hang the T700 series machine between C700 machines, creating a bridge effect.

* machines with tall flue pipe: Full plate cover kitchens. Gas fryers. Electric and gas fry tops.

D

ZUBEHÖR

Zur besseren Raumnutzung und Verbesserung der Arbeitsweise, wird die Serie T700 mit Zubehör- und Zusatzartikeln ergänzt (siehe Seite 27), die sich jeder Art von Einrichtung und Zusammenstellung anpassen.

AUSSENKAMINE:

Einige der gasbetriebenen Geräte* haben serienmäßig einen Rauchabzugskamin, der 150 mm höher als den anderen ist. Falls ein Gerät mit höherem Kamin und ein mit niedrigerem Kamin aneinander gestellt werden und die Kamine auf die normale Höhe gebracht werden sollen, sind aus der Preisliste „hohe Kamine“ für die unterschiedlichen Module KM4-KM6-KM8-KM12 beziehbar, die einfach anzubringen sind, auch wenn die Geräte bereits im Gebrauch sind.

BRÜCKENSYSTEM:

Mit Hilfe der Zubehörteile P4-P6-P8-P10 oder P12 können die Geräte der Serie T700 unter Geräten der Serie C700 aufgehängt werden, wodurch ein Brückeneffekt erzielt wird.

* Geräte mit hohem Kamin: Glühplattenherde, Gas-Friteusen, Elektro- oder Gridleplatte.

F

ACCESSOIRES

Afin d'optimiser les espaces et d'améliorer le travail, la ligne T700 s'enrichit d'accessoires et d'éléments en option (voir page 27), pour pouvoir s'adapter aux différentes typologies d'agencement et de composition.

CONDUITS EXTERNES:

Certains appareils à gaz* ont un conduit d'évacuation de fumées de série, de 150 mm plus haut que les autres. Si vous devez associer un appareil ayant un conduit haut à un appareil à conduit bas et si vous désirez que les conduits soient à la même hauteur, vous trouverez dans notre catalogue des "conduits hauts" pour les différents modules, KM4-KM6-KM8-KM12, faciles à appliquer même sur des appareils déjà installés.

SYSTÈME À PONT:

En utilisant les accessoires P4-P6-P8-P10 ou P12, il est possible de suspendre les appareils de la série T700 au-dessus des appareils C700 pour obtenir un effet de pont.

* appareils avec mitre haute: Fourneaux PLAQUES COUP DE FEU. Friteuses à gaz. Plaques à griller électriques et à gaz.

E

ACCESORIOS

Para aprovechar al máximo el espacio y mejorar la operatividad, la línea T700 se enriquece con distintos accesorios y opcionales (ver pag. 27), para adecuarse a cualquier tipo de equipamiento y composición.

CHIMENEAS EXTERNAS:

Algunas máquinas de gas* tienen como estándar una chimenea de descarga de humos 150 mm más alta que la de las otras. En caso de que se deba colocar una máquina con chimenea alta junto a otra con chimenea baja, para alinear las chimeneas a la altura habitual, pueden utilizarse las "chimeneas altas" que figuran en el listín para los distintos módulos KM4-KM6-KM8-KM12, fáciles de colocar incluso en máquinas que ya están siendo utilizadas.

SISTEMA A PUENTE:

Usando los accesorios P4-P6-P8-P10 ó P12, se pueden suspender las máquinas de la serie T700 entre máquinas C700 para obtener un efecto de puente.

* máquinas con chimenea alta: Cocinas TODO PLANCHA. Freidoras gas. Frytop eléctricos y gas.

F

Top offre deux solutions: adossée au mur ou en îlot. Dans les deux cas, nous fournissons une fiche technique et des instructions simples et précises pour obtenir un montage parfait. En version murale, le montage peut se faire directement au mur ou à l'aide d'un châssis spécial (STP) pour le logement des branchements eau, gaz et électricité. La version îlot laisse libre les éléments et permet donc un agencement deux faces, grâce au gabarit spécial (STB).

E

Top se presenta en dos tipos: adosada a la pared o tipo isla. En ambos casos se proporciona una ficha técnica para el montaje, con instrucciones sencillas y detalladas. En el tipo para adosar, el montaje se puede hacer directamente en la pared o bien usando el bastidor especial STP, donde se ubican también las conexiones de gas, electricidad y agua. La disposición tipo isla, al no ocupar la pared, permite una solución de dos frentes mediante el bastidor especial STB.

LEGENDA

	Dimensioni Dimensions Abmessungen Dimension Dimensión		Pilota Z Z Pilot Pilot Z Veilleuse Z Piloto Z		Tipo di comandi Type of commands Betriebschaltersorte Type de commande Tipos de mandos		Scarico acqua Water drain Ablauf Vidange Descarga
	Potenza assorbita Absorbed power Aufgenommene Leistung Puissance absorbée Potencia absorbida		Piastre tonde Ø 22 cm Round plates Ø 22 cm Runde Platten Ø 22 cm Plaques rondes Ø 22 cm Planchas redondas Ø 22 cm		Superficie di cottura Cooking surface Kochfläche Superficie de cuisson Superficie de coccion		Carico acqua calda e fredda Hot and cold water charging Kalter/Warmer Wasserzulauf Remplissage d'eau chaude et froide Carga agua caliente y fria
	Tensione di alimentazione Power requirements Spannung Tension d'alimentation Tension alimentación		Piastre quadre 22x22 cm Square plates 22x22 cm Viereckigen Platten 22x22 cm Plaques carrées 22x22 cm Planchas cuadras 22x22 cm		Tipo di piastra Type of plate Plattensorte Type de plaque Tipo de plancha		Kg/h patate surgelate Kg/h frozen potatoes Kg/h gefrorene Pommes Kg/h Pommes de terre surgelées Kg/h patata heladas
	Peso Weight Gewicht Poids Peso		Piastre vetroceramica Pyroceram plates Ceranfeld Plaques vitroceramique Planchas vitroceramica		Zone di cottura indipendenti Independent cooking areas Unabhängige Kochzonen Zones de cuisson indépendantes Zonas de coccion independientes	M	Comandi meccanici Mechanical commands Mechanische Betriebsschalter Commande mécanique Mandos mecánicos
	Volume totale con imballo Total volume including packaging Gesamtvolumen mit Verpackung Volume total avec emballage Volumen total con embalaje		Brucciatori tuttapiastra Solid top burners Glühplattbrenner Brûleurs coup de feu Queimadores todo plancha		Numero cassetti Number of drawers Schubladen-Anzahl Nombre tiroirs Número de cajones	E	Comandi elettrici Electrical commands Elektrische Antriebe Commande électrique Mandos electricos
	Brucciatori fuoco Flame burners Flammenbrenner Brûleurs feu Queimadores fuego		Vasche Tanks Becken Cuves Cubas		Vano a giorno Open stand Offener Unterbau Placard ouvert Espacio abierto	L	Piastra liscia Smooth plate Glatte Platte Plaque lisse Plancha lisa
	Potenza assorbita gas Absorbed gas power Aufgenommene Leistung Gas Puissance gaz absorbée Potencia gas absorbida		Capacità vasca Capacity liters tank Becken-Vermögen Capacité pour cuve Capacidad por cuba		Numero portine Number of doors Türen-Anzahl Nombre de portillons Número de puertas	C	Piastra liscia al cromo duro Smooth chromium plate Verchromte glatte Platte Plaque chromée lisse Plancha lisa al cromo duro
	Pilota Pilot Pilot Veilleuse Piloto		Cestelli Baskets Körbe Paniers Canastillas		Camino alto High flue riser Höher Kamin Mitre haut Chimenea alta	R	Piastra rigata Grooved plate Gerillte Platte Plaque nervurée Plancha acanalada

CUCINE A GAS
GAS COOKERS
GASHERDE
FOURNEAUX À GAZ
COCINAS A GAS

	LxPxH cm	k/cal	kW	V./Ph	4kW	6kW	7,8kW	4,3kW	6,4kW	8,3kW	8kW	0,25kW	0,2kW	Kg	m³	
T2FZP	40x70x30	10492	12,2	-	1	1	-	-	-	-	-	-	2	28	0,18	-
T2FP	40x70x30	9632	11,2	-	-	-	-	1	1	-	-	2	-	26,4	0,18	-
T4FZP	80x70x30	20984	24,4	-	2	2	-	-	-	-	-	-	4	55,2	0,34	-
T4FP	80x70x30	19264	22,4	-	-	-	-	2	2	-	-	4	-	53,4	0,34	-
T6FZP	120x70x30	28208	32,8	-	4	2	-	-	-	-	-	-	6	101	0,43	-
T6FP	120x70x30	27004	31,9	-	-	-	-	4	2	-	-	6	-	98,4	0,43	-
TTP8	80x70x30	6923	8,05	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	150	0,92	✓

CUCINE ELETTRICHE
ELECTRIC COOKERS
ELEKTROHERDE
FOURNEAUX ÉLECTRIQUES
COCINAS ELÉCTRICAS

	LxPxH cm	kW	V./Ph	n° 2,6 kW	n° 2 kW	n°	n° / Ø 30 3500W	n° / Ø 27 3500W	n° / Ø 20 1800W	n° / Ø 25/16 2500W/1000W	Kg	m³
TC40E	40x70x30	4,6	400/3N	1	1	-	-	-	-	-	18,8	0,18
TCQ40E	40x70x30	5,2	400/3N	-	-	2	-	-	-	-	22,1	0,18
TCV40E	40x70x30	5	400/3N	-	-	-	-	-	-	2	21	0,18
T2I	40x70x30	7	400/3N	-	-	-	-	2	-	-	26	0,18
T1W	40x70x30	3,5	230	-	-	-	1	-	-	-	24,5	0,18
TC80E	80x70x30	9,2	400/3N	2	2	-	-	-	-	-	33,8	0,32
TCQ80E	80x70x30	10,4	400/3N	-	-	4	-	-	-	-	40	0,32
TCV80E	80x70x30	8,6	400/3N	-	-	-	-	-	2	2	38	0,32
T4I	80x70x30	14	400/3N	-	-	-	-	4	-	-	42,5	0,32
TCQ120E	120x70x30	15,6	400/3N	6	-	-	-	-	-	-	51,5	0,43

BAGNOMARIA
BAINMARIE
WASSERBAD
BAIN-MARIE
BANO MARÍA

	LxPxH cm	kW	kW (kcal)	V./Ph	GN 1/1 h150	Kg	m³
TB40G	40x70x30	-	2,4 (2064)	-	1	22,3	0,20
TB40E	40x70x30	1	-	230	1	19	0,18
TB80E	80x70x30	2	-	230	2	32,8	0,32

FRIGGITRICI GAS E ELETTRICI
GAS AND ELECTRIC FRYERS
ELEKTRISCHE UND GAS-FRITEUSEN
FRITEUSES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS

	LxPxH cm	kW	kW (kcal)	V./Ph	n°	lt	Kg/h	LxPxH cm	Kg	m³	
TF10GM	40x70x30	-	6,9 (5934)	-	1	10	18	23x30x11	M	26,6	0,25
TF20GM	80x70x30	-	13,8 (11868)	-	2	10+10	35	23x30x11	M	48,5	0,45
TF4E	40x70x30	7,5	-	400/3N	1	8	20	20x28x10,5	E	20,4	0,20
TF6E	60x70x30	15	-	400/3N	2	8+8	40	20x28x10,5	E	31,4	0,29
TF1E	40x70x30	7,5	-	400/3N	1	8	20	20x28x10,5	E	21,4	0,25
TF2E4	40x70x30	6,2	-	400/3N	2	5+5	18	10x28x10,5	E	26	0,25
TF2E	60x70x30	15	-	400/3N	2	8+8	40	20x28x10,5	E	33,4	0,38

CUOCIPASTA GAS E ELETTRICI
GAS AND ELECTRIC PASTA COOKERS
ELEKTRO- UND GAS-NUDELKOCHER
CUISEURS À PÂTES À GAZ ET ÉLECTRIQUES
CUECEPASTAS A GAS Y ELÉCTRICOS

	LxPxH cm	kW	kW (kcal)	V./Ph	n°/lt	n° / cm	Kg	m³
TCP40E	40x70x30	4,5	-	400/3N	1/16,2	2 / 13,5x27x16	25,3	0,18
TCP60E	60x70x30	7,5	-	400/3N	1/24,5	3 / 13,5x27x16	30,2	0,38

CONTENITORE CALDO
WARM CONTAINER
WARMBEHALTER
ELEMENT CHAUD
RECIPIENTE CALIENTE

	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m³
TSP40E	40x70x30	1	230	16	0,18

FRY TOP ELETTRICI E GAS
ELECTRIC AND GAS FRY TOPS
ELEKTRO- UND GAS-GRIDDLEPLATTE
GRILLADES ÉLECTRIQUES ET A GAZ
FRY TOP ELÉCTRICOS Y A GAS

	LxPxH cm	kW	kW (kcal)	V./Ph	Kg	m³	dm³	n°
TT1E	40x70x30	5	-	400/3N	35,8	0,18	20,4	L
TT1EC	40x70x30	5	-	400/3N	35,8	0,18	20,4	C
TT1ER	40x70x30	5	-	400/3N	35,8	0,18	20,4	R
TT2E	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,24	30,6	L
TT2EC	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,24	30,6	C
TT2ER	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,24	30,6	R
TT2E2	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,24	30,6	L
TT2EC2	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,24	30,6	C
TT2ER2	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,24	30,6	R
TT2ELR	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,24	30,6	L/R
TT40E	40x70x30	5	-	400/3N	35,8	0,25	20,4	L
TT40EC	40x70x30	5	-	400/3N	35,8	0,25	20,4	C
TT40ER	40x70x30	5	-	400/3N	35,8	0,25	20,4	R
TT60E	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,35	30,6	L
TT60EC	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,35	30,6	C
TT60ER	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,35	30,6	R
TT60ELR	60x70x30	6,75	-	400/3N	48,8	0,35	30,6	L/R
TT80E	80x70x30	10	-	400/3N	70,5	0,45	40,8	L
TT80EC	80x70x30	10	-	400/3N	70,5	0,45	40,8	C
TT80ELR	80x70x30	10	-	400/3N	70,5	0,45	40,8	L/R
TT1G	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	L
TT1GC	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	C
TT1GR	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	R
TT2G	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	L
TT2GC	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	C
TT2GR	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	R

	LxPxH cm	kW	kW (kcal)	V./Ph	Kg	m ³	dm ²	n°		
TT2G2	60x70x30	-	9 (7740)	-	52,4	0,35	30,6	L	2	✓
TT2GLR	60x70x30	-	9 (7740)	-	52,4	0,35	30,6	L/R	2	✓
TT40G	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	L	1	✓
TT40GC	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	C	1	✓
TT40GR	40x70x30	-	5,3 (4558)	-	35,2	0,25	20,4	R	1	✓
TT60G	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	L	1	✓
TT60GC	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	C	1	✓
TT60GR	60x70x30	-	8,5 (7310)	-	51,2	0,35	30,6	R	1	✓
TT60G2	60x70x30	-	9 (7740)	-	52,4	0,35	30,6	L	2	✓
TT60GLR	60x70x30	-	9 (7740)	-	52,4	0,35	30,6	L/R	2	✓
TT80G	80x70x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,45	40,8	L	2	✓
TT80GC	80x70x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,45	40,8	C	2	✓
TT80GLR	80x70x30	-	10,6 (9116)	-	72	0,45	40,8	L/R	2	✓

GRIGLIE ELETTRICHE CON ACQUA
ELECTRIC GRILL WITH WATER
ELEKTRO-ROSTBRÄTER
GRILLE ELECTRIQUE AVEC EAU
PARRILLAS ELÉCTRICAS CON AGUA

	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m ³	cm	n°	lt
TR40E	40x70x30	4,5	400/3N	28,5	0,20	27x44	1	2,5
TR60E	60x70x30	9	400/3N	34,5	0,29	53x44	2	5

GRIGLIE A PIETRA LAVICA GAS
GAS LAVA STONE GRILL
LAVASTEINGRILL
GRILS PIERRE DE LAVE À GAZ
PARRILLAS DE PIEDRA VOLCÁNICA A GAS

	LxPxH cm	kW (kcal)	Kg	m ³	cm	n°
TPLG1	40x70x30	9 (7740)	48	0,18	36x46	1
TPLG2	80x70x30	18 (15480)	76	0,32	2 x 34x46	2

BRASIERA FISSA MULTIPAN
MULTIPAN FIXED BRATT PAN
MULTIBRÄTER
SAUTEUSE FIXE MULTIPAN
BRASEADORA FIJA MULTIPAN

	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m ³	cm	n°
TMP4	40x70x30	5	400/3N	37,5	0,32	30,8x50,7x11	17,2

ELEMENTI NEUTRI
NEUTRAL ELEMENTS
NEUTRALE ELEMENTE
ELEMENTS NEUTRES
MÓDULOS NEUTROS

	LxPxH cm	Kg	m ³	n°
TN40	40x70x30	12,5	0,18	-
TN60	60x70x30	18,6	0,26	-
TN80	80x70x30	23,8	0,34	-
TN40+C	40x70x30	17,2	0,18	1





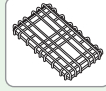
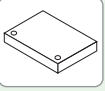

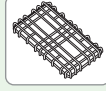
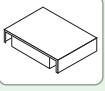














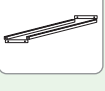












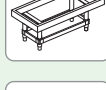

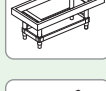


BASI
BASES
SOCKET
SOUBASSEMENT
BASES

	LxPxH cm	Kg	m ³	n°	n°
BG40	40x54x60	13,1	0,17	✓	-
BS40	40x59x60	16,1	0,17	-	1
BG60	60x54x60	14,4	0,25	✓	-
BS60	60x59x60	18,8	0,25	-	2
BG80	80x54x60	17,6	0,32	✓	-
BS80	80x59x60	23,8	0,32	-	2

BASI REFRIGERATE
REFRIGERATED BASES
KÜHLUNTERBAUEN
SOUBASSEMENT REFRIGERE
BASES REFRIGERADAS

	LxPxH cm	kW	V./Ph	Kg	m ³	n°	n°	GN 1/1 n°
BR12S	120x58x60	0,34	230	80	0,62	2	-	2
BR12M	120x58x60	0,34	230	80	0,62	1	2	1
BR12C	120x58x60	0,34	230	80	0,62	-	4	-
BR16S	160x58x60	0,52	230	114	0,83	3	-	3
BR16M	160x58x60	0,52	230	122	0,83	2	2	2
BR16C	160x58x60	0,52	230	130	0,83	1	4	1

ACCESSORI
ACCESSORIES
ZUBEHÖR
ACCESORIOS
ACCESORIOS

 <p>KM4 Camino alto modulo 40 High flue riser model 40 Mitre haut modele 40 Hochkamin Modell 40 Chimenea alta módulo 40</p>	 <p>1550Y63000 Griglia in ghisa vitrificata per coppia di fuochi monocorona (in dotazione) Grate in vitrified cast iron for two single crown burners (supplied) Grille en fonte vitrifiée pour deux brûleurs à couronne simple (compise) Gusseisenrost für Einzelkranzbrenner (mitgeliefert) Parrilla de hierro colado vitrificada para par de fuegos monocorona (en dotación)</p>	 <p>STP0280 Supporto inox su gambe Stainless steel support with legs Support inox sur pieds Gestell auf Beine aus Edelstahl Soporte inox en piernas</p>
 <p>KM6 Camino alto modulo 60 High flue riser model 60 Mitre haut modele 60 Hochkamin Modell 60 Chimenea alta módulo 60</p>	 <p>CG11 Griglia inox per coppia di fuochi doppia corona Stainless steel grid for two double crown burners Grille inox pour deux brûleurs à double couronne Topfabelstrolche aus Edelstahl für Doppelkranzbrenner Parrilla acero inox. para par de fuegos doble corona</p>	 <p>RST1 - cm. 40 Ripiano esterno per supporti STPO... External shelf for support Étagère extérieure pour support Außenzwischenboden für Gestell Plano exterior para soportes STPO...</p>
 <p>KM8 Camino alto modulo 80 High flue riser model 80 Mitre haut modele 80 Hochkamin Modell 80 Chimenea alta módulo 80</p>	 <p>CG30 Griglia inox per coppia di fuochi monocorona Stainless steel grid for two single crown burners Grille inox pour deux brûleurs à couronne simple Topfabelstrolche aus Edelstahl für Einzelkranzbrenner Parrilla acero inox. para par de fuegos una corona</p>	 <p>RSTI - cm. 40 Ripiano modulare interno per supporti STPO... Internal modular shelf for support Étagère intérieure modulaire pour support Kombi Innenzwischenboden für Gestell Plano modular interno para soportes STPO...</p>
 <p>KM12 Camino alto modulo 120 High flue riser model 120 Mitre haut modele 120 Hochkamin Modell 120 Chimenea alta módulo 120</p>	 <p>Z100 Griglia a V per carne pietra lavica V-grate for meat in lava stone Grille en V pour viande en pierre de lave V-förmiger Fleisch-Grillrost für Lavastein Grill Parrilla en V para carne piedra volcánica</p>	 <p>P4 Struttura per sospensione a ponte moduli 400 mm. Bridge structure for 400 mm modules Structure permettant d'accrocher les modules 400 mm. Aufhängevorrichtung für Modul 400 mm. Estructura para suspensión de puente módulo de 400 mm</p>
 <p>TG Tagliere atossico per TN40 e TN40+C Cutting board in non-toxic polyethylene for model TN40 and TN40+C Plaque à découper en polyéthylène non-toxique pour modèle TN40 et TN40+C Schneidebrett aus ungiftigem Polyäthylen für das Modell TN40 und TN40+C Tajo atóxico para TN40 e TN40+C</p>	 <p>Z200 Griglia a rondini per pesce pietra lavica Rod grill for fish in lava stone Grille à fers ronds pour poisson en pierre de lave Fisch-Grillrost (Rundelemente) für Lavastein Grill Parrilla con varillas para pescado piedra volcánica</p>	 <p>P6 Struttura per sospensione a ponte moduli 600 mm. Bridge structure for 600 mm modules Structure permettant d'accrocher les modules 600 mm. Aufhängevorrichtung für Modul 600 mm. Estructura para suspensión de puente módulo de 600 mm</p>
 <p>2C4 - 2 x cm. 10x28x10 Coppia di cestini per vasca friggitrice TF1E-TF2E-TF2E4 Couple of baskets for fryers TF1E-TF2E-TF2E4 Couple de paniers pour cuve de friteuse TF1E-TF2E-TF2E4 Körbepaar für Friteusebecken TF1E-TF2E-TF2E4 Par de cestas para cuba freidora TF1E-TF2E-TF2E4</p>	 <p>CT Profilo di congiunzione inox. Coprigiunto Stainless steel connecting profile for perfect assembly. Joint cover Couvre-joint pour assemblage parfait en inox. Couvre-joint Verbindungsrinne aus Edelstahl Perfil de unión inox. Mediacaña</p>	 <p>P8 Struttura per sospensione a ponte moduli 800 mm. Bridge structure for 800 mm modules Structure permettant d'accrocher les modules 800 mm. Aufhängevorrichtung für Modul 800 mm. Estructura para suspensión de puente módulo de 800 mm</p>
 <p>2C5 - 2 x cm. 13x27,5x12 Coppia di cestelli per vasca friggitrice TF10GM-TF20GM Couple of baskets for fryers TF10GM-TF20GM Couple de paniers pour cuve de friteuse TF10GM-TF20GM Körbepaar zu Friteusen TF10GM-TF20GM Par de medias cestas para cuba freidora TF10GM-TF20GM</p>	 <p>CTD Profilo di congiunzione destro fry top Norm Right connecting profile for fry top Norm Couvre-joint droite pour grillade Norm Verbindungsrinne rechts für Griddleplatte Norm Perfil de unión derecho para frytop Norm</p>	 <p>P10 Struttura per sospensione a ponte moduli 1000 mm. Bridge structure for 1000 mm modules Structure permettant d'accrocher les modules 1000 mm. Aufhängevorrichtung für Modul 1000 mm. Estructura para suspensión de puente módulo de 1000 mm</p>
 <p>Y48000 - cm. 19,7x28x10 Cestello per friggitrice TF1E-TF2E-TF2E4-TF4E-TF6E Basket for fryer TF1E-TF2E-TF2E4-TF4E-TF6E Panier pour friteuse TF1E-TF2E-TF2E4-TF4E-TF6E Korb für Friteuse TF1E-TF2E-TF2E4-TF4E-TF6E Cesta para freidora TF1E-TF2E-TF2E4-TF4E-TF6E</p>	 <p>CTS Profilo di congiunzione sinistro fry top Norm Left connecting profile for fry top Norm Couvre-joint gauche pour grillade Norm Verbindungsrinne links für Griddleplatten Norm Perfil de unión izquierdo para frytop Norm</p>	 <p>P12 Struttura per sospensione a ponte moduli 1200 mm. Bridge structure for 1200 mm modules Structure permettant d'accrocher les modules 1200 mm. Aufhängevorrichtung für Modul 1200 mm. Estructura para suspensión de puente módulo de 1200 mm</p>
 <p>Y46800 - cm. 27x27,5x12 Cestello per friggitrice TF10GM-TF20GM Basket for fryer TF10GM-TF20GM Panier pour friteuse TF10GM-TF20GM Korb für friteuse TF10GM-TF20GM Cesta para freidora TF10GM-TF20GM</p>	 <p>SFT Spatola pulizia piastre lisce fry top Scraper for cleaning fry tops smooth plates Raclette pour nettoyage plaques lisses de fry tops Spachtel zur Reinigung von Glattenplatten der Griddleplatten Espátula para limpieza de planchas lisas fry top</p>	 <p>KITPOSK Portabase refrigerata Door - refrigerated base Porte - soubassement réfrigère Türanshlag - Kühlunterbau Puerta base refrigerada</p>
 <p>2C9 - 2 x cm. 13x13x21 Coppia 1/2 cestini in acciaio per cuocipasta elettrico Couple of 1/2 baskets in steel for electric pasta cooker Paire demi paniers en acier pour cuisier à pâtes électrique 1 Paar Halbkörbe aus Edelstahl für Nudelkocher Par de medias cestas en acero para cuocipastas eléctrico</p>	 <p>PS14 Paraspruzzi per fry top varipan modulo 400 Splash guards for fry tops varipan model 400 Rebord anti-projection pour grillades varipan modele 400 Spritzschutz für Fry Top varipan Modul 400 Antisalpicaduras para frytop varipan módulo 400</p>	
 <p>X59600 - cm. 13,5x27x16 Cesto inox mangia frontale per cuocipasta Stainless steel basket with front handle for pasta cooker Panier inox pour cuisier à pâtes avec poignée sur le devant Edelstahlkorb mit vornem Griff für Nudelkocher Cesta inox manilla frontal para cuocipasta</p>	 <p>PS24 Paraspruzzi per fry top varipan modulo 600 Splash guards for fry tops varipan model 600 Rebord anti-projection pour grillades varipan modele 600 Spritzschutz für Fry Top varipan Modul 600 Antisalpicaduras para frytop varipan módulo 600</p>	
 <p>X63100 - cm. 11x30x11 Cestello per friggitrice TF2E4 Basket for fryer TF2E4 Panier pour friteuse TF2E4 Korb für friteuse TF2E4 Cesta para freidora TF2E4</p>	 <p>PS34 Paraspruzzi per fry top varipan modulo 800 Splash guards for fry tops varipan model 800 Rebord anti-projection pour grillades varipan modele 800 Spritzschutz für Fry Top varipan Modul 800 Antisalpicaduras para frytop varipan módulo 800</p>	
 <p>GR Griglia di riduzione in acciaio per fuochi a gas Reduction grate in steel for gas cookers Grille de réduction en acier pour feu à gaz Reduzierrost aus Edelstahl für Gasherde Parrilla de reducción en acero para fuegos a gas</p>	 <p>STP0120 Supporto inox su gambe Stainless steel support with legs Support inox sur pieds Gestell auf Beine aus Edelstahl Soporte inox en piernas</p>	
 <p>GRZ Griglia di riduzione in ghisa smaltata per fuochi a gas Reduction pan support in enamelled cast iron for gas burners Grille de réduction en fonte émaillée pour foyers à gaz Reduzierrost aus emailiertem Gusseisen für Gasherde Parrilla de reducción de hierro colado esmaltada para fuegos de gas</p>	 <p>STP0160 Supporto inox su gambe Stainless steel support with legs Support inox sur pieds Gestell auf Beine aus Edelstahl Soporte inox en piernas</p>	
 <p>PLM - cm. 37x29x25 Piastra liscia radiante per fuoco Smooth radiant plate for burner Plaque rayonnant lisse pour feu Kochplatte glatt für Kocher Plancha lisa para fuego</p>	 <p>STP0200 Supporto inox su gambe Stainless steel support with legs Support inox sur pieds Gestell auf Beine aus Edelstahl Soporte inox en piernas</p>	
 <p>PRM - cm. 37x29x25 Piastra rigata radiante per fuoco Grooved radiant plate for burner Plaque rayonnant nervurée pour feu Forkochplatte gerillt für Kocher Plancha ramurada para fuego</p>	 <p>STP0240 Supporto inox su gambe Stainless steel support with legs Support inox sur pieds Gestell auf Beine aus Edelstahl Soporte inox en piernas</p>	



TOP700



GIGA GRANDI CUCINE srl

Via Pisana, 336 - Loc. Olmo 50018 Scandicci (FI) Italy - Tel. +39 055 722331 Fax +39 055 7223788 - info@gigagc.com
www.gigagrandicucine.it